

Menù à la Carte / à la Carte Menu

Artemia

RISTORANTE

Menù Degustazione 6 portate

6 course Tasting Menu

50

A Mano Libera dello Chef

*Chiedete al personale di sala in caso di allergie o
esclusioni: delle alternative verranno proposte dallo
Chef*

*Please ask to our personnel for allergies and
exclusions: alternatives are going to be proposed by
the Chef*



SALINA
URBAN RESORT HOTEL

Benvenuti

*I Nostri Crudi — Our Raw Seafoods and
Meat*

Tartare di manzo, yellow BBQ, giardiniera homemade e tuorlo
*Beef tartare, yellow BBQ, homemade pickled vegetables and
egg yolk*

14

Battuto di tonno rosso, mango, salsa alla soia, sesamo e lime
Chopped red tuna, mango, soy, sesame and lime

15

Plateau di crudo di mare
(scampi, gamberi, carpaccio di tonno e spigola)
*Raw seafood plateau
(scampi, prawns, tuna carpaccio and sea bass)*

25

Antipasti — Starters

Vellutata di zucca, corallo di pane, crudo cotto di porcini
Pumpkin veloute, bread, raw and cooked mushrooms

14

Porgi l'altra guancia
Guancia di vitellino, mela cotogna, broccolo romanesco
Calf's chick, quince, broccoli

14

Non si quaglia
Quaglia, lattuga, songino, radicchio, salsa di ribes
Quail, lettuce songino radicchio currant sauce

12

Spada caciocavallo e patata fumè
Swodfish, caciocavallo cheese smoked potato
Involtino di pesce ripieno di caciocavallo, crema di
patata fumè
*Fish roulade stuffed with caciocavallo cheese, smoked
potato cream*

14

Polpo, cicerchia di Serra dé Conti, e cavolo nero
Octopus chickling vetch, black cabbage

16

Primi Piatti — First Course

Orecchiette cime di rape e peperone crusco
Orecchiette pasta with turnip tops and crusco peppers

13

Pasta mista cozze e cannellini
Mixed pasta with mussels and cannellini beans

12

Ovino e caprino
Ravioli di stufato di pecora, foduta di caprino, e
demiglance, erba cipollina
*Sheep stew ravioli, goat cheese fondue, chives,
demiglance*

15

Pasta e cipolla
Spaghetti monograno Felicetti, dadolata di tonno scottato,
pomodorino secco,
capperi e leccina e crema di cipolla di Acquaviva
*Spaghetti monograno Felicetti, dicee seared tuna, capers,
leccina olives, dried tomato, Acquaviva's onion cream*

14

Secondi Piatti — Second Course

Rollè di faraona ripieno di pistacchi e caciotta di bufala al
tartufo,
indivia all'arancia
Guinea fowl roll stuffed with pistacio and cheese, truffle

15

Agnello cardoncello e topinambur
Carrè, spalla di agnello ripiena dei suoi fegatini e castagne,
chips di topinambur e cardoncello
*Lamb carrè and shoulder, stuffed whit livers and chestnuts,
topinambur chips annd cardoncelli mushrooms*

18

Spigola in crosta
Trancio di spigola crosta di pane pomodoro secco capperi,
cavolo cappuccio verde e rosso
*Sea bass steak, dry tomato, capers, bread crust, green and
red gabbage*

16

Rombo a polignano
Rombo, carote di polignano, cipolla, crema di fico secco,
capocollo
*Turbot fish, Polignano's carrots, dried fig cream,
capocollo*

20

Verza e maiale
Secreto di patanegra, pancia di maialino, sformato verza
patate e caciocavallo
*Secreto di patanegra suckling pig belly, cabbage flan, potatoes
and caciocavallo cheese*

14

Allergeni — Allergens

Dessert

Zucca e castagne <i>Pumpkin and chestnuts</i>	8
Mandarino <i>Mandarin</i>	8
cachi e melograno <i>Persimmon and pomegranate</i>	7
Guanaya passion fruit e caramello mou <i>Guanaya passion fruit toffee caramel</i>	8
Babà agli agrumi <i>Citrus fruit babà</i>	7

* frozen product at origin 1 to 14 indicates allergens

1. Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten
2. Crostacei
Crustaceans
3. Uova e derivati
Eggs and product thereof
4. Pesce e derivati
Fish and thereof
5. Arachidi e derivati
Peanuts and thereof
6. Soia e derivati
Soybeans and thereof
7. Latte e derivati
Milk and product thereof
8. Frutta a guscio
Nuts
9. Sedano e derivati
Celery and thereof
10. Senape e derivati
Mustard and thereof
11. Semi di Sesamo e derivati
Sesame Seeds and thereof
12. Anidride Solforosa e Solfiti
Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e derivati
Lupin and thereof
14. Molluschi e derivati
Molluscs and thereof

*Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Gli alimenti che potrebbero essere stati acquistati surgelati sono anche indicati con * fra gli ingredienti dei prodotti presenti. I cibi offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni. Non è possibile quindi escludere una contaminazione crociata.*

*You will find in the menu, the allergen ingredients listed above with the corresponding identification number. The foods we buy fresh, for market reasons and for raw preparations may have undergone a preventive reclamation treatment by vacuum and blast chilling at -20°, in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, Annex III Section VII, Chapter 3, D, point 3. Foods that may have been purchased frozen are also indicated with * in the ingredients of the products present. The food offered in this establishment is produced in workshops and served on premises where products containing allergens are used and served. Therefore cross-contamination cannot be ruled out.*