



SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

MENÙ

SALAMENSA⁺

TUTTO A VISTA

Caro cliente,
se hai delle **allergie o intolleranze alimentari** chiedi pure **informazioni sui nostri piatti** e sugli ingredienti. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer,
*our staff will be happy to help you to choose the best **dish related** to any specific **food allergy or intolerance issue.***



Coperto con pane artigianale al lievito madre di nostra produzione

Cover: Table service and artisan bread

Pranzo 2€ | Cena 3€

Lunch 2€ | Dinner 3€

Allergeni:

1) CEREALI E DERIVATI CEREALS AND DERIVATIVES 2) CROSTACEI SHELLFISH 3) UOVA EGGS
4) PESCE FISH 5) ARACHIDI PEANUTS 6) SOIA SOY 7) LATTE MILK 8) FRUTTA A GUSCIO NUTS
9) SEDANO CELERY 10) SENAPE MUSTARD 11) SESAMO SESAME 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E
SOLFITI SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES 13) LUPINI LUPINS 14) MOLLUSCHI CLAMS



Senza Glutine



Senza Lattosio



Vegetariano

DALLE 18:00 ALLE 22:30

QUESTA È LA NOSTRA VERSIONE, CON FARINA PETRA SEMINTEGRALE E MATURAZIONI DEGLI IMPASTI COME DA NOSTRO STILE.

LA BUFALA E FIORDILATTE (ROSSA) 12,9

Pomodoro pelato 100% italiano, paccatelle gialle, pomodoro datterino confit, mozzarella di bufala fuori cottura, mozzarella fiordilatte, olio al basilico fresco.

Pizza with tomato sauce, yellow and cherry tomato, buffalo mozzarella, fiordilatte mozzarella, fresh oil basil.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy 

SPECK E BRIE (ROSSA) 11,9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, speck, brie, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, speck (smoked ham), brie, e.v.o. oil

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

PORCINI E MONTE VERONESE D'ALPEGGIO (BIANCA) 15,9

Porcini, Monte Veronese, erbe cotte, mozzarella di Agerola, pepe.

Porcini mushrooms, Monte Veronese cheese, cooked herbs, Agerola mozzarella, pepper.

Allergeni: 1-7
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy 

LA PROSCIUTTO E FUNGHI (ROSSA) 11,9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto Capitelli, funghi champignon freschi, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, baked ham, champignon mushroom, e.v.o. oil.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

CARCIOFI, GORGONZOLA, FUNGHI CHAMPIGNON E OLIVE TAGGIASCHE 12,9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, funghi Champignon, carciofi, olive taggiasche e olio e.v.o. bio Apulio.

100% Italian peeled tomatoes, fiordilatte from Agerola, champignon mushrooms, artichokes, Taggiasca olives and extra virgin olive oil. bio Apulio.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy 

GOLOSA (ROSSA) 13,9

Fiordilatte d'Agerola, salsiccia, gorgonzola, funghi, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, local sausage, gorgonzola, mushrooms and e.v.o. oil.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

PARMA (ROSSA) 14,9

Fiordilatte d'Agerola, prosciutto crudo di Parma, stracciatella pugliese, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, dry-cured ham, stracciatella cheese, Sichuan pepper, e.v.o. oil

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

ACCIUGA (ROSSA) 12,7

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, acciuga del Cantabrico, cappero di Pantelleria Bonomo e Giglio, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, Cantabrico anchovy, Pantelleria caper, e.v.o. oil.

Allergeni: 1-4-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

SOTTOMARINO, IL CALZONE FARCITO (ROSSA) 12,9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto Capitelli, funghi, carciofi, olio e.v.o. bio Apulio.

Calzone pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, Branchi baked ham, mushrooms, artichokes, e.v.o. oil

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

Possibilità di Impasto Senza Glutine a +3,50 €
Gluten Free Base: 3.50 € extra

DALLE 18:00 ALLE 22:30

CACIO E PEPE (BIANCA)

13,9

Fiordilatte d'Agerola, panna, Pecorino Romano grattugiato, scaglie di Monte Veronese, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio Apulio.

Fiordilatte d'Agerola, cream, grated Pecorino Romano, flakes of Monte Veronese cheese, Sichuan pepper, Apulio organic extra virgin olive oil.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy 

CARBONARA (BIANCA)

13,9

Fiordilatte d'Agerola, uovo, guanciale, Pecorino Romano grattugiato, Parmigiano Reggiano, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio.

Pizza with Agerola mozzarella, egg, guanciale, grated Pecorino cheese, Parmigiano Reggiano cheese, Sichuan pepper, e.v.o. oil.

Allergeni: 1-3-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

CLOE (BIANCA)

12,9

Fiordilatte d'Agerola, bresaola della Valtellina, gorgonzola dolce, pere senapate, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, Valtellina bresaola (air-cured beef), gorgonzola (blue cheese), mustard pear, extra virgin olive oil Apulio.

Allergeni: 1-7-8-10
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

MORTADELLA LA FAVOLA, BURRATA E TARTUFO (BIANCA)

13,9

Mortadella La Favola, mozzarella fiordilatte, burrata, crema di tartufo, olio e.v.o. bio Apulio.

Mortadella La Favola, truffle, mozzarella Fiordilatte, fresh burrata cheese, extra virgin olive oil Apulio

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

TONNO E CIPOLLE (BIANCA)

14,9

Fiordilatte d'Agerola, tagliata di tonno rosso, cipolla rossa di Tropea in carpione, paccatelle gialle, pomodoro datterino confit e olio al basilico fresco.

Pizza with Agerola mozzarella, fresh tuna steak, delicately marinated Tropea red onion, yellow and cherry tomato, evo oil.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

ZUCCA E SALSICCIA (BIANCA)

11,7

Fiordilatte d'Agerola, salsiccia fresca, zucca al forno e crema di zucca.

Pizza with Agerola mozzarella, fresh sausage and baked pumpkin.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

VEGETARIANA (BIANCA)

11,9

Fiordilatte d'Agerola, zucchine, melanzane, pomodoro datterino confit, basilico, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, cherry tomato confit, courgette, aubergine, basil, e.v.o. oil.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy 

PARMA (BIANCA)

13,9

Fiordilatte d'Agerola, prosciutto crudo di Parma, stracciatella pugliese, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, dry-cured ham, stracciatella cheese, Sichuan pepper, e.v.o. oil

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

QUATTRO FORMAGGI (BIANCA)

12,9

La nostra versione della quattro formaggi, con gorgonzola, brie e formaggi di malga.

Our version of quattro formaggi, with gorgonzola, brie and mountain cheeses.

Allergeni: 1-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy 

BRESAOLA, RUCOLA, POMODORINI (BIANCA)

12,4

Bresaola punta d'anca, rucola e pomodorini datterini.

Bresaola, rocket and datterini cherry tomatoes

Allergeni: 1-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

Possibilità di Impasto Senza Glutine a +3,50 €
Gluten Free Base: 3.50 € extra

DIVISA IN 8 SPICCHI E SERVITA SU GHISA CALDA, IMPASTO SEMINTEGRALE A LUNGA MATURAZIONE. UN MUST DELLA CONDIVISIONE!

PIZZA ACCIUGHE DEL CANTABRICO

27

Pizza a lunga lievitazione in padellino, con acciughe Nardin, pomodoro Masseria Dauna, bufala campana, capperi e origano di Pantelleria.

Gourmet pizza with a leavened process, served on a hot cast iron plate with Nardin anchovies, Dauna tomato, Bufala campana (buffalo milk mozzarella), capers, Pantelleria oregano.

Allergeni: 1-4-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO

27

Pizza a lunga lievitazione in padellino, con prosciutto crudo Sant'Ilario 24 mesi, straciatella pugliese, mozzarella fiordilatte e basilico.

Gourmet pizza with a leavened process, served on a hot cast iron plate with Sant'Ilario dry-cured ham (30 month old), straciatella (Italian cheese), mozzarella and basil.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

PIZZA GAMBERO ROSSO

28

Pizza a lunga lievitazione in padellino, con Gambero rosso di Mazara, mozzarella fiordilatte e basilico fresco.

Long leavening pizza in a pan, with Mazzara red prawn, fiordilatte mozzarella and fresh basil.

Allergeni: 1-4-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



LA CONDIVISIONE DEI PENSIERI, DELLE ESPERIENZE, DELLE NOVITÀ È ANCORA PIÙ BELLA SE FATTA ATTORNO AD UNA TAVOLA... ALLORA PERCHÉ NON CONDIVIDERE ANCHE IL CIBO. QUESTO È LO SPIRITO DI SALAMENSA CHE DAL PRIMO GIORNO ABBIAMO TRASMESSO, SOPRATTUTTO CON QUESTI PIATTI...

DEGUSTAZIONE DI SALUMI MISTA

16

Prosciutto crudo di Langhirano Sant'Ilario 30 mesi, Salame Rustico, Mortadella La Favola in cotenna naturale.

Cold cuts tasting.

Allergeni: 8
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free  

GNOCCHO FRITTO

7,5

Bocconcini di gnocco fritto (5 pezzi)

Fried dumpling (5 pieces)

Allergeni: 1-7-8
Contiene: glutine e latticini | gluten and dairy 

SENAPATA DI PERE O POMODORI FATTA IN CASA

6

La nostra senapata di pomodori Pachino o pere.

Artisan mustard Pachino tomato and pear jam.

Allergeni: 10
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free   

PROSCIUTTO CRUDO SANT'ILARIO

15

Parma dry-cured ham "S. Ilario"

Allergeni: no
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free  

FRITTO MISTO DI PESCE

19,9

Frittura mista di calamari, gamberi, seppie e maionese allo zenzero homemade.

Variety of fried fish (squid, prawn, cuttlefish) and homemade ginger mayo.

Allergeni: 1-2-3-4-8
Contiene: glutine | gluten

POLLO PANATO CROCCANTE

8

Crispy chicken.

Allergeni: 1-8
Contiene: glutine | gluten 

PATATINE FRITTE

6

Homemade french fries.

Allergeni: 1-8
Può contenere glutine | gluten 

SALSE

1,5

IN QUESTI 15 ANNI ABBIAMO FATTO E DISFATTO, PROVATO E RIPROVATO.
POI PERÒ CI SONO QUELLE SITUAZIONI CHE TI DANNO SICUREZZA,
L'ANTIPASTO, IL PRIMO, IL SECONDO....
ECCO, IN QUESTE PAGINE ENTRIAMO IN ZONA CONFORT.

GLI ANTIPASTI

TRIS DI CARPACCI

18,9

Carpacci al naturale di salmone Sockeye Alaska, branzino, capasanta. Servito con cracker artigianale di farro, burro montato, zest di lime, sale Maldon.

Carpaccio of Alaska red salmon, seabass and scallop. Artisan spelt craker, butter, lime zest, Maldon salt.

Allergeni: 1-4-7-8-14

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio! ●●

TARTARE DI MANZO

16,9

Tartare di manzo con acciughe e capperi servita con formaggio Monte Veronese, porcini crudi, erbe.

Beef tartare with anchovies and capers served with Monte Veronese cheese, raw porcini mushrooms, herbs.

Allergeni: 7

Senza glutine | gluten free 

POLPO SU CREMA DI PATATE

19

Polpo su crema di patate, capperi di Pantelleria Bonomo e Giglio, caponata di verdure, olive taggiasche.

Octopus with potato cream, celery, Taggia olive, Pantelleria caper.

Allergeni: 7-8-9-14

Senza glutine | gluten free 

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

15,9

Cofanetto di acciughe del Cantabrico Nardin (9 filetti) con pane al farro e noci tostato e burro salato di Normandia.

Nardin anchovies (9 pieces) with toasted bread and salty butter.

Allergeni: 1-4-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy


*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio! ●●

SHARE YOUR EXPERIENCE

TAGGACI CON @SALAMENSAMONTICHIARI
#salamensaexperience



I PRIMI

RISOTTO LIMONE E GAMBERI**17,5**
A persona
per person**Risotto Carnaroli Acquerello,
limone del Garda grattato, gamberi
rossi di Mazara crudi. MINIMO PER 2 PERSONE**Risotto (Carnaroli Acquerello rice) with Garda lemon
zest and Sicilian red prawn tartare. MINIMUM FOR
TWO PEOPLEAllergeni: 2-4-7-8-9
Senza glutine | gluten free **RISOTTO AI PORCINI****17,5**
A persona
per person**Risotto Carnaroli Acquerello, Porcini
Aricifunghi e formaggi di Malga.
MINIMO PER 2 PERSONE**Risotto (Carnaroli Acquerello rice) with Porcini
mushroom and cheese from mountain cottage.
MINIMUM FOR TWO PEOPLEAllergeni: 7-12
Senza glutine | gluten free **GNOCCHETTI DI PATATE E SPINACI****14,9****Gnocchi di patate e spinaci con crema di
Gorgonzola e noci.**Potato and spinach gnocchi with Gorgonzola cream
and walnuts.Allergeni: 1-3-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy **BIGOLI CON ACCIUGHE DEL
CANTABRICO E PANE CROCCANTE****18****Bigoli di pasta fresca al torchio con
acciughe del Cantabrico e crumble di pane**Fresh pasta bigoli with Cantabrian anchovies and
crunchy bread.Allergeni: 1-4
Senza lattosio | Dairy free **TORTELLI DI ZUCCA AL
BURRO VERSATO****14,5****Tortelli di pasta fresca ripieni di zucca
Zuccherissima, salvia e amaretto
sbriciolato.**Pumpkin tortelli with parmesan cheese and
amaretti cookies finely crumbled.Allergeni: 1-3-7-8-10
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy **VELLUTATA DI ZUCCA
E AMARETTI**Grande **13**
Piccola **9****Vellutata di zucca Zuccherissima con i
nostri crostini artigianali.**Creamy pumpkin soup served with homemade
crouton.Allergeni: 1-8
Senza latticini **ZUPPETTA DI CEREALI
E LEGUMI**Grande **13**
Piccola **9****Zuppetta di cereali e legumi
misti con verdure di stagione.**Mixed cereal and legume soup with seasonal
vegetables.Allergeni: 1-12
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy 

SHARE YOUR EXPERIENCE

TAGGACI CON @SALAMENSAMONTICHIARI
#salamensaexperience

I SECONDI

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE

22

Tagliata di Fassona razza Piemontese Macelleria Cazzamali (200 g) con patate al forno e cipolle caramellate.

Sliced Fassona breed beef from Macelleria Cazzamali (200 g) with baked potatoes and caramelized onions.

Allergeni: 8
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free  

SUPREMA DI POLLO CON ZUCCA E ROSMARINO

16,9

Suprema di pollo, riso venere, zucca Zuccherissima al forno con rosmarino e salsa alle mandorle.

Chicken supreme, Venere rice, Zuccherissima pumpkin baked with rosemary and almond sauce.

Allergeni: 8
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free  

BRANZINO IN CROSTA DI PANE

18,5

Branzino sfilettato, pan grattato, verdure di stagione e crema di ceci.

Filletted sea bass, breadcrumbs, seasonal vegetables and chickpea cream.

Allergeni: 1-4

TAGLIATA DI TONNO ROSSO

22

Tagliata di tonno rosso scottata con verdure di stagione e bulgur.

Seared red tuna steak with seasonal vegetables and bulgur.

Allergeni: 1-3-4-7-8

CONTORNI

ZUCCA AL FORNO

6,5

Baked pumpkin.

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free   

PATATE AL FORNO

5,5

Baked potatoes.

Contiene latticini | dairy
Senza glutine | gluten free  

VERDURE GRIGLIATE

6

Grilled vegetables.

Senza glutine e latticini
gluten and dairy free   

INSALATA MISTA

5,5

Fresh salad

Senza glutine e latticini
gluten and dairy free   

VERDURE AL VAPORE

6

Steamed vegetables.

Senza glutine e latticini
gluten and dairy free   

INSALATONE

SALAMARE

19

Insalata mista, carpaccio di salmone rosso Alaska, capesante, calamari, gamberi grigliati, farro saltato, con aceto ristretto di pere Gölles.

Fresh salad, carpaccio of Alaska red salmon, sea scallops, squid, grilled shrimp, sautéed spelt, seasoned with vinegar reduction of Gölles pears.

Allergeni: 1-2-4-8-14
Contiene glutine | gluten
*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio!  

STIRIANA

18,5

Insalata mista, suprema di pollo, mandorle, semi misti, cialda di amaranto, con aceto ristretto di pere Gölles e salsa Teriyaki.

Fresh salad, chicken breast, almond, mixed seeds, amaranth wafer, seasoned with vinegar reduction of Gölles pears and balsamic vinegar.

Allergeni: 1-6-8-10
Contiene glutine | gluten
*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio!  

DALDOSSOGROUP.IT



DAL DOSSO⁺
FOOD & ENTERTAINMENT

SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

SALAMENSA⁺
AL MIRALAGO

COPELIA⁺
LA SPIAGGIA TUTTO L'ANNO