

Salvadori

C A S T I G L I O N C E L L O

MENÙ

ANTIPASTI

Piatto Salvadori <i>Una selezione dei nostri antipasti</i>	17,00€
Tartare di Tonno <i>Tonno fresco servito con crema stracciatella e capperi croccanti</i>	14,00€
Alici alla Povera <i>L'acciughine marinate con la cipolla</i>	11,00€
Cozze in Bianco <i>Bollite semplici semplici</i>	13,00€
Impepata di Cozze <i>Bollite con il pepe</i>	13,00€
Zuppa di Cozze <i>Con pomodoro e pane tostato</i>	14,00€
Il Vegetariano <i>Verdure di stagione preparate in vasocottura con feta e maggiorana</i>	12,00€

PRIMI PIATTI

Spaghetto allo Scoglio <i>Servito in bianco con polpo, seppie, cozze e vongole</i>	16,00€
Spaghetto alle Vongole Veraci <i>Con pomodoro fresco e Basilico</i>	18,00€
Risotto di Mare <i>Appena rosato, con polpo, seppie, cozze e vongole</i>	16,00€
Fusilloni ai Pomodori Colorati <i>Conditi con burrata e basilico</i>	14,00€
Spaghetto alla Pomarola <i>Fatto con Amore</i>	10,00€
Primo piatto dello chef <i>A seconda di cosa porta il pescatore</i>	17,00€

SECONDI PIATTI

Baccalà Grigliato <i>Servito su una crema di fagioli cannellini, rosmarino e pepe rosa</i>	16,00€
Totani al Forno <i>Totani freschi cotti in forno con patate arrosto</i>	17,00€
Polpo di Nonna Romana <i>Cotto al tegame con odori</i>	15,00€
Pesce Fresco all'Isolana <i>Cotto in forno con pomodori, patate, capperi e olive</i>	45,00€/Kg
Tagliata di Tonno Fresco <i>Condita con crema e granella di pistacchio</i>	17,00€

CONTORNI E INSALATE

Patate Arrosto	5,00€
Verdure al Forno <i>Peperoni, zucchini e carote</i>	5,00€
Verde <i>Insalata gentilina</i>	4,00€
Mista di Verdura <i>Lattuga, radicchio, valeriana, carote e pomodori</i>	6,00€
Mista della Casa <i>Pomodori, cipolla, basilico, mozzarella, tonno, würstel</i>	8,00€

SCHIACCIATINE - Ø20 CM

ANCHE SENZA GLUTINE

Semplice	2,50€
Prosciutto cotto e fontina	7,00€
Pomodoro, mozzarella e basilico	7,00€
Prosciutto crudo	6,50€
Prosciutto crudo e mozzarella	7,50€
Mortadella	5,50€
Tonno e Pomodoro	7,00€
Burrata e Prosciutto Crudo	8,00€
Rinforzata al Tonno <i>Tonno, pomodoro, basilico, mozzarella</i>	8,50€
Rinforzata al prosciutto Crudo <i>Prosciutto crudo, pomodoro, basilico, mozzarella, fontina</i>	8,50€
Rinforzata al prosciutto cotto <i>Prosciutto cotto, pomodoro, basilico, mozzarella, fontina</i>	8,00€
Cunzata <i>Acciughe salate, basilico, capperi, pomodoro, origano</i>	8,50€
Burrata, acciughe e granella di pistacchio	9,00€
Mortadella, pomodoro pachino e crema di pistacchio	9,00€
Nutella	4,50€
Unico Ingrediente	5,50€

Con farina senza glutine +2.00

PIZZINA - Ø24 CM

PRODOTTO TIPICO IN TEGLIA PICCOLA - ANCHE SENZA GLUTINE

Margherita	7,00€
Marinara	6,50€
Napoli	8,00€
Funghi	8,00€
Prosciutto cotto	8,00€
Prosciutto cotto e funghi	8,50€
Prosciutto crudo	8,50€
Salamino piccante	8,00€
Salsiccia	8,00€
Würstel	8,00€
Quattro formaggi	8,00€
Frutti di Mare <i>Polpo, seppie, cozze e vongole</i>	10,00€

Mozzarella di bufala in sostituzione +2.00
Con farina senza glutine +2.00

CALZONI

Autunno <i>Funghi, prosciutto cotto e mozzarella</i>	8,00€
Primavera <i>Pomodoro, prosciutto cotto e mozzarella</i>	8,00€

PER CHI NON AMA IL PESCE

Antipasto di Terra <i>Affettati, sottoli e formaggio</i>	12,00€
Carpaccio di Bresaola <i>Servito con rucola e grana</i>	10,00€
Piatto bufala e Crudo <i>Prosciutto crudo e mozzarella di bufala</i>	10,00€
Il Mediterraneo <i>Fagioli di Spagna, olive taggiasche, pomodori confit e burrata</i>	10,00€

DESSERT

Dolci della casa	6,00€
Bocconcini Dai Dai	5,50€
Mattonella Dai Dai	6,00€
Cassatina Dai Dai	4,50€
Tartufini Dai Dai	6,00€

BEVANDE

Birra in bottiglia 33 cl	4,00€
Birra in bottiglia 66 cl	5,00€
Lattina	2,50€
Acqua 0,75L Vetro <i>Panna San Pellegrino</i>	2,50€
Acqua 0,50L Vetro <i>Panna San Pellegrino</i>	1,50€
Calice di Vino "Fosco"	5,00€

COPERTO

2,00€