

Salina

RESTAURANT

# 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

Palermo 7  
*Special Export Lager*  
Palermo 7  
*Bionda Anniversario*  
Palermo 7  
*Doppio malto*

## 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

R E S T A U R A N T

## ANTIPASTI *mare* c r u d i

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 2 pz 16

ALLERGENI: 1, 4, 7

Bruschetta con ricci di mare Galizia 2 pz 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 3 pz 12

ALLERGENI: 4

Tonno,  
guacamole e perlage di tartufo nero 3 pz 16

ALLERGENI: 4

Pesce bianco,  
guacamole e caviale di acciuga 3 pz 16

ALLERGENI: 4

Gambero rosso\* di Mazara,  
guacamole e caviale Baikal 3 pz 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 28  
*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 (tempo di prep. 15 min) 16

ALLERGENI: 1, 7, 12

Bruschetta con Fassona piemontese, uova di quaglia e perlage di tartufo nero 2 pz 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

RESTAURANT

## 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'evoliana 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 | evoliana 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 tostatati 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

Insalata mediterranea 10  
*funghi, carote, datterino BIO, misticanza*

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 (tempo di prep. 15 min) 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.