



SALSADRENA

Ristorante ♦ Pizzeria

Benvenuto

الهللو الہاء **Velkommen**

Welkom дабро запрашаем

Vítejte 歡迎 ٱبحرم Fàilte

καλως ΗΡΘΑΤΕ Bienvenue ようこそ

i mirëpritur **WELCOME** добро пожаловать

добре дошъл benvenuto **welkomv**

Bienvenido Willkommen

croeso fàilte roimh chách

тавтай морил **bonvenon**

ANTIPASTI

ANTIPASTI DI MARE SEA FOOD APPETIZERS - ENTRÉES DE MER - ЗАКУСКИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

ANTIPASTO SALSADRENA* € 15.00
assaggini di mare caldi e freddi
Seafood appetizer of the house
Entée de fruits de mer de la maison
Ассорти закуски из морепродуктов

BRANDACUJUN* € 14.00
baccalà alla ligure con patate aglio e pinoli
Codfish smashed with potatoes, garlic and pine nuts
Morue avec pomme de terre, ail et pignons
Треска с картофель, чеснок и кедровые орехами

IL NOSTRO CAPPON MAGRO* € 15.00
Typical dish of Liguria with fishes and vegetable
Plat typique de la Ligurie avec les poissons et les légumes
Типичное блюдо Лигурии с рыбами и овощами

SALMONE MARINATO ALL'ARANCIA € 14.00
su letto di rucola
Marinated salmon with orange served on a bed of rocket salad
Saumon mariné à l'orange sur un lit de roquette
Маринованный лосось в апельсине с рукколой

ANTIPASTI DI TERRA APPETIZERS - ENTRÉE - ЗАКУСКА

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE € 13.00
Parma ham and melon
Parma jambon et melon
Сырокопченая ветчина с дыней

CAPRESE CON BUFALA € 10.00
Buffalo mozzarella caprese
Caprese avec mozzarella de buffle
Капрезе с моцареллой из буйвола

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE € 13.00
Tartar of Fassona's beef
Tartare de boef de Fassona
Тартар из говядины Fassona

*Tutti i nostri antipasti sono privi di glutine. È comunque opportuno segnalare eventuali intolleranze o allergie.
All our appetizer are gluten free. Please report the intolerance or allergy.*

**Preparato in parte con materie prime congelate, conservate così fino al loro utilizzo.*

PRIMI PIATTI

PRIMI DI MARE

FIRST COURSES OF SEAFOOD - PREMIERE CURSE DE POISSON - ПАСРА

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AI FRUTTI DI MARE* € 16.00

Homemade noodles with seafood
Noulettes fait maison aux fruits de mer
Домашняя лапша с морепродуктами

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 15.00

Spaghetti with clams
Spaghetti aux palourdes
Спагетти с моллюсками

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE* € 17.00

(minimo 2 persone)
Risotto with sea food
Risotto aux fruits de mer
Ризотто с морепродуктами

GNOCCHI FATTI IN CASA GAMBERI E ZUCCHINE* € 14.00

Homemade gnocchi with prawns and zucchini
Gnocchi fait maison aux gambas et courgettes
Домашние ньокки с креветками и кабачками

MALTAGLIATI FATTI IN CASA CON BACCALÀ E OLIVE TAGGIASCHE* € 14.00

Homemade maltagliati with cod and olives
Maltagliati fait maison à la moroue et aux olives
Домашняя паста с треской и оливками

CARBONARA DI MARE* € 15.00

linguine con calamari, curry e zafferano
Linguine with squids, curry and saffron
Linguine avec calmars, aux curry et le safran
Лингвини с кальмарами, карри и шафраном

PACCHERI CON MELANZANE E PESCE SPADA € 14.00

Paccheri with eggplants and swordfish
Paccheri avec aubergines et espadon
Пакчери с баклажанами и меч-рыбой

PRIMI DI TERRA

FIRST COURSES - PREMIERE COURS - ПЕРВЫЕ КУРСЫ ЗЕМЛИ

TAGLIATELLE FATTE IN CASA ALLA GENOVESE € 13.00

Homemade noodles with genovese style with potatoes, green beans and basil cream
Noulettes fait maison aux pomme de terres, haricots verts et pesto
Домашняя лапша по-генуэзски с картофелем, стручковой фасолью и соусом песто

RAVIOLINI DI BORRAGINE AL CASTELMAGNO € 13.00

Borage ravioli with Castelmagno
Ravioli de bourrache à le Castelmagno
Равиоли из огуречника с сыром кастельманьо

Abbiamo tagliatelle fatte in casa e paccheri senza glutine. I condimenti sono tutti senza glutine. È comunque opportuno segnalare eventuali intolleranze o allergie.

