

La Salmoneria Sea food e Bakery store, nasce con un'idea di fondo:

la ricerca accurata delle materie prime e dell'artigianalità.

In un mondo che va alla velocità della luce e che fagocita velocemente idee nuove ed iniziative, noi cerchiamo di ripartire dall'essenza della ristorazione e del mangiare bene.

Per questo abbiamo selezionato con cura tutti i nostri prodotti: salmoni selvaggi, alici del cantabrico, tonno rosso e Red King, sono solo alcuni dei nostri fiori all'occhiello.

Prodotti che già per la loro eccellenza di base non hanno bisogno di eccessiva rielaborazione, che anzi "rischierebbe" di non far risaltare la loro bontà.

Per questo offriamo piatti unici, ma relativamente "semplici" in quanto il Salmone è come un re che brilla di luce propria.

Con la stessa filosofia nei piatti troverete verdure di stagione e formaggi selezionati.

Le nostre **"Sea food pizza"** nascono dalla ricerca di farine e sistemi di lievitazione che si rifanno all'antico mestiere dell'Arte Bianca.

Lievito madre e abbinamenti particolarissimi rendono le nostre pizze un "unicum" nel loro genere.

Questa è la filosofia che ci guida: quella dell'artigiano che con le sue mani, il suo impegno, la sua ricerca e la sua fatica, prova ad essere padrone del suo destino.

Grazie per averci scelto e buon appetito



www.lasalmoneria.it



🌀 PANINI ma anche ... ANTIPASTI 🌀

DOC: salmone norvegese affumicato, insalata e salsa yogurt	€ 5,0
PEPPER & LEMON: salmone marinato al pepe e limone, stracciatella e valeriana	€ 5,5
DANESE: aringa affumicata, pomodorini, salsa senapata, cipolla fresca e insalatina	€ 5,0
COD: merluzzo macerato in olio, pomodorini, salsa senapata, pepe rosa e insalatina	€ 6,0
SOCKEYE: salmone selvaggio Sockeye e burro	€ 7,0
IL SICULO: tonno siciliano in olio, carciofini e salsa senapata	€ 5,0
CANTABRICO: alici spagnole, stracciatella e radicchio tardivo sott'olio	€ 6,0
RAPINO: salmone marinato alla rapa rossa, mozzarella, melanzane trifolate e valeriana	€ 6,5
DILL: salmone marinato all'aneto, insalata di cavolo viola in salsa rosa e valeriana	€ 5,5
COCKTAIL: gamberetti boreali, salsa rosa, scorza di lime e insalatina	€ 6,0
OCTUPUS: carpaccio di polpo, patate lesse, pesto e prezzemolo	€ 5,5
TUNA: tonno affumicato, stracciatella, carciofini e granella di pistacchi	€ 6,0
SPADA: pesce spada affumicato, crema di formaggio, pomodorini e melanzane trifolate	€ 6,0
LISBONA: baccalà affumicato portoghese, arancia, salsa senapata, rucola e pepe	€ 6,5
TARTUFO: salmone norvegese affumicato, patate lesse, burrata al tartufo	€ 7,0
OSLO: salmone affumicato a caldo, radicchio tardivo sott'olio, mozzarella e salsa senapata	€ 7,0
KING: salmone selvaggio Red King, valeriana e burro	€ 13,0
IL SECCO: sgombro affumicato al pepe, peperoni in agrodolce, salsa senapata e insalatina	€ 5,5
GROENLANDIA: halibut affumicato, crema di patate, pomodorini e insalata	€ 6,0
WHISKY: salmone marinato al whisky, stracciatella, arancia e rucola	€ 6,0
RUM: salmone marinato al rum, cipolla fresca e crema di formaggio	€ 7,0
HONEY: salmone marinato alla vodka e miele, crema di patate, mozzarella e rucola	€ 7,0
IL FICO: salmone norvegese affumicato, fichi secchi, stracciatella e valeriana	€ 6,0



* COPERTO 2€

* I NOSTRI PANINI POSSONO ESSERE TRASFORMATI IN ANTIPASTI CON L'AGGIUNTA DI 3€

***PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE