

Salina

R E S T A U R A N T

Salina

RESTAURANT

BIBITE

- Acqua Panna 3
- Acqua Sanpellegrino 3
- Coca Cola 4
- Coca Cola Zero 4
- Acqua tonica 4
- Ginger Beer 4

BIBITE BIO

- Aranciata BIO 4
- Aranciata rossa BIO 4
- Chinotto BIO 4
- Limonata BIO 4
- Mandarino BIO 4
- Cola BIO 4
- Gazzosa BIO 4

CAFFETTERIA

- Espresso 2.5
- Espresso macchiato 2.5
- Decaffeinato 3
- Cappuccino 4
- Caffè americano 4
- Tè | Infusi 5

APERITIVO ANALCOLICO

- Crodino 6
- Sanbittèr bianco 6
- Sanbittèr rosso 6
- Ambrosia 10
*succo d'ananas, succo d'arancia,
purea di fragola, purea di cocco*
- Jasmine 10
*succo di mirtillo, succo d'arancia,
zenzero, menta, zucchero di canna*

APERITIVO

- Aperol Spritz 8
- Campari Spritz 8
- Hugo Spritz 8
- Limoncello Spritz 8
- Vermouth bianco 8
- Vermouth rosso 8
- Bellini 8
- Rossini 8
- Mimosa 8

BIRRA

ALLERGENI: 13

- Chinaschi IPA 7
Sicilian White Double Indian Pale Ale
- Chinaschi BLC 7
Sicilian Blanche
- Chinaschi APA 7
Sicilian American Pale Ale
- Chinaschi PLS 7
Sicilian Pils

COCKTAIL

- Americano 9
- Negroni 9
- Espresso Martini 12
- Mojito Cubano 9
- Moscow Mule 12
- Sicilian Mule 14
- Margarita 12
- Margarita Spicy 12 | 18
- Cosmopolitan 12
- Wiskey Sour 12
- Vodka Lemon / Tonic 12 | 18
- Gin Lemon / Tonic 12 | 18

Salina

RESTAURANT

ANTIPASTI *mare* crudi

Carpaccio di tonno 20

ALLERGENI: 4

Carpaccio di ricciola 20

ALLERGENI: 4

Tartare di salmone 18

ALLERGENI: 4

Tartare di tonno 20

ALLERGENI: 4

Tartare di gambero rosso* 28

ALLERGENI: 14

Crudo di mare 40

*tartare di tonno, tartare di salmone, carpaccio di ricciola
gambero rosso, scampo, ostrica*

ALLERGENI: 4

Charlotte di panella e gambero rosso* di Mazara 20

ALLERGENI: 14

Ceviche di pesce bianco con mandorle d'Avola 20

ALLERGENI: 4, 8

Bruschetta con mozzarella di bufala DOP, lime e bottarga di tonno di Favignana 16

ALLERGENI: 1, 4, 7

Bruschetta con ricci di mare Galizia 18

ALLERGENI: 1, 14

FRUTTI DI MARE

ALLERGENI: 4

OSTRICHE

Fine De Claire 1/2 dozzina 21

Gillardeau 1/2 dozzina 24

Ricci di mare Galizia 6 cad

TACOS

Salmone,
guacamole e lime candito 12

ALLERGENI: 4

Pesce bianco,
guacamole e caviale di acciuga 16

ALLERGENI: 4

Tonno,
guacamole e perlage di tartufo nero 16

ALLERGENI: 4

Gambero rosso* di Mazara,
guacamole e caviale Baikal 18

ALLERGENI: 2

Salina

R E S T A U R A N T

ANTIPASTI *mare* c o t t i

Caponata di pesce spada* del Mediterraneo, melanzane, mandorle d'Avola, cacao amaro 16

ALLERGENI: 4, 8, 9

Insalata di mare tiepida, emulsione di EVO Biancolilla e lime 20

ALLERGENI: 2, 14

Il Gran Fritto di Paranza 24
calamaro, gambero, pesce di scoglio*

ALLERGENI: 2, 4, 14

Gambero rosso* di Mazara al miele di castagno BIO e porri fritti 20

ALLERGENI: 7, 14

Mediterranean Springroll 14
pesce spada del Mediterraneo, wakame, pepe rosa, salsa ponzu*

ALLERGENI: 4

Zuppa di cozze 16

ALLERGENI: 2, 4, 14

Sautè di vongole 22

ALLERGENI: 14

ANTIPASTI *Terra*

Tortino ai funghi porcini con cuore fondente di Vastedda della Valle del Belice
su cremoso di Ragusano DOP allo zafferano 16

