

**“La Salmoneria Trattoria di Mare”**  
porta da anni a Firenze eccellenti bontà  
gastronomiche  
e prelibatezze di mare e terra.

*Pregiati salmoni affumicati e affettati di mare  
sono solo l'inizio  
di un percorso gastronomico genuino,  
gustoso e invitante che si lascia ispirare  
dalla cucina italiana mediterranea.*

*I prodotti artigianali del nostro laboratorio  
accompagnano ogni piatto:  
pane e prodotti da forno, pizze di mare,  
pizze classiche, dolci.*

*Una cucina sana, fresca e colorata che combina  
tradizione, artigianalità  
e ricerca continua,  
con una semplice filosofia:  
qualità, gusto e passione per il mangiar bene.*

**buon divertimento!**



#### PER LA VOSTRA SICUREZZA

Nel nostro ristorante non troverete “pesce crudo”, ma prevalentemente *prodotti affumicati in maniera naturale e a bassa temperatura*. In caso di gravidanza, il personale di sala saprà fornirvi tutte le indicazioni necessarie per la vostra sicurezza.

Si avvisa che **non è possibile garantire l'assenza di contaminazioni crociate degli allergeni durante le lavorazioni**. Tali sostanze possono essere presenti in tracce su tutti i prodotti, anche se non espressamente indicate nel menù Allergeni e tra gli ingredienti dei singoli piatti in questo menù.

**consigliamo vivamente ai clienti con allergie di rivolgersi a altri ristoranti specializzati nella gestione di tali esigenze alimentari**

Il menù degli **Allergeni Alimentari** è a vostra disposizione e consultabile su richiesta.

**Il nostro pane** viene prodotto artigianalmente con un impasto multicereale che **CONTIENE sesamo, grano, segale, orzo e frumento**. Può contenere **tracce di soia, uova, latticini, lupini**.

I prodotti contrassegnati da un asterisco (\*), in mancanza di prodotti freschi, potrebbero essere congelati/surgelati o abbattuti all'origine.



## LA SALMONERIA

TRATTORIA  
DI MARE

OLTRARNO  
FIRENZE

### MENÙ

## ANTIPASTI

### ALICI MARINATE

su vellutata di fagioli cannellini, con pane artigianale multicereale tostato

### FRISELLA ARTIGIANALE

frisella multicereale con baccalà\* mantecato, pomodorini confit, mandorle tostate e scorza di limone

### POLPETTINE DI TONNO

impanate e fritte, su crema di ceci e cipolle marinate

### FILETTO REALE

filetto di salmone norvegese affumicato, con erbette\* di stagione saltate e affettato di tartufo nero sott'olio "Stefania Calugi"

### IL FRITTINO

frittura di totani\*, calamari\* e gamberetti\* con maionese al lime

### PATATINE FRITTE\*

con ketchup e maionese

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

### FORMAGGI SICILIANI

pecorino, pecorino al pepe, con compostina di cipolla e miele al tartufo

### ANTIPASTO DELLA SALMONERIA

degustazione delle nostre bontà

## PRIMI PIATTI

### CALAMARATA DI MARE

calamarata all'uovo con ragù rosso di polpo\*

### ORECCHIETTE DELLO SCIROCCO

con broccoli, colatura di alici e polvere di tarallo napoletano (contiene uova e mandorle)

### TONNARELLI SALMON & TRUFFLE

spaghetti freschi all'uovo, salmone affumicato, affettato di tartufo nero "Stefania Calugi", burro al limone e granella di nocciole al tartufo nero

### TORTELLI DEL CONTE

tortelli all'uovo con ripieno di patate, su fonduta di pecorino, nocciole al tartufo e riduzione di vinsanto



## TARTARE DI PESCE AFFUMICATO

### TARTARE DI SALMONE

salmone norvegese affumicato, pomodorini, mandorle, ricotta al basilico, cipolla croccante

### TARTARE DI TONNO

tonno affumicato, patate, pomodori secchi, salsa senapata, pistacchi

### TARTARE DI PESCESPADA

pescespada affumicato, peperoni, pomodorini, melanzane e basilico

## I PIATTI DELLA SALMONERIA

### CHEESCAKE DI BACCALÀ

cheesecake di formaggio e baccalà\* con scorza di limone, salsa ai tre pomodori e olio al prezzemolo

