

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 mangiar 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



PIATTI

TRITTICO DI SALMONE: salmone marinato all'aneto, salmone marinato al pepe e limone e salmone marinato al whisky con insalatina mista	€ 16
TRITTICO DI MARE: tonno affumicato, pesce spada affumicato e aringa danese affumicata con insalatina di cavolo viola e salsa rosa, melanzane trifolate e valeriana	€ 14
FORZA QUATTRO: baccalà affumicato, salmone norvegese doc affumicato, halibut affumicato e salmone marinato al whisky su letto di misticanza in salsa di agrumi	€ 20
MILLEFOGLIE: sfoglia salata, fiocchi di crema di formaggio e salmone norvegese doc affumicato con erbe aromatiche, scorza di limone e glassa balsamica	€ 15
FILETTO REALE: filetto di salmone norvegese con stracciatella, granella di pistacchi e valeriana	€ 15
QUADRITICO SAPORITO: merluzzo macerato in olio, aringa danese affumicata, sgombro danese affumicato al pepe e alici spagnole con crostini di pane artigianale ai cereali, macedonia di pomodorini e salsa senapata	€ 16
CARPACCIO: baccalà portoghese affumicato, pesce spada affumicato e salame di polpo su letto di arance, finocchi e bacche di pepe rosa	€ 15
TARTUFATO: burratina al tartufo su nido di valeriana con salmone selvaggio Sockeye affumicato e salmone scozzese marinato al rum	€ 20
BIS DI SELVAGGI: salmone selvaggio Sockeye e salmone selvaggio Red King con stracciatella e misticanza	€ 23

INSALATE

LA SICILIANA : insalata verde, tonno siciliano in olio, carciofini e mozzarella	€ 7,0
LA NORVEGESE : insalata verde, salmone norvegese Doc, mozzarella, granella di pistacchi e pomodorini gialli	€ 7,5
LA BOREALE : insalata verde, gamberetti boreali, uva , glassa balsamica e bacche di Goji	€ 7,5
LA HOT : insalata verde, salmone affumicato a caldo, stracciatella, pomodorini e scaglie di mandorle	€ 8,5
LA COPENHAGEN : insalata verde, aringa argentata o sgombro al pepe, anelli di cipolla rossa, pomodorini e cavolo viola	€ 7,5
LA GRECA : insalata verde, salmone al pepe e limone, cipolla rossa, feta, olive e pomodorini	€ 7,5
LA FRUIT : insalata verde, salmone norvegese Doc, mela verde, arancia, noci e salsa yogurt	€ 8,5
LA PORTOGHESE : insalata verde, baccalà affumicato, pomodorini secchi, pinoli e gocce di salsa senapata	€ 8,0
LA SPADACCINA : insalata verde, pesce spada affumicato, prugne secche, scorza di limone e salsa yogurt,	€ 7,5