ALLERGENI: 1, 7, 12

Bruschetta con Fassona piemontese, uova di quaglia e perlage di tartufo nero 18

ALLERGENI: 1, 3

Parmigiana di melanzane 16

ALLERGENI: 7, 8, 9

Tagliere di salumi e formaggi, marmellate BIO e miele di castagno 28

ALLERGENI: 7

Salina

R E S T A U R A N T

PRIMI *mare*

Spaghetto alla chitarra *Mancini*, cozze, datterino BIO e cacio cavallo 18

ALLERGENI: 1, 9, 12, 14

Spaghetto alla chitarra *Mancini*, vongole e ceci 22

ALLERGENI: 1, 4, 9, 12, 14

Calamarata *Mancini*, ragù di pesce spada* del Mediterraneo, datterino BIO e melanzane affumicate 20

ALLERGENI: 1, 4, 9, 12

Spaghetto alla chitarra *Mancini*, spigola, lime e peperoncino 20

ALLERGENI: 1, 4, 9, 12

Linguina *Mancini* con ricci di mare 28

ALLERGENI: 1, 4, 9, 12, 14

Linguina *Mancini* all'astice 38

ALLERGENI: 1, 2, 9, 12

Busiata fresca trafilata al bronzo, gambero rosso* di Mazara, datterino BIO, pistacchio di Bronte e finocchietto selvatico 28

ALLERGENI: 1, 8, 9, 12

Risotto ai frutti di mare 29

ALLERGENI: 1, 2, 4, 9, 12, 14

Aggiunzione Bottarga di tonno di Favignana 8

ALLERGENI: 4

PRIMI *Terra*

Busiata fresca trafilata al bronzo, vellutata di datterino BIO, melanzane, stracciatella DOP, ricotta salata 19

ALLERGENI: 1, 7, 8, 9, 12

Tonnarello fresco trafilato al bronzo, ragù di suino nero dei Nebrodi, ricotta al finocchietto selvatico 19

ALLERGENI: 1, 7, 9, 12

Risotto alla zucca rossa, provola affumicata e perlage di tartufo nero 25

ALLERGENI: 1, 7, 8, 9, 12

Salina

R E S T A U R A N T

SECONDI *mare*

Tagliata di tonno in crosta di semi di papavero, avocado grill e salsa ponzu 24

ALLERGENI: 2

Trancio di salmone ai ferri con insalata di mela verde, yogurt e pepe rosa 22

ALLERGENI: 2

Ricciola all'eoliana 24

ALLERGENI: 4, 9, 12

Pesce spada* del Mediterraneo in crosta di pistacchio di Bronte, cipolla rossa di Tropea caramellata e melanzane affumicate 24

ALLERGENI: 1, 4, 9, 12

Rombo, ceci e vongole 35

ALLERGENI: 4, 9, 12, 14

Pescato del giorno grill | sale | eoliana 10 etto

ALLERGENI: 4

Crostacei grill | vapore 16 etto

ALLERGENI: 2

SECONDI *Terra*

Filetto di maialino nero dei Nebrodi
in salsa di arance BIO e pinoli tostati 22

Filet mignon di Black Angus USA ai ferri 32

Fiorentina di Chianina IGP ai ferri 10 etto

CONTORNI

Giri lessi 5

Patate fritte 5

Patate arrosto 7

Avocado grigliato 7

Grigliata di verdure 12

Salina

R E S T A U R A N T

DOLCI

Millefoglie croccante, mousse di ricotta,
scaglie di cioccolato nero modicano, arancia amara 10

ALLERGENI: 1, 7

Meringa flambè, crema chantilly, coulis di lampone,
spugna di pistacchio di Bronte, frutti di bosco 10

ALLERGENI: 3, 7, 8

Soufflé al cioccolato, cremoso di vaniglia Bourbon e pistacchio 10

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Cassata siciliana *Donnafranca* x2 18

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

Cannolo siciliano 6

ALLERGENI: 1, 7

Granite 8

Gelati 8

ALLERGENI: 7

FRUTTA

Frutta di stagione 8

Coperto 3

Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

* In assenza di prodotto fresco potrebbe essere usato un prodotto surgelato all'origine, la invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Allergeni alimentari secondo il Reg. UE n.1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a guscio;
9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.