

PER COMINCIARE / STARTERS

***Antipasto Salisà**      € 23

(filetto di pesce bianco marinato, salmone fresco marinato, acciughe marinate, cous cous con verdure e gamberi fritti, gambero rosso marinato, carpaccio di polpo, carpaccio di tonno)

(marinated white fish fillet, marinated fresh salmon, marinated anchovies, couscous with vegetables and fried shrimps, marinated red prawn, octopus carpaccio, tuna carpaccio)

***Cruditè Salisà**   € 25

2 gamberi rossi, 1 scampo, tartare di tonno, tartare di gambero rosa

Two red prawns, one scampo, tuna tartare and shrimps tartare

Aggiunta di 1 scampo di prima scelta / adding 1 first choice scampo € 15

***Tartare di tonno**  € 18

Tuna tartare

***Tartare di gambero**  € 18

Shrimp tartare

Polpette di pesce fresco   € 16

Fish balls

Cozze scoppiate o **Cozze a zuppa**   € 18

Mussels with lemon or

Mussels with tomato sauce

***Tentacoli di Polpo alla Luciana rivisitato**  € 20

Grilled octopus tentacles on datterino sauce with caper powder and olives

***Carpaccio di spigola con gazpacho**    € 20

Sea bass carpaccio with gazpacho

***Baccalà su letto di cipolla rossa di Tropea in agrodolce**    € 24

(Cod fillet on a bed of sweet and sour red Tropea onion)

***Crudo di Gambero rosso (n. 6)**  € 20

Raw red shrimp

Parmigiana di melanzane    € 16

Eggplant parmigiana

Caprese  € 14

Tomato and mozzarella

Coperto € 3,5 a persona

Cover charge

€ 3,5 for person



Il ristorante Salisà a Menfi è il posto ideale dove gustare e apprezzare il fresco pescato di Porto Palo e Sciacca, elaborato in piatti di sostanza e gusto secondo la tradizione locale.

Mare pulito, spiaggia incontaminata, sole fino al tramonto e tutta la nostra attenzione: ecco quello che offriamo agli ospiti del ristorante Salisà, il tuo salotto sul mare aperto tutto l'anno.

Salisà restaurant in Menfi is ideal place where taste and enjoy fresh fish from Porto Palo and Sciacca prepared in dishes of substance and taste according to local tradition.

Clean sea, wonderful beach, sun until sunset and all our attention: here is that what we offer to guests of the Salisà, your lounge on the sea open all year.

Benvenuti al Salisà

Welcome to Salisà

*Secondo le stagioni i piatti possono variare e il pesce può essere surgelato o congelato.
Il pesce servito crudo e' stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)

Si prega di informare il personale di sala per eventuali intolleranze e allergie, al fine di evitare qualsiasi inconveniente.
Please inform the waitstaff of intolerances and allergies, in order to avoid any inconvenience.
















Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni chiedete al nostro staff, vi forniremo l'apposita documentazione e tutte le informazioni necessarie.

For any information on substances and allergens ask you our staff, we will provide the appropriate documentation and all the necessary information.



www.salisamenfi.it

PASTA









(fresca artigianale realizzata con farine Siciliane Bio / fresh artisanal made with organic Sicilian flours)

- ***Spaghetti ai ricci**  € 32
Spaghetti with sea urchins
- ***Paccheri con gambero rosso e ciliegino**   € 25
Paccheri with red prawns and cherry tomato
- ***Orecchiette pesto, gamberi e pistacchi**    € 20
Orecchiette with basil pesto, shrimps and pistachios
- Spaghetti con vongole veraci**   € 22
Spaghetti with clams
- ***Spaghetti con uova di pesce S. Pietro**   € 22
Spaghetti with John Dory fish eggs
- Spaghetti al pomodoro**   € 10
Spaghetti with tomato sauce
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino**   € 10
Spaghetti with garlic, olive oil and chili
- Spaghetti con cozze**    € 20
Spaghetti with mussels



MAIN COURSES / SECONDI DI CARNE

- Trinca di vitello alla griglia** € 12
Grilled veal
- Filetto di vitello alla griglia** € 20
Grilled veal fillet
- Filetto di vitello al pepe verde**   € 22
Veal fillet with green pepper

SECONDI DI PESCE / MAIN COURSES

- Pesce fresco di Porto Palo**  € 80 Kg
Fresh local fish (from Porto Palo)
- Aragosta**  € 100 Kg
Lobsters
- ***Calamari alla griglia**  o **Calamari fritti**   € 22
Grilled squids or Fried squid rings
- ***Fritto misto (calamari e gamberi)**   € 24
Fried squid rings and shrimps
- ***Gamberoni rossi alla griglia n. 4**  € 30
Grilled king red prawns (nr. 4)
- ***Pesce spada alla griglia**  € 20
Grilled swordfish
- ***Trancio di ricciola alla griglia**  € 24
Grilled amberjack steak
- ***Tonno alla griglia**  € 20
Grilled tuna steak
- ***Tonno in crosta di sesamo**   € 24
Grilled sesame crusted tuna
- ***Baccalà su crema di basilico**  € 24
Cod fillet with basil cream

CONTORNI / SIDE DISHES

- Insalata siciliana** € 6
Pomodoro, cipolla rossa, olive, capperi, origano
Tomato, red onion, olives, capers, oregano
- ***Patatine fritte**  o **Insalata verde** € 4
French fries or Green salad
- Insalata mista (lattuga, rucola, pomodoro)** € 5
Mix salad (lattuce, rocket and tomato)
- Verdure grigliate** € 6
Grilled vegetables (eggplants, zucchini, onion, potatoes)
- Insalata capricciosa**  € 10
(lattuga, rucola, pomodoro, carote, tonno, mais, mozzarella)
(lattuce, rocket, tomato, carrots, tuna, corn, mozzarella cheese)