Our tagliatelle and paccheri are gluten free. Our sauces are gluten free. Please report the intolerance or allergy.

**Preparato in parte con materie prime congelate, conservate così fino al loro utilizzo.*

SECONDI PIATTI

SECONDI DI PESCE SECOND COURSE OF FISH - LES POSSON - ВТОРОЙ КУРС РЫБЫ

SALMONE SPADELLATO, ANANAS, MIELE E PANCETTA € 20.00

Salmon with honey, pineapple and bac
Saumon avec ananas, miel et lard
Лосось с ананасом, медом и беконом

ZUPPETTA DI MARE* € 18.00

Seafood chowder
Soupe de fruits de mer
Суп из морепродуктов

PESCE ALLA LIGURE € 20.00

Fish potatoes and olives
Poissones pomme de terre et olives
Рыба с картофелем и оливками

GAMBERONI ALLA GRIGLIA* € 22.00

Grilled king prawns
Gambas grillées avec garniture
Креветки гриль с гарниром

GRIGLIATA DI MARE* € 25.00

Mixed grilled fish
Grillade de poissons
Рыба на гриле

FILETTO DI ROMBO ZUCCHINE E PATATE € 22.00

Turbot fillet with baked potatoes and zucchini
Turbot filet avec pomme de terre et courgettes
Филе палтуса, приготовленное с картофелем и кабачками

FRITTURE FRIES - FRITES - ФРИ

FRITTO MISTO CON PATATINE* € 18.00

Mixed fried fish with french fries
Friture mixte de poissons avec frites
Смешанная жареная рыба с картофелем фри

FRITTO DI CALAMARI CON PATATINE* € 18.00

Fried squids with french fries
Calmars frit avec frites
Жареный кальмар с картофелем фри

FRITTO DI PARANZA CON PATATINE* € 18.00

Fried fish with french fries
Friture de poisson avec frites
Жареная рыба с картофелем фри

*Tutti i nostri secondi piatti di pesce sono privi di glutine. È comunque opportuno segnalare eventuali intolleranze o allergie.
All our second course of fish are gluten free. Please report the intolerance or allergy.*

**Preparato in parte con materie prime congelate, conservate così fino al loro utilizzo.*

SECONDI DI CARNE
SECOND COURSE OF MEAT - LES VIANDES - ВТОРЫЕ БЛЮДА МЯСА

TAGLIATA DI SCAMONE CON RUCOLA E GRANA € 19.00

Sliced beef with rucola and grana
Tranches de boef avec roquette et grana
Нарезанная говядина с рукколой и пармезаном

COTOLETTA ALLA MILANESE € 18.00

Milanese cutlets
Escalope milanese
Котлета по-милански

SECONDI VEGETARIANI
SECOND VEGETARIANS - DEUXIÈMES VÉGÉTARIENS- ВТОРОЙ ВЕГЕТАРИАН

GRAN PIATTO DI VERDURE GRIGLIATE € 13.00
CON SCAMORZA GRIGLIATA

Large plate of grilled vegetables whit scamorza grilled
Grande assiette de légumes grillés avec scamorza grilled
Большое овощное блюдо с копченым сыром Скаморца на гриле

CONTORNI
SIDE DISHES - ACCOMPAGNEMENTS - ГАРНИР

VERDURE ALLA GRIGLIA € 7.00

Grilled vegetables
Légumes grillés
Овощи на гриле

PATATINE FRITTE* € 6.00

French fries
Frites
Картофель фри

INSALATA MISTA O VERDE € 6.00

Mixed salad
Salade composée
Зелёный салат с помидорами

*Tutti i nostri secondi piatti sono privi di glutine. È comunque opportuno segnalare eventuali intolleranze o allergie.
All our second course are gluten free. Please report the intolerance or allergy.*

**Preparato in parte con materie prime congelate, conservate così fino al loro utilizzo.*

LE PIZZE ПИЦЦА

**LE CLASSICHE • LE SPECIALITÀ • I CALZONI • LE PUCCE
I FAGOTTI • LE FOCACCE • LE GLUTEN FREE**

*La farina da noi usata come nell'antica tradizione italiana,
viene macinata a pietra, è ricca di proteine di qualità e sali minerali
con maggior contenuto di germe di grano e parti grossolane
del chicco che conferiscono alla nostra pizza profumo e gusto unici.*

*Il tutto fatto con passione e tanta pazienza,
con una lunga lievitazione dalle 24 alle 48 ore,
giusto il tempo per completare le fasi della maturazione.*

PIZZE SENZA GLUTINE ПИЦЦА БЕЗ ГЛЮТЕНА

*Per non rinunciare alla fragranza e bontà della pizza,
abbiamo elaborato un impasto ad hoc
selezionando una miscela di farine naturalmente prive di glutine
derivate dalla macinazione di grano saraceno, mais e riso.*

Tutti gli ingredienti per la guarnizione sono privi di glutine!

*Potete scegliere quella che più vi piace dal menù
indicando che deve essere senza glutine.*

(+ 2 € al prezzo di listino)

LE NOSTRE SPECIALITÀ OUR SPECIALTIES - NOS SPÉCIALITÉS - НАШИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Ingredienti di base: Farina di grano tenero Tipo 1 macinata a pietra con processo di estrazione controllato per conservare il gusto ed i valori nutrizionali del grano, con fibre alimentari e crusca presenti e non aggiunti dopo la macinazione, acqua lievito madre, sale, olio e.v.o.

SALSADRENA - fiordilatte, caciocavallo, zucchine, pan grattato - mozzarella, caciocavallo, zucchini, breadcrumbs - mozzarella, caciocavallo, courgettes, chapelure - моцарелла, качиокавалло, кабачки, панировочные сухари	€ 10.00
STRAMBATA - pomodoro, fiordilatte, stracchino, bacon - tomato, mozzarella, stracchino, bacon - tomate, mozzarella, stracchino, bacon - помидоры, моцарелла, страккино, бекон	€ 10.00
IMPERATRICE - pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola e grana - tomato, mozzarella, bresaola, rocket salad and grana - tomate, mozzarella, bresaola, roquette et grana - помидоры, моцарелла, брезаола, руккола и пармезан	€ 11.00
ORTOLANA - pomodoro, fiordilatte, melanzane e zucchine - tomato, mozzarella, aubergines and courgette - tomate, mozzarella, aubergines et courgettes - помидоры, фьордилат, баклажаны и кабачки	€ 9.00
ROSA DEI VENTI - fiordilatte, stracchino, prosciutto - mozzarella, stracchino, ham - mozzarella, stracchino, jambon - фьордилат, мягкий сыр, ветчина	€ 10.00
SECONDO FEDERICO - fiordilatte, pomodoro fresco, castelmagno e radicchio - mozzarella, fresh tomato, castelmagno and chicory - mozzarella, tomate fraîche, castelmagno et chicorée - фьордилат, свежие помидоры, кастельманьо и радиккио	€ 10.00
MILANO - fiordilatte, gorgonzola e mele - mozzarella, gorgonzola and apples - mozzarella, gorgonzola et pommes - фьордилат, горгонзола и яблоки	€ 10.00
PATAPIZZA - pomodoro, fiordilatte, patatine fritte - tomato, mozzarella, french fries - tomate, mozzarella, frites - помидоры, фьордилатте, картофель фри	€ 11.00
BAVIERA - pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine fritte - tomato, mozzarella, wurstel, french fries - tomate, mozzarella, wurstel, frites - помидоры, фьордилат, вюрстель, картофель фри	€ 11.00
TRAMONTANA - pomodoro, fiordilatte, porcini, salsiccia, aglio - tomato, mozzarella, porcini mushrooms, sausage, garlic - tomate, mozzarella, cèpes, saucisse, ail - помидор, фьордилат, белые грибы, колбаса, чеснок	€ 12.00
COLONNATA - fiordilatte, stracchino, lardo di Colonnata - fiordilatte, stracchino, Colonnata lard - fiordilatte, stracchino, saindoux de Colonnata - фьордилат, страккино, сало Colonnata	€ 11.00
PROVOLA E SPECK - pomodoro, fiordilatte, provola affumicata, speck - tomato, fiordilatte, smoked provolone, speck - tomate, fiordilatte, provolone fumé, speck - помидор, фьордилат, проволоне копченый, шпик	€ 11.00
CARA FRÀ - pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, melanzane - tomato, mozzarella, gorgonzola, aubergines - tomate, mozzarella, gorgonzola, aubergine - помидоры, фьордилатте, горгонзола, баклажаны	€ 10.00
CACIO E PEPE - fiordilatte, pecorino romano, pepe - mozzarella, pecorino romano, pepper - mozzarella, pecorino romano, poivre - фьордилат, пекорино романо, перец	€ 9.00

LE CLASSICHE THE CLASSICS - LES CLASSIQUES - КЛАССИКА

REGINA - pomodoro, fiordilatte - tomato, mozzarella - tomate, mozzarella - помидор, фьордилат	€ 8.00
NAPOLI - pomodoro, fiordilatte, acciughe, olive, capperi - tomato, mozzarella, anchovies, olives, capers - tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres - помидоры, моцарелла, анчоусы, оливки, каперсы	€ 9.00
DIAVOLA - pomodoro, fiordilatte, salame piccante - tomato, mozzarella, spicy salami -tomate, mozzarella, salami piquant - помидор, моцарелла, острая салями	€ 9.00
CRUDO DI PARMA - pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo - tomato, mozzarella, raw ham - tomate, mozzarella, jambon cru - помидор, фьордилат, сырая ветчина	€ 10.00
GORGONZOLA E CRUDO DI PARMA - pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, prosciutto crudo - tomato, mozzarella, gorgonzola, raw ham -tomate, mozzarella, gorgonzola, jambon cru -помидоры, фьордилатте, горгонзола, сырая ветчина	€ 11.00
PROSCIUTTO - pomodoro, fiordilatte, prosciutto - tomato, mozzarella, ham - tomate, mozzarella, jambon - помидоры, моцарелла, ветчина	€ 9.00
PROSCIUTTO E FUNGHI - pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi - tomato, mozzarella, ham, mushrooms - tomate, mozzarella, jambon, champignons - помидоры, моцарелла, ветчина, грибы	€ 9.50
BISMARCK - pomodoro, fiordilatte, uovo, prosciutto - tomato, mozzarella, egg, ham - tomate, mozzarella, oeuf, jambon - помидор, моцарелла, яйцо, ветчина	€ 9.50
QUATTRO STAGIONI - pomodoro, fiordilatte, olive, prosciutto, funghi, carciofi - tomato, mozzarella, olives, ham, mushrooms, artichokes - tomate, mozzarella, olives, jambon, champignons, artichauts - помидоры, фьордилат, оливки, ветчина, грибы, артишоки	€ 9.50
CARCIOFI - pomodoro, fiordilatte, carciofi - tomato, mozzarella, artichokes - tomate, mozzarella, artichauts - помидоры, моцарелла, артишоки	€ 9.00
VEGETARIANA - pomodoro, fiordilatte, verdure cotte - tomato, mozzarella, cooked vegetables - tomate, mozzarella, légumes cuits - помидоры, моцарелла, вареные овощи	€ 9.00
MELANZANE - pomodoro, fiordilatte, aglio, melanzane - tomato, mozzarella, garlic, eggplant - tomate, mozzarella, ail, aubergine - помидоры, моцарелла, чеснок, баклажаны	€ 9.00
TONNO - pomodoro, fiordilatte, tonno - tomato, mozzarella, tuna - tomate, mozzarella, thon - помидор, моцарелла, тунец	€ 9.00
WURSTEL - pomodoro, fiordilatte, wurstel - tomato, mozzarella, wurstel - tomate, mozzarella, wurtel - помидор, фьордилат, сосиски	€ 9.00
AI PORCINI - pomodoro, fiordilatte, funghi porcini - tomato, mozzarella, porcini mushrooms - tomate, mozzarella, cèpes - помидоры, фьордилатте, белые грибы	€ 11.00
FRUTTI DI MARE - pomodoro, fiordilatte, frutti di mare* - tomato, mozzarella, seafood * - tomate, mozzarella, fruits de mer * - помидоры, моцарелла, морепродукты *	€ 12.00
CINQUE FORMAGGI - pomodoro, fiordilatte, stracchino, gorgonzola, emmental, provola - tomato, mozzarella, stracchino, gorgonzola, emmental, provolone - tomate, mozzarella, stracchino, gorgonzola, emmental, provolone - томат, фьордилат, страккино, горгонзола, эмменталь, проволоне	€ 10.00
MEDITERRANEA - fiordilatte, stracchino, pomodoro fresco, rucola - mozzarella, soft cheese, fresh tomato, rocket - mozzarella, fromage à pâte molle, tomate fraîche, roquette - фьордилат, мягкий сыр, свежий помидор, руккола	€ 10.00
ROSETTA - fiordilatte, pomodoro fresco - mozzarella, fresh tomato mozzarella, tomate fraîche - фьордилатте, свежие помидоры	€ 9.00
MARINARA - pomodoro, aglio, origano - tomato, garlic, oregano - tomate, ail, origan - томатный соус, чеснок, орегано	€ 6.00
BUFALINA - pomodoro, mozzarella di bufala - tomato, buffalo mozzarella - tomate, mozzarella de buffle - помидор, моцарелла буйвола	€ 10.00

