



# la Salsamenteria

— FOOD & WINE —



## *I Taglieri*

Tagliere di salumi San Patrignano con piadina (A)	€ 7,50
Tagliere di salumi e formaggi San Patrignano con piadina (B)	€ 9,00

## *I Primi*

Spaghetti con pomodoro fresco e basilico (C)	€ 7,50
Risotto Carnaroli alla milanese (D)	€ 9,00
Spaghetti cacio e pepe (E)	€ 9,00
Ravioli di borragine gratinati (F)	€ 8,00

## *La carne*

Tagliata di scottona bavarese con contorno (G)	€ 13,00
Tagliata di scottona bavarese con asparagi (H)	€ 15,00
Petto di pollo alla griglia "Ducale" con contorno (I)	€ 9,00

## *I contorni*

Patate al forno con aromi	€ 4,00
Verdure miste sauté	€ 4,00
Insalata mista	€ 3,00

## *I dolci*

Tiramisù della tradizione (L)	€ 4,00
Cheese cake di stagione (M)	€ 4,00
Frutta di stagione	€ 4,00
Ananas	€ 4,00





*Oggi proponiamo...*

### *Il pesce*

Insalata di mare* con verdure croccanti (N)	€ 15,00
Trenette con frutti di mare* e molluschi* (O)	€ 12,00
Spiedini di pesce* con zucchine trifolate (P)	€ 15,00

### *Il piatto della settimana*

Tartare di carne piemontese con le sue guarnizioni (Q)	€ 9,50
--	--------



Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, molluschi, solfiti, semi di sesamo, frutta a guscio, latte, senape, soia, sedano: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce.

*Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.*

\* Ingrediente surgelato/congelato all'origine.



(A) contiene: **glutine, latte, sedano, solfiti, senape**; (B) contiene: **glutine, sedano, solfiti**; (C) contiene: **glutine**;  
(D) contiene: **latte, uova, sedano**; (E) contiene: **glutine, latte**; (F) contiene: **glutine, latte, uova, sedano, solfiti**;  
(G) contiene: **latte**; (H) contiene: **latte**; (I) contiene: **latte**; (L) contiene: **glutine, latte, uova**; (M) contiene: **glutine, latte**;  
(N) contiene: **molluschi, crostacei, sedano, solfiti**;  
(O) contiene: **molluschi, crostacei, pesce, sedano, solfiti**; (P) contiene: **pesce, molluschi**;  
(Q) contiene: **senape, pesce, solfiti**.



# la Salsamenteria

— FOOD & WINE —



## Lista dei vini

### Bollicine

#### Metodo charmat

	Bott.	Cal.
Valdobbiadene "San Vito e Maset", Grandi Vigne, Veneto	€ 13,00	€ 3,50
Valdobbiadene "Strada di Guia 109" Extra Dry, Foss Marai, Veneto	€ 18,00	
Valdobbiadene "Strada di Guia 109" Brut, Foss Marai, Veneto	€ 18,00	
Ribolla Gialla Brut, Collavini, Friuli Venezia Giulia	€ 24,00	
"Otello" Rosè Extra Dry, Ceci, Emilia Romagna	€ 16,00	

#### Metodo classico

Trento "Maso Carpine" Brut, Grandi Vigne, Trentino	€ 18,00	€ 4,00
Franciacorta Brut, De Gaioncelli, Lombardia	€ 24,00	€ 5,00
Franciacorta Saten, Ferghettina, Lombardia	€ 36,00	
Franciacorta "Cuvée Prestige" Extra Brut, Cà del Bosco, Lombardia	€ 45,00	
Alta Langa "Cuvée Aurora" Rosè, Banfi, Piemonte	€ 26,00	



## Bianchi

### *Profumati e freschi*

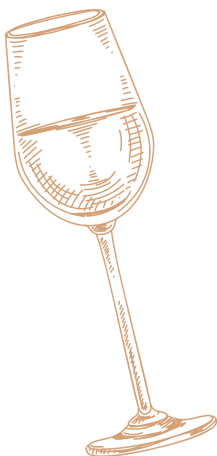
	<i>Bott.</i>	<i>Cal.</i>
Gewurztraminer "Joseph", Hofstadter, Sudtirolo	€ 22,00	€ 3,50
Gavi, La Scolca, Piemonte	€ 20,00	
Lugana "Il Penacin", Grandi Vigne, Veneto	€ 14,00	€ 4,00
"Aulente", San Patrignano, Emilia Romagna	€ 14,00	
Vermentino Bolgheri "Duplice Filar", Grandi Vigne, Toscana	€ 15,00	€ 4,50
Pecorino, Illuminati, Abruzzo	€ 16,00	
Costa d'Amalfi, Marisa Cuomo, Campania	€ 24,00	
Zibibbo "Lighea", Donnafugata, Sicilia	€ 20,00	
Vermentino di Gallura "Funtanaliras", Cantina del Vermentino, Sardegna	€ 18,00	

