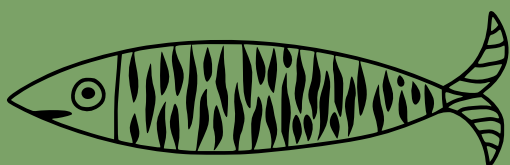


## MENÙ



### **“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.

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

**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 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.**

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

## ANTIPASTI

### ALICI MARINATE

su panzanella fresca di pane multicereale artigianale

### FRISELLA ARTIGIANALE

frisella multicereale con alici, pomodorini, stracciatella di bufala e bottarga

### POLPETTINE DI TONNO

polpette di tonno\* impanate e fritte, su crema di pomodori secchi con mandorle e basilico, con cipolle marinate

### FILETTO REALE

filetto di salmone norvegese affumicato, con insalata di mele, noci e salsa yogurt alla menta

### COCKTAIL CROCCANTE

gamberetti\* fritti croccanti con salsa rosa, pepe rosa, scorza di limone e insalatina

### IL FRITTINO

frittura di totani\*, calamari\* e alici panate\* 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: formaggi primo sale siciliani, affettati di mare, tapas del giorno, frittino, mazzancolle in salsa rosa

## PRIMI PIATTI

### PACCHERI DELLA SALMONERIA

paccheri all'uovo con crema di zucchine, salmone selvaggio affumicato Sockeye, granella di pistacchi, scorza di limone

### SPAGHETTI DEL PESCATORE

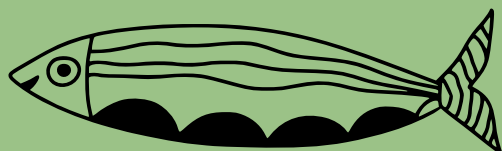
spaghetti all'uovo con pomodoro fresco saltato, alici, aglio e bottarga

### TONNARELLI SALMON & TRUFFLE

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

fusilloni all'uovo con sugo alla Norma



## TARTARE DI PESCE AFFUMICATO

### TARTARE DI SALMONE

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

### TARTARE DI TONNO

tonno affumicato, pesche, mandorle, formaggio primo sale siciliano e insalatina

### TARTARE DI PESCESPADA

pescespada affumicato, zucchine menta e limone, salsa yogurt e lamponi\*

## I PIATTI DELLA SALMONERIA

### CHEESECAKE DI BACCALÀ

cheesecake di formaggio e baccalà\* con scorza di limone, salsa ai tre pomodori, olio al prezzemolo e crumble di taralli napoletani artigianali (contengono frutta guscio)

### CARPACCIO DI AFFUMICATI DI MARE

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

### IL CANTABRICO

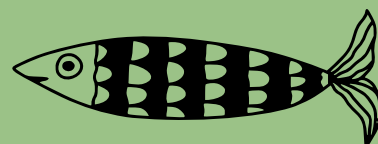
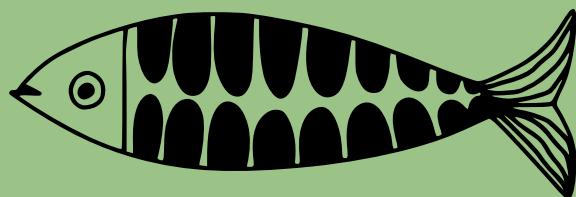
alici Ortiz del Mar Cantabrico in olio d'oliva maturate per 6 mesi in botti lignee, burro agli agrumi e pane multicereale tostato

### BIS DI SELVAGGI

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

### TONNO DELL'ISOLANA

trancetto di tonno\* scottato, con pomodorini freschi, capperi, olive taggiasche e origano



10

9

9

13

12

12

4

10

12

12

13

13

12

15

11

15

13

14

15

15

15

20

14

## PIZZE SPECIAL DI TERRA

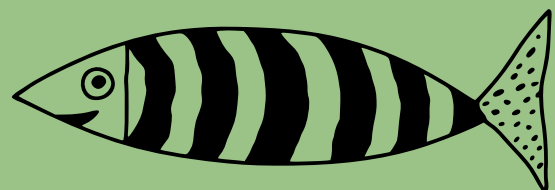
<b>TIMONE OLANDESE</b> <i>crema di patate, salsiccia, cipolle caramellate, provola</i>	11
<b>PASSATORE</b> <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, peperoncino, funghi* trifolati e provola</i>	11
<b>CALZONE DEL GOLOSINO</b> <i>mozzarella, provola, cipolla caramellata, salsiccia, salamino 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>BOMBASTIC</b> <i>mozzarella, cipolla caramellata, gorgonzola, salamino piccante</i>	12
<b>COSENTINA</b> <i>mozzarella, provola, salsiccia, patate lesse con olio al prezzemolo e 'nduja</i>	11
<b>CALZONE DEL BOSCAIOLO</b> <i>mozzarella, funghi*, salsiccia, provola, con pomodoro, aglio e origano a guarnire</i>	11

## 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>covaccino con insalatina, pomodorini, mozzarelline, pesto alla genovese</i>	9
<b>COVACCINO SEMPLICE</b> <i>con sale e olio evo</i>	4

## 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> <b>con alici rosse del cantabrico</b>	16
<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>VILLA</b> <i>crema di zucchine, salmone affumicato, stracciatella, granella di pistacchi e scorza di limone</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>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 sott'olio, 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



## 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
PEDAVERNA 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

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

## COPERTO 2

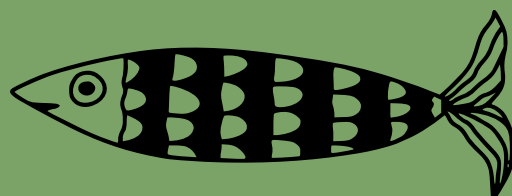
tutti i prezzi indicati in questo menù  
sono da considerarsi in Euro



VIA BENOZZO GOZZOLI 4R  
VIA PISANA 65R  
FIRENZE

+39 055 205 2825  
+39 347 570 2450

INFO@LASALMONERIA.IT



LASALMONERIA.IT