

