### CARPACCIO DI AFFUMICATI DI MARE

soppressata di polpo affumicato, tonno affumicato e pescespada affumicato, con insalatina di arance, finocchi e pepe rosa

### IL CANTABRICO

Alici Ortiz del Mar Cantabrico in olio d'oliva maturate per 6 mesi in botti lignee, burro agli agrumi e pane multicereale tostato

### BIS DI SELVAGGI

salmone selvaggio affumicato Sockeye e salmone selvaggio affumicato Red King, con stracciatella di bufala e insalata

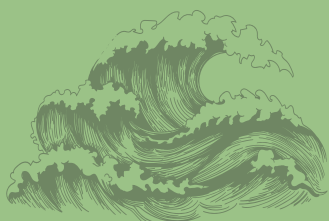
### TONNO ALLA MEDITERRANEA

trancetto di tonno\* scottato con salsa al pomodoro, capperi, olive e origano



## PIZZE SPECIAL DI MARE

<b>MARGHERITA NOBILE</b> <i>pomodoro, pepite di mozzarella, salmone norvegese affumicato, pomodorini freschi in cottura</i>	11
<b>GRAN FILETTO</b> <i>filetto di salmone norvegese affumicato, stracciatella di bufala, pomodori secchi, granella di pistacchi, glassa di aceto balsamico</i>	12
<b>CHALET DEL MARE</b> <i>crema di patate, salmone norvegese affumicato, pancetta croccante, valeriana, scaglie di formaggio bovino stagionato</i>	11
<b>MARE BIANCO</b> <i>mozzarella, salmone affumicato, friarielli, pancetta croccante, stracciatella di bufala</i>	12
<b>PARTENOPE</b> <i>salsa di pomodorini gialli, alici, stracciatella, olio di oliva agli aromi del Mediterraneo, capperi e origano</i>	12
<b>TOTONNO</b> <i>pomodoro, tonno sott'olio, cipolla fresca in cottura, provola, olive taggiasche</i>	12
<b>PINNA GIALLA</b> <i>pomodoro giallo, tonno affumicato, pomodori secchi, stracciatella di bufala</i>	13
<b>LA VIGOROSA</b> <i>pomodoro, cipolla, acciughe, capperi, stracciatella di bufala e salsa verde</i>	12
<b>SIR DUKE</b> <i>covaccino con salmone affumicato, zucchine filangée, stracciatella di bufala e granella di nocciole al tartufo</i>	12
<b>ARETHA</b> <i>pomodoro, broccoli* saltati, acciughe, olive taggiasche</i>	12
<b>LA MARCHESA</b> <i>crema di patate, olive taggiasche, merluzzo in olio di semi e pomodorini confit</i>	12
<b>PRATOMARINO</b> <i>covaccino con erbe* di stagione saltate, carpaccio di pescespada affumicato e mozzarella di bufala</i>	12
<b>CALZONE DELLA TORRE</b> <i>mozzarella, 'nduja, tonno, friarielli, provola in cottura</i>	11
<b>CALZONE DEL FURBETTO</b> <i>tonno sott'olio, carciofi* saltati, mozzarella, provola, pomodoro e origano a guarnire</i>	12



## PIZZE SPECIAL DI TERRA

<b>TIMONE OLANDESE</b> <i>crema di patate, salsiccia, cipolle caramellate, provola</i>	11
<b>PASSATORE</b> <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino, peperoncino, funghi* trifolati e provola</i>	11
<b>CALZONE DEL GOLOSINO</b> <i>mozzarella, provola, cipolla caramellata, salsiccia, salamino piccante, pancetta croccante</i>	12
<b>CARCIOFINA</b> <i>mozzarella, gorgonzola, carciofi* e pancetta</i>	11
<b>CURVA SUD</b> <i>mozzarella, origano, peperoni, olive taggiasche, cipolle caramellate, ricotta salata</i>	12
<b>LA FUORI SEDE</b> <i>mozzarella, 'nduja, gorgonzola, cipolle caramellate e pomodorini</i>	11
<b>MEDITERRANEA</b> <i>pomodoro, melanzane, capperi, olive, stracciatella</i>	10
<b>CALZONE DEL BOSCAIOLO</b> <i>mozzarella, funghi*, salsiccia, provola, con pomodoro, aglio e origano a guarnire</i>	11
<b>LA CRAPULONA</b> <i>crema di patate, provola, porri caramellati, pancetta croccante, scaglie di pecorino primo sale</i>	12

## PIZZE CLASSICHE

<b>MARGHERITA</b> <i>pomodoro, mozzarella</i>	7
<b>BUFALA</b> <i>pomodoro, mozzarella di bufala</i>	9
<b>MARINARA</b> <i>pomodoro, aglio, origano</i>	6
<b>NAPOLI</b> <i>pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe</i>	8
<b>PICCANTE</b> <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	8
<b>SALSICCIA</b> <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	8
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> <i>mozzarella, salsiccia e friarielli</i>	9
<b>WURSTEL</b> <i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	8
<b>OLIVE</b> <i>pomodoro, mozzarella, olive taggiasche</i>	8
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi* trifolati</i>	9
<b>CAPRICCIOSA</b> <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi*, olive</i>	9
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> <i>con mozzarella, provola, gorgonzola, formaggio bovino stagionato</i>	9
<b>PATATOSA</b> <i>base margherita con patatine* fritte</i>	8
<b>CALZONE CLASSICO</b> <i>mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro</i>	9
<b>VEGETARIANA</b> <i>mozzarella, insalatina, pomodorini, mozzarelline, pesto alla genovese</i>	9
<b>COVACCINO SEMPLICE</b> <i>con sale e olio evo</i>	4

## VINI DELLA CASA

BIANCO FERMO 0,25L	5
BIANCO FRIZZANTE 0,25L	5
BIANCO FERMO 0,5L	8
BIANCO FRIZZANTE 0,5L	8
ROSSO 0,25L	5
ROSSO 0,5L	8
CALICE	4

## BIRRE ALLA SPINA

NASTRO AZZURRO 5% 0,2L	3.5
NASTRO AZZURRO 5% 0,4L	5
PEDAVERA AMBRATA 5,9% 0,2L	3.5
PEDAVERA AMBRATA 5,9% 0,4L	5

## BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA 4,5% 0,33L	3.5
NASTRO AZZURRO CAPRI 4,2% 0,33L	3.5
ICHNUSA NON FILTRATA 5% 0,33L	3.5
KROMBACHER WEISS 5,3% 0,5L	4

## COCKTAILS

HUGO, SPRITZ, AMERICANO, NEGRONI, LONG DRINKS	5
---	---

## SOFT DRINKS

ACQUA NAT/GAS 0,75L	2
COCACOLA/COCACOLA ZERO 0,33L	3
FANTA 0,33 L	3
CHINOTTO LAURISIA 0,27L	3
ESTATHÈ LIMONE/PESCA 0,25L	3
LEMONSODA 0,33L	3
ACQUA TONICA 0,4L	3

## CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1.5
ESPRESSO CORRETTO	2
DECAFFEINATO	1.5
CAPPUCCINO	2.5
CAFFÈ D'ORZO	1.5
LIQUORI E AMARI	3



## DESSERT ARTIGIANALI

CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO O CREMA DI CACAO ALLE NOCCIOLE	5
PANNA COTTA ALLE NOCCIOLE CON NOCCIOLE CARAMELLATE SALATE	5
TIRAMISÙ	5
DEGUSTAZIONE DI DOLCI	10
DOLCI DEL GIORNO DELLA PASTICCERIA CIRILLO	6



coperto 2

tutti i prezzi indicati in questo menù  
sono da considerarsi in Euro



Via Benozzo Gozzoli 4R  
via Pisana 65R  
FIRENZE

+39 055 205 2825  
+39 347 570 2450

[info@lasalmoneria.it](mailto:info@lasalmoneria.it)



LASALMONERIA.IT