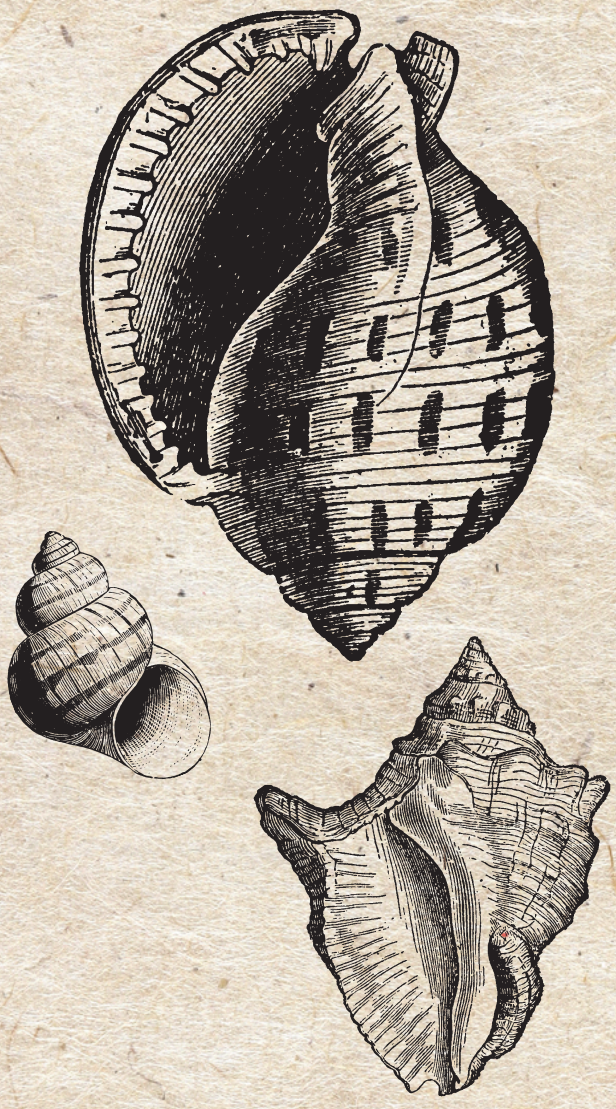
# LA SALMONERIA

TRATTORIA
DI MARE



**menù**

***BENVENUTI!***

*È un vero piacere accoglierVi: lasciatevi conquistare dai colori e dai sapori della nostra cucina, dal profumo dei prodotti da forno artigianali e dalla dolcezza delle nostre creazioni. Benvenuti a casa.*

***buon divertimento!***



## PER LA VOSTRA SICUREZZA

**IL *MENÙ* DEGLI *ALLERGENI ALIMENTARI***
**È A VOSTRA DISPOSIZIONE**
**E CONSULTABILE**
**SU RICHIESTA.**

**I NOSTRI PRODOTTI SONO REALIZZATI IN UN LOCALE NEL QUALE SONO IMPIEGATI TUTTI I 14 ALLERGENI, PERTANTO, NON POSSIAMO ESCLUDERNE LA PRESENZA IN TRACCE.**

**CONSIGLIAMO VIVAMENTE AI CLIENTI CON ALLERGIE DI RIVOLGERSI A ALTRI RISTORANTI SPECIALIZZATI NELLA GESTIONE DI TALI ESIGENZE ALIMENTARI**

**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***.

**Si segnala l'uso di pepe nero, che contiene tracce di sedano, senape e sesamo.**

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.

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

## antipasti

**FRISELLA ARTIGIANALE** 9
*frisella multicereale con alici, pomodorini, stracciatella di bufala e bottarga*

**FILETTO REALE** 13
*filetto di salmone norvegese affumicato, con insalata di mele, noci e salsa yogurt alla menta*

**COCKTAIL CROCCANTE** 12
*gamberetti* fritti croccanti con salsa rosa, pepe rosa, scorza di limone e insalatina*

**IL FRITTINO** 12
*frittura di totani*, calamari* e verdure* miste in pastella fritte, con maionese al lime*

**PATATINE FRITTE*** 5
*con ketchup e maionese*

**ANTIPASTO DELLA SALMONERIA** 12
*degustazione dei nostri antipasti*

## primi piatti

**CALAMARATA DELLA SALMONERIA** 13
*calamarata all'uovo con crema di zucchine, salmone selvaggio affumicato Sockeye, granella di pistacchi, scorza di limone*

**TONNARELLI SALMON & TRUFFLE** 15
*tonnarelli freschi all'uovo , salmone affumicato selvaggio Sockeye, affettato di tartufo nero "Stefania Calugi", burro al limone e granella di nocciole al tartufo nero*

**LA NORMA** 11
*fusilloni all'uovo con sugo alla Norma*



## tartare di pesce affumicato

**TARTARE DI SALMONE** 15
*salmone norvegese affumicato, avocado*, stracciatella di bufala e affettato di tartufo nero in olio d'oliva di "Stefania Calugi"*

**TARTARE DI TONNO** 13
*tonno affumicato, patate, pomodori secchi, salsa senapata e cipolla croccante*

**TARTARE DI PESCESPADA** 14
*pescespada affumicato, zucchine menta e limone, salsa yogurt e lamponi**



## i piatti della salmoneria

**TRITTICO DI SALMONE** 18
*salmone norvegese affumicato in tre versioni: al naturale, marinato al pepe rosa e limone, marinato alla rapa rossa. Con stracciatella di bufala e insalatina*

**CARPACCIO DI AFFUMICATI DI MARE** 15
*soppressata di polpo affumicato, tonno affumicato e pescespada affumicato, con insalatina di arance, finocchi e pepe rosa*

**IL CANTABRICO** 15
*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** 20
*salmone selvaggio affumicato Sockeye e salmone selvaggio affumicato Red King, con stracciatella di bufala e insalata*

**TONNO DELL'ISOLANA** 14
*trancetto di tonno* scottato, con pomodorini freschi, capperi, olive taggiasche, origano e maionese al pepe rosa*



## contorni

**INSALATA MISTA** 4

**FAGIOLI CANNELLINI** 4

**VERDURE MISTE AL FORNO** 5

**VERDURE* IN PASTELLA FRITTE** 5

# pizze classiche

**MARGHERITA** 7
*pomodoro, mozzarella*

**BUFALA** 9
*pomodoro, mozzarella di bufala*

**MARINARA** 6
*pomodoro, aglio, origano*

**NAPOLI** 8
*pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe*

**PICCANTE** 8
*pomodoro, mozzarella, salamino piccante*

**SALSICCIA** 8
*pomodoro, mozzarella, salsiccia*

**SALSICCIA E FRIARIELLI** 9
*mozzarella, salsiccia e friarielli*

**WÜRSTEL** 8
*pomodoro, mozzarella, würstel*

**OLIVE** 8
*pomodoro, mozzarella, olive taggiasche*

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 9
*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi* trifolati*

**CAPRICCIOSA** 9
*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi*, carciofi*, olive*

**QUATTRO FORMAGGI** 9
*con mozzarella, provola, gorgonzola, formaggio bovino stagionato*

**PATATOSA** 8
*margherita con patatine* fritte*

**CALZONE CLASSICO** 9
*mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro*

**VEGETARIANA** 9
covaccino con *insalatina, pomodorini, mozzarelline, pesto alla genovese*

**COVACCINO SEMPLICE** 4
*con sale e olio evo*



# pizze special

**GRAN FILETTO** 12
*filetto di salmone norvegese affumicato, stracciatella di bufala, pomodori secchi, granella di pistacchi, glassa di aceto balsamico*

**CHALET DEL MARE** 11
*crema di patate, salmone norvegese affumicato, pancetta croccante, valeriana, scaglie di formaggio bovino stagionato*

**MARE BIANCO** 12
*mozzarella, salmone affumicato, friarielli, pancetta croccante, stracciatella di bufala*

**PARTENOPE** 12
*salsa di pomodorini gialli, alici, stracciatella, olio di oliva agli aromi del Mediterraneo, capperi e origano* ***con alici rosse del cantabrico*** 16

**TOTONNO** 12
*pomodoro, tonno sott'olio, cipolla fresca in cottura, provola, olive taggiasche*

**PINNA GIALLA** 13
*pomodoro giallo, tonno affumicato, pomodori secchi, stracciatella di bufala*

**TIMONE OLANDESE** 11
*crema di patate, salsiccia, cipolle caramellate, provola*

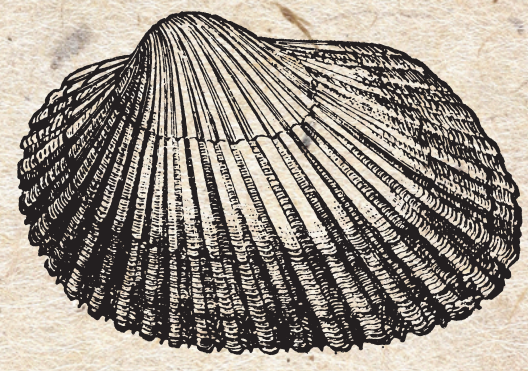
**PASSATORE** 11
*pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, peperoncino, funghi* trifolati e provola*

**CALZONE DEL GOLOSINO** 12
*mozzarella, provola, cipolla caramellata, salsiccia, salamino piccante, pancetta croccante*

**CARCIOFINA** 11
*mozzarella, gorgonzola, carciofi* e pancetta*

**BOMBASTIC** 12
*mozzarella, cipolla caramellata, gorgonzola, salamino piccante*

**CALZONE DEL BOSCAIOLO** 11
*mozzarella, funghi*, salsiccia, provola, con pomodoro, aglio e origano a guarnire*



## 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

| | |
|---|---|
| ALPEN 4,8% 0,2L | 3.5 |
| ALPEN 4,8% 0,4L | 5 |
| MAISEL'S WEISSE 5,2% 0,2L | 4 |
| MAISEL'S WEISSE 5,2% 0,4L | 6 |

## birre in bottiglia

| | |
|---|---|
| CORONA 4,5% 0,33L | 3.5 |
| ICHNUSA NON FILTRATA 5% 0,33L | 3.5 |
| PEDAVENA AMBRATA 5,9% 0,33L | 4 |

## cocktails

| | |
|---|---|
| HUGO, SPRITZ, AMERICANO, NEGRONI, LONG DRINKS | 6 |

## bibite

| | |
|---|---|
| ACQUA NAT/GAS 0,75L | 2.5 |
| COCACOLA/COCACOLA ZERO 0,33L | 3.5 |
| FANTA 0,33 L | 3.5 |
| ESTATHÈ LIMONE/PESCA 0,25L | 3.5 |
| LEMONSODA 0,33L | 3.5 |
| ACQUA TONICA 0,4L | 3.5 |

## caffetteria

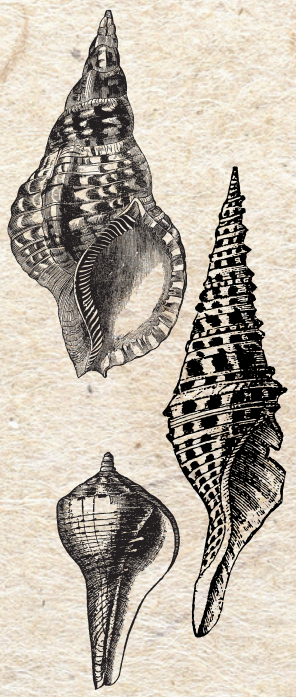
| | |
|---|---|
| CAFFÈ ESPRESSO | 1.5 |
| ESPRESSO CORRETTO | 2 |
| DECAFFEINATO | 1.5 |
| CAPPUCCINO | 2.5 |
| CAFFÈ D'ORZO | 1.5 |
| LIQUORI E AMARI | 3.5 |

## dessert artigianali

| | |
|---|---|
| CHEESCAKE CON FRUTTI DI BOSCO O CREMA DI CACAO ALLE NOCCIOLE | 5 |
| PANNA COTTA ALLE NOCCIOLE CON NOCCIOLE CARAMELLATE SALATE | 5 |
| TIRAMISÙ | 5 |

**coperto 2**

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



LA SALMONERIA
TRATTORIA DI MARE
OLTRARNO FIRENZE


Via Benozzo Gozzoli 4R
via Pisana 65R
FIRENZE

+39 055 205 2825
+39 347 570 2450

info@lasalmoneria.it

LASALMONERIA.IT