### *Intensi e complessi*

Sauvignon "Sanct Valentin", San Michele Appiano, Sudtirolo	€ 36,00
Lugana "Brolettino", Cà dei Frati, Lombardia	€ 26,00
Sauvignon "Ronco delle Mele", Venica, Friuli Venezia Giulia	€ 50,00
"Campanaro", Feudi di San Gregorio, Campania	€ 30,00

## Rosati

"Rosa dei Frati", Cà dei Frati, Lombardia	€ 20,00
"Scaia", Tenuta S. Antonio, Veneto	€ 18,00 € 5,00
"Five Roses", Leone de Castris, Puglia	€ 18,00





## Rossi

### Giovani e leggeri

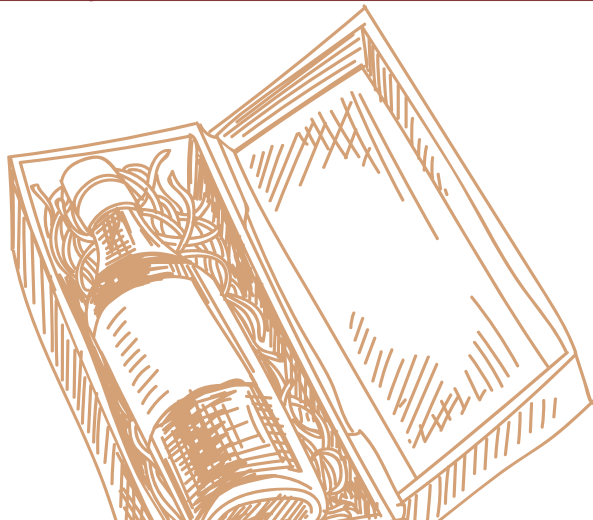
	Bott.	Cal.
Barbera d' Asti "L'Avvocata", Coppo, Piemonte	€ 18,00	
Cabernet , Volpe Pasini, Friuli Venezia Giulia	€ 20,00	
Lacrima di Morro d' Alba "Querciantica", Velenosi, Marche	€ 18,00	

### Morbidi e Corposi

"Ronchedone", Cà dei Frati, Lombardia	€ 26,00	
Valpolicella Ripassa, Zenato, Veneto	€ 28,00	
Bolgheri Rosso, Michele Satta, Toscana	€ 24,00	
Chianti Classico "La Vittoria", Grandi Vigne, Toscana	€ 14,00	€ 4,00
"Montepirolò", San Patrignano, Emilia Romagna	€ 20,00	
Rosso di Montefalco "Il Montagnolo", Grandi Vigne, Umbria	€ 14,00	
Montepulciano "Illico", Illuminati, Abruzzo	€ 18,00	
Aglianico "Nevio", Grandi Vigne, Basilicata	€ 20,00	€ 5,00
"Benuara", Cusumano, Sicilia	€ 20,00	€ 5,00

### Invecchiati e prestigiosi

Carignano del Sulcis "Buio Buio", Mesa, Sardegna	€ 32,00	
Barolo "Costa di Bussia", Tenuta Arnulfo, Piemonte	€ 38,00	
Brunello di Montalcino, Col d'Orcia, Toscana	€ 40,00	
Sagrantino di Montefalco "Collepiano", Arnaldo Caprai, Umbria	€ 48,00	
Aglianico del Vulture "Il Sigillo", Cantine del Notaio, Basilicata	€ 45,00	



# la Salsamenteria

— FOOD & WINE —



## *Vini dolci*

	<i>Bott.</i>	<i>Cal.</i>
Moscato d' Asti "Le Meridiane", Marchesi di Barolo, Piemonte	€ 16,00	
Ramandolo, Giovanni Dri, Friuli Venezia Giulia	€ 24,00	€ 5,00
Moscato Passito "Dindarello, Maculan, Veneto 0.375 L	€ 14,00	



*Il nostro personale è sempre  
a disposizione per un consiglio.*

Ti aspettiamo anche nello spazio

## *la Braceria*

— GRILL & FOOD —

con le nostre specialità alla griglia.