



**LA
SALMONERIA**

GASTRONOMIA
DI MARE

OLTRARNO
FIRENZE

MENÙ

BENVENUTI

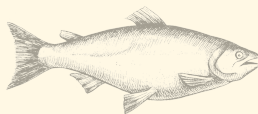
*“La Salmoneria Gastronomia di Mare”
porta da anni a Firenze eccellenti bontà gastronomiche
e prelibatezze di mare e terra.*

*Pregiati salmoni affumicati e affettati di mare sono solo l'inizio
di un percorso gastronomico genuino, gustoso e invitante.*

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

*Una cucina sana, fresca e colorata che combina
tradizione e artigianalità a innovazione 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**

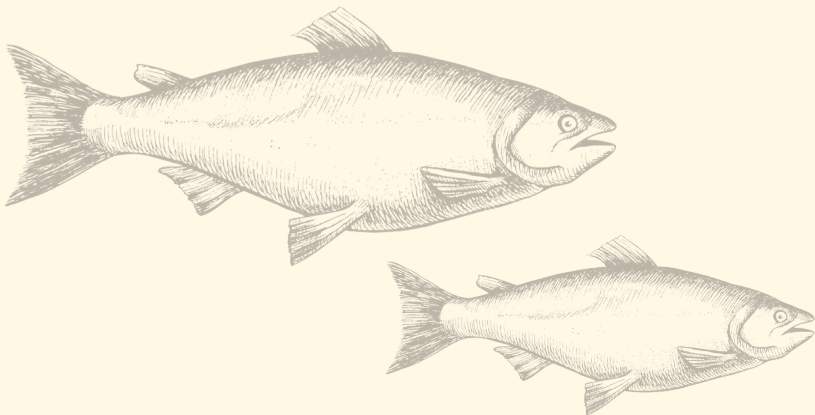
Il menù degli **Allergeni Alimentari** è a vostra disposizione e consultabile su richiesta.

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 (*) potrebbero essere congelati/surgelati o abbattuti all'origine.

ANTIPASTI

- TACOS** 8
con gamberetti, insalata russa, senape
- MILLEFOGLIE SALATO** 10
con salmone norvegese affumicato, crema di formaggio, glassa di aceto balsamico, nocciole al tartufo e pepe rosa
- PAPPA AL POMODORO CON MERLUZZO** 8
con pane artigianale multicereale, pomodoro e merluzzo sott'olio
- FRISELLA ARTIGIANALE CON SALMONE AFFUMICATO** 9
frisella multicereale con salmone norvegese affumicato, pomodori secchi, guacamole, aneto fresco, olio evo, sale, pepe nero
- FRISELLA ARTIGIANALE CON TONNO AFFUMICATO** 9
frisella multicereale con tonno affumicato, pomodori, stracciatella di bufala, salsa verde, olio evo, sale, pepe nero
- ALICI MARINATE** 10
con aceto di vino bianco, olio evo, prezzemolo fresco, cipolla rossa, pomodorini secchi e pepe nero, con pane artigianale multicereale croccante, crema di patate e capperi, crema di aglio al latte
- FRITTINO DEL GIORNO** 10
fritto misto di mare (pesce, crostacei, molluschi, secondo disponibilità)*
- ANTIPASTO DELLA SALMONERIA** 12
degustazione di antipasti



PRIMI PIATTI

CALAMARATA MEDITERRANEA

12

calamarata all'uovo con pomodorini, tonno affumicato, stracciatella di bufala e granella di pistacchi

TORTELLI DEL CASTELLO

14

tortelloni freschi all'uovo con ripieno di ricotta e baccalà, con crema di peperoni e pancetta croccante

TONNARELLI SALMON & TRUFFLE

15

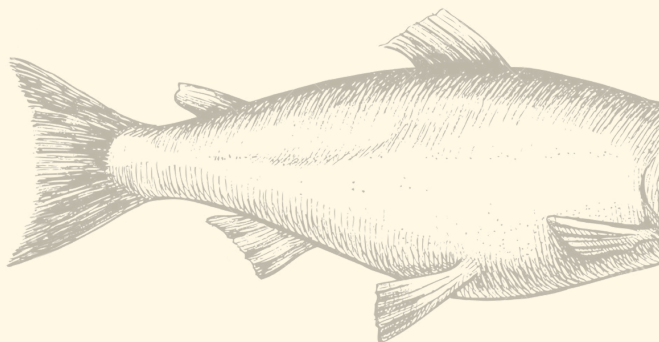
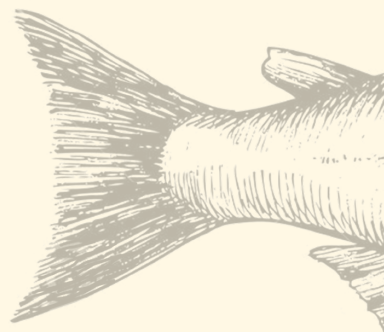
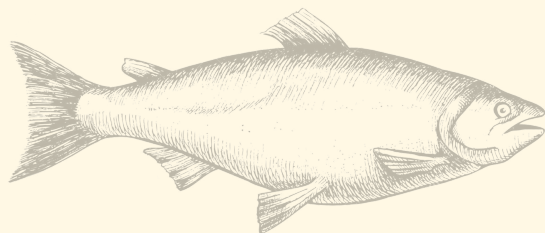
spaghetti freschi all'uovo, salmone scozzese affumicato, affettato di tartufo nero "Stefania Calugi", burro al limone e granella di nocciole al tartufo nero

TAGLIOLINI TOTAL BLACK

16

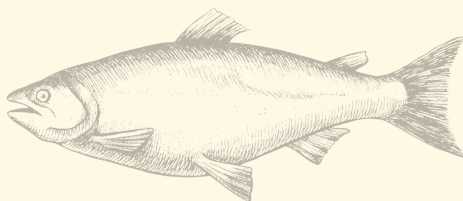
tagliolini all'uovo al nero di seppia, mantecati in burro al limone, salmone scozzese affumicato, aneto fresco e uova di salmone

a seconda della disponibilità, con caviale di storione 20



I PIATTI DELLA SALMONERIA

- TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO** 12
salmone norvegese affumicato e mela, su crema di radicchio, granella di pistacchi e insalatina
- TARTARE DI TONNO AFFUMICATO** 13
tonno affumicato, arancia, finocchi, glassa di aceto balsamico, pepe rosa e insalatina
- TARTARE DI PESCE SPADA AFFUMICATO** 13
pesce spada affumicato, ceci, pomodorini, carote alla julienne, salsa verde e insalatina
- TARTARE “LA TARTUFINA”** 14
tartare di salmone norvegese affumicato, patate, burratina, scorza di limone e affettato di tartufo nero “Stefania Calugi” in olio di oliva
- CHEESCAKE SALATO** 12
con base di taralli artigianali, salmone selvaggio affumicato Sockeye, pomodori secchi, caviale di lompo, aneto fresco, glassa di aceto balsamico
- FILETTO REALE** 13
Filetto di salmone norvegese affumicato, insalatina, pomodori secchi, stracciatella di bufala e granella di pistacchi
- IL CANTABRICO** 13
Alici Ortiz del Mar Cantabrico in olio d'oliva maturate per 6 mesi in botti lignee, burro agli agrumi e pane multicereale croccante
- BIS DI SELVAGGI** 20
salmone selvaggio affumicato Sockeye e salmone selvaggio affumicato Red King , con stracciatella di bufala e insalata
- SALMONE AL FORNO** 13
filetti di salmone su crema di carote con carciofi* fritti in pastella*
- VITELLO SALMONATO** 12
girello di vitello con salsa al salmone affumicato, carote alla julienne fritte, cavoletti di Bruxelles, glassa di aceto balsamico



DEGUSTAZIONE GASTRONOMICA

*un piatto da comporre secondo i propri gusti
e in base ai prodotti presenti in gastronomia,
accompagnato dalle nostre salse*

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO

SALMONE NORVEGESE MARINATO

ARINGA DANESE ARGENTATA AFFUMICATA

SGOMBRO DANESE AFFUMICATO

ai tre pepi e semi di senape

TONNO AFFUMICATO

PESCE SPADA AFFUMICATO

SOPPRESSATA DI POLPO

TONNO SICILIANO IN OLIO DI OLIVA

ALICI SOTT'OLIO

MERLUZZO SOTT'OLIO

due prodotti a scelta €10

tre prodotti a scelta €15

cinque prodotti a scelta €25



PIZZE SPECIAL DI MARE

MARGHERITA NOBILE	11
<i>pomodoro, pepite di mozzarella, salmone norvegese affumicato, pomodorini freschi in cottura</i>	
GRAN FILETTO	12
<i>filetto di salmone norvegese affumicato, stracciatella di bufala, pomodori secchi, granella di pistacchi, glassa di aceto balsamico</i>	
CHALET DEL MARE	11
<i>crema di patate, salmone norvegese affumicato, pancetta croccante, valeriana, scaglie di formaggio bovino stagionato</i>	
CONTESSA	12
<i>mozzarella, pomodorini, salmone norvegese affumicato e pesto alla genovese</i>	
MARE BIANCO	12
<i>mozzarella, salmone affumicato in cottura, friarielli, pancetta croccante, stracciatella di bufala</i>	
PARTENOPE	12
<i>salsa di pomodorini gialli, alici, stracciatella, olio di oliva agli aromi del Mediterraneo, capperi e origano</i>	
U'PISCISPADA	13
<i>pomodoro, mozzarella, pescespada affumicato, ricotta salata, melanzane trifolate</i>	
TOTONNO	12
<i>pomodoro, tonno siciliano sott'olio, cipolla fresca in cottura, provola, olive taggiasche</i>	
PINNA GIALLA	13
<i>pomodoro giallo, tonno affumicato, pomodori secchi, stracciatella di bufala</i>	
LA VIGOROSA	12
<i>pomodoro, cipolla, acciughe, capperi, stracciatella di bufala e salsa verde</i>	
SIR DUKE	12
<i>covaccino con salmone affumicato, zucchine filangee, stracciatella di bufala e granella di nocciole al tartufo</i>	
CALZONE DEL FIORDO	13
<i>mozzarella, salmone affumicato, funghi* trifolati, pomodoro</i>	
CALZONE DELLA TORRE	11
<i>mozzarella, 'nduja, tonno, friarielli, provola in cottura</i>	

PIZZE SPECIAL DI TERRA

TIMONE OLANDESE

11

crema di patate, salsiccia, cipolle caramellate, provola

SPACCANÒVOLI

11

mozzarella, provola, prosciutto cotto, friggitelli saltati

PASSATORE

11

pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino, peperoncino, funghi trifolati e provola*

CALZONE DEL GOLOSINO

12

mozzarella, provola, cipolla caramellata, salsiccia, salamino piccante, pancetta croccante

GARGOYLE

12

crema di patate, gorgonzola, prosciutto crudo e scaglie di pecorino

FORDICÀPO

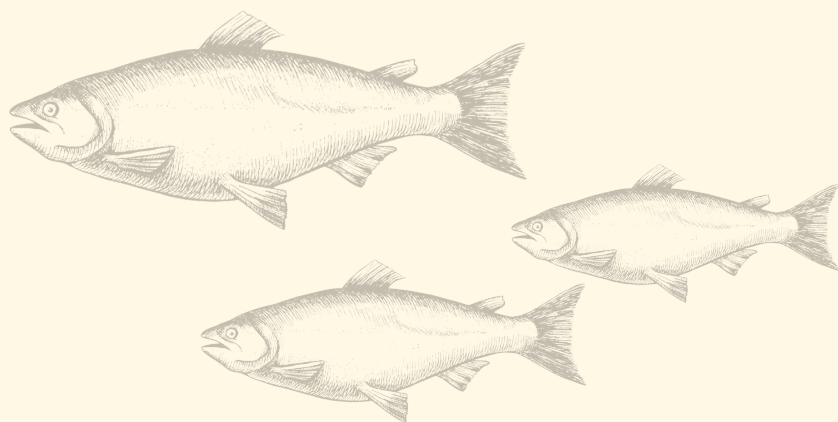
10

crema di peperoni, provola, pancetta e gocce di crema all'aglio

LA FUORI SEDE

11

mozzarella, 'nduja, gorgonzola, cipolle caramellate e pomodorini



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA <i>pomodoro, mozzarella</i>	7
BUFALA <i>pomodoro, mozzarella di bufala campana</i>	9
MARINARA <i>pomodoro, aglio, origano</i>	6
PULCINELLA <i>pomodoro, alici, olive taggiasche</i>	8
NAPOLI <i>pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe</i>	8
PICCANTE <i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	8
SALSICCIA <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	8
SALSICCIA E FRIARIELLI <i>mozzarella, salsiccia e friarielli</i>	9
WURSTEL <i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	8
OLIVE <i>pomodoro, mozzarella, olive taggiasche</i>	8
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi* trifolati</i>	9
CALZONE <i>mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro</i>	9
CRUDO E BUFALA <i>covaccino con prosciutto crudo e mozzarella di bufala campana</i>	9
VEGETARIANA <i>mozzarella, insalatina, pomodorini, mozzarelline, pesto alla genovese</i>	9
COVACCINO SEMPLICE <i>con sale e olio evo</i>	4

DESSERT ARTIGIANALI

CHEESECAKE

crudo, ai frutti di bosco o alla nutella

5

PANNA COTTA

alla nocciola con nocciole caramellate salate

5

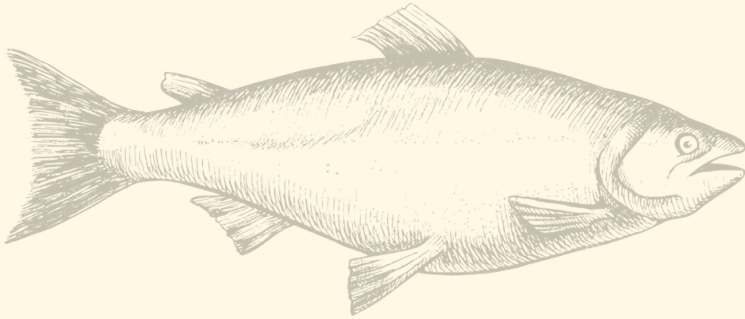
TIRAMISÙ

con crema al mascarpone, savoiardi bagnati in caffè moka, cacao in polvere

5

DEGUSTAZIONE DI DOLCI

10



SOFT DRINKS

ACQUA NAT/GAS 0,5L

1.5

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

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
PEDAVERNA AMBRATA 5,9% 0,2L	3.5
PEDAVERNA AMBRATA 5,9% 0,4L	5

BIRRE IN BOTTIGLIA

CORONA 4,5% 0,33L	3.5
NASTRO AZZURO 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
---	---

CAFFETTERIA

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

coperto 2

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



grazie per averci scelto



LA SALMONERIA DIVENTA FOOD TRUCK!

*un vero ristorante su ruote che renderà la tua festa un
evento unico: buon cibo, allegria e ottima musica*

**UN APERITIVO INFORMALE, UN MATRIMONIO,
UN COMPLEANNO, UNA CENA IN STILE STREET FOOD:
IL NOSTRO FOOD TRUCK SI ADATTA A OGNI TIPO DI
EVENTO CON MENÙ DEDICATI E SEMPRE DIFFERENTI.**

*Attrezzato con fuochi, piastre e frigoriferi, il nostro
bellissimo CYTROEN H TYPE 70th ANNIVERSARY arriverà
alla tua festa col menù che hai scelto per
i tuoi familiari, amici e invitati*



**CHIAMACI E DISEGNA CON NOI IL MENÙ CHE PIÙ TI PIACE
IL FOOD TRUCK STA GIÀ ARRIVANDO!**

**LA
SALMONERIA**

GASTRONOMIA
DI MARE

**via Benozzo Gozzoli 4r
via Pisana 65r
FIRENZE**

info@lasalmoneria.it

+39 055 205 2825

+39 347 570 2450



LASALMONERIA.IT