



SAPOREDISALE

Selezioni di crudi

Raw Starters

*Crudo di mare misto	€ 25.00
Mixed raw seafood	
Scampo crudo pz 1	€ 4.00
Raw scampi	
*Gambero viola o rosso pz 1	€ 4.00
Purple or red shrimps	
*Carpaccio del giorno	€ 15.00
Carpaccio of the day	
Salmone selvaggio con crostini e burro salato	€ 16.00
Wild salmon with toasted bread and salted butter	
*Tartare di tonno rosso	€ 15.00
Tuna tartare	
Ostriche speciali pz1	€ 4.00
Special oysters plateau	
Carpaccio di gambero rosso con burratina di masseria	€ 23.00
Red prawn carpaccio with burratina cheese of masseria	
*Acciughe del Cantabrico	€ 15.00
Cantabrico anchovies	
*Tris tartarre (tonno - salmone - spigole)	€ 30.00
Tris of tartare (tuna - salmon - white fish)	



Antipasti

Starters

*Gamberoni in crosta di patate e cocco su salsa guacamole Prawns in potato and coconut crust on guacamole sauce	€ 15.00
*Insalata di mare calda Warm seafood salad	€ 16.00
Cozze gratinate Graten mussels	€ 12.00
Impepata di cozze con crostini di pane Mussels sauté with pepper and toasted bread	€ 13.00
Caprese con crudo di Parma Caprese with Parma ham	€ 14.00
Moscardini fritti su crema di fave Fried musky octopus with fava bean cream	€ 14.00
Parmigiana di mare calda Seafood parmigiana	€ 15.00
Cheesecake di crema di bufala, tartare di gambero locale e tarallo sbriciolato al primitivo Cheesecake with buffalo mozzarella, local prawn tartare and primitive crumble tarallo	€ 20.00
*Antipasti sapore di sale x 2 pers. Sapore di sale starter (5 dishes) x 2 pers.	€ 35.00



Primi Piatti

Pasta dishes

* Spaghetti (Valdoro) con polpa di ricci	€ 18.00
Spaghetti (pasta Valdoro) with sea urchins cream	
* Pacchero all'aragosta	€ 26.00
Pacchero with lobster	
* Tagliolino, vongole veraci e bottarga di muggine	€ 18.00
Tagliolino (fresh pasta), clams and mullet bottarga	
Risotto al profumo di scampi e zest di limoni min. 2 pers.	€ 22.00
Risotto with scampi and citrus peel (min. 2 pers.)	
* Gnocchetti con frutti di mare e datterino gialli e rosso	€ 16.00
Seafood Gnocchetti pasta with yellow and red tomatoes	
Spaghetti all'assassina con stracciatella e tartare di gamberi	€ 18.00
"Assassina" spaghetti with stracciatella cheese and red shrimps (typical spicy apulian dish)	
Orecchiette al nero di seppia con pesto di pistacchio gamberi e guanciale croccante	€ 18.00
Orecchiette black(fresh pasta), pistachio's pesto, shrimp and crispy bacon	
Fave e cicorie	€ 15.00
Fava beans cream and chicory	
Orecchiette al pomodoro	€ 12.00
Orecchiette with tomato sauce	
Lasagna alla bolognese	€ 15.00
"Lasagna bolognese"	
Primo dello chef	€
Chef's fantasy pasta dish	



SAPOREDISALE

Secondi di pesce

Main courses of fish

- | | |
|--|---------------|
| * Frittura mista (calamari, gamberi, paranza) | € 18.00 |
| Mixed fried fish (squid, shrimps, fish) | |
| Pescato del giorno (al sale/in salsa mediterranea/grill) | al kg € 65.00 |
| Catch of the day (salt/Mediterranean sauce/grill) | |
| * Tagliata di tonno con pesto di pistacchio e insalata mista | € 18.00 |
| Tuna steak with pistachio's pesto and mix salad | |
| Filetto di pesce gratinato con tortino di verdure al forno | € 18.00 |
| Gratin fish fillet with vegetable pie | |
| * Gamberoni (grill - sale) | € 20.00 |
| Prawns (grill - salt) | |
| * Lingotto di salmone grigliato su finocchi saltati al burro | € 20.00 |
| Grilled salmon with sautéed butter and fennel | |
| * Polpo grill con stracciatella di burrata e pomodoro confit | € 20.00 |
| Grilled octopus with stracciatella cheese and confit tomato | |
| * Sfilettato di branzino con maionese al lime | € 18.00 |
| Sea bass filleted with lime mayonnaise | |



Secondi di carne

Main courses of meat

Filetto di manzo grill con patate fritte	€ 27.00
Grilled beef fillet with french fries	
Entrecôte grill con caponata di verdure	€ 24.00
Grilled entrecôte with vegetable pie	
Tagliata di manzo con rucola, grana, pomodorini	€ 25.00
Tagliata beef with rocket salad, tomatoes and parmesan cheese	
Hamburger di chianina e patate fritte	€ 15.00
Chianina burger with french fries	

Contorni

Side dishes

Insalata mista di stagione	€ 6.00
Mixed seasonal salad	
Patate al forno o fritte	€ 6.00
Roasted potatoes or fries	
Tortino di verdure al forno	€ 7.00
Vegetable pie	

Frutta

Fruits

Frutta di stagione	€ 7.00
Seasonal fruit	
Dolce della casa	€ 6.00
Homemade dessert	

Coperto € 3,00



SAPOREDISALE

Menù degustazione

Tasting menu

Cozze gratinate

Graten mussels

Zuppetta di frutti mare calda

Warm seafood soup

Tagliolino, vongole veraci e bottarga di muggine

Tagliolino (fresh pasta), clams and mullet bottarga

Frittura mix

Mixed fried seafood

Sorbetto

Lemon sorbet

€ 40.00

a persona escluso bevande e coperto
per person drink and cover not included

solo per una persona
only per person