I FAGOTTI

FAGOTTO SALSADRENA - brie, stracchino, verdure grigliate - brie, stracchino, grilled vegetables - brie, stracchino, légumes grillés - бри, страккино, овощи гриль € 12.00

TEGOLINO - stracchino, trito di melanzane - crudo di Parma, rucola, pomodoro fresco - stracchino, chopped aubergines - Parma ham, rocket, fresh tomato - stracchino, aubergines hachées - Jambon de Parme, roquette, tomate fraîche - страккино, нарезанные баклажаны - Пармская ветчина, руккола, свежий помидор € 13.00

LIGURE - pesto, stracchino, rucola - pesto, stracchino, rocket - pesto, stracchino, roquette - песто, страккино, ракета - € 10.00

I CALZONI

CALZONE - pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi - tomato, mozzarella, ham, mushrooms - tomate, mozzarella, jambon, champignons - помидоры, моцарелла, ветчина, грибы € 9.50

MAS CALZONE - fiordilatte, pomodoro fresco, funghi, emmental, bacon - mozzarella, fresh tomato, mushrooms, emmental, bacon - mozzarella, tomate fraîche, champignons, emmental, bacon - моцарелла, свежие помидоры, грибы, эмменталь, бекон € 11.00

LE PUCCE

PUCCIA AI FORMAGGI - formaggi misti - with cheeses - avec fromages - с сырами € 11.00

PUCCIA AL PROSCIUTTO DI PARMA - with Parma ham - au jambon de Parme - с пармской ветчиной € 10.00

PUCCIA ALLA BRESAOLA - с брезаолой € 10.00

LE FOCACCE

FOCACCIA BIANCA - белая фокачча € 4.00

FOCACCIA ALL'AGLIO - garlic - ail - чеснок € 5.00

FOCACCIA AL POMODORO FRESCO E CIPOLLA - with fresh tomato and onion - avec tomates fraîches et oignons - со свежими помидорами и луком € 7.00

FOCACCIA RUCOLA E SALMONE MARINATO - con rucola e salmone marinato - avec roquette et saumon mariné - с рукколой и маринованным лососем € 12.00

FOCACCIA CON BUFALA E CRUDO DI PARMA - with buffalo mozzarella and Parma ham - avec mozzarella de bufflonne et jambon de Parme - с моцареллой из буйволиного молока и пармской ветчиной € 12.00

I DESSERT

CROSTATINA DI FRUTTA CON CREMA PASTICCERA - fruit tart - tarte aux fruits - € 6.00
фруктовый пирог

MILLE FOGLIE - millefeuille cake - gâteau millefeuille - торт из слоеного теста и сливок € 6.00

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO - panna cotta with berries - panna cotta aux fruits € 6.00
rouges - панна котта с ягодами

CREMA CATALANA - catalan cream - crème catalane - Каталонский крем € 6.00

CRÊPES ALLE MELE - crêpes with apples - crêpes aux pommes - блины с яблоками € 7.00

GELATO - ice cream - crème glacée - мороженое € 6.00

COPPA DI FRUTTA FRESCA - cup of fresh fruit - tasse de fruits frais - чашка свежих фруктов € 6.00

CARPACCIO DI ANANAS CON GOCCE DI MENTA E SORBETTO - carpaccio of € 6.00
pineapple with mint drops and sorbet - carpaccio d'ananas aux gouttes de menthe et sorbet - карпаччо
из ананаса с мятными каплями и сорбе

ANANAS - pineapple - ananas - ананаса € 6.00

AFFOGATO AL CAFFÈ - ice cream with coffee - crème glacée avec café - кофейное мороженое € 7.00

AFFOGATO AL LIQUORE - ice cream with liquor - crème glacée avec liqueur - ликер € 8.00
мороженое

TIRAMISÙ - тирамису € 6.00

APERTI A PRANZO E CENA

CHIUSURA SETTIMANALE

tranne in stagione estiva

IL LUNEDÌ TUTTO IL GIORNO E MARTEDÌ A PRANZO

Corso Imperatrice, 45
18038 - Sanremo (IM)

 + 39.333.78.85.272 info@salsadrena.it
www.salsadrena.it

 Salsadrena