






 = vegetariano

Ristorante Sale e Pepe






 = senza glutine







-Gli Antipasti -

Ostriche (Francia). (14)		3,5 cad. 1
Alici marinate  / Alici impanate. (1,3,4,5,7)		8
Bis di Tartare di Tonno e Salmone con frutta fresca. (4)		16
Gamberi, Avocado e Agrumi. (2)		13
Bruschetta con Crema di Burrata, Gambero rosso e 'Nduja. (2pz)(2,7)		14
Salmone marinato al Gin con Passion fruit. (4)		13
Tagliere di Crudo di Parma Dop con Burrata e Gnocco fritto. (1,5,7)		15






-I Primi Piatti -

Scialatielli napoletani allo Scoglio con Pomodorini e Paprika. (1,2,4,14)		15
Paccheri di Gragnano con crema di Pistacchio, Stracciatella e Tartare di Gambero rosso. (1,2,7,8)		20
Linguine aglio olio peperoncino, battuta di Tonno e olive taggiasche. (1,4)		14
Trofie con 'nduja calabra e vongole veraci. (1,14)		15
Gnocchi di patate fatti in casa alla sorrentina. (1,7)		13
Risotto ai porcini freschi . (min.x2)(7)	 	14

-I Secondi Piatti-

Grigliata mista di pesce(1,2,4,14)		23
Il Polpo alla griglia e crema di Burrata pugliese dop. (7,14)		19
Il Filetto di Tonno scottato con Guacamole homemade . (14)		19
Bocconcini di salmone al sesamo e senape al miele. (1,14,11,10)		17
Il Fritto misto di pesce e verdure. (1,2,3,4,5,14)		16
I Gamberoni alla griglia accompagnati da salsa Verde. (2,4,8)		19
Il Branzino alla griglia (7)		20
Controfiletto di manzo irlandese alla griglia con patate al forno.		26
Cotoletta di Vitello alla milanese vestita di Rucola e Pomodorini. (1,3,5,7,8)		23

-Contorni-

Verdure alla griglia	 	6
Patate saltate in padella	 	5
Insalata	 	4
Spinaci Aglio, olio e peperoncino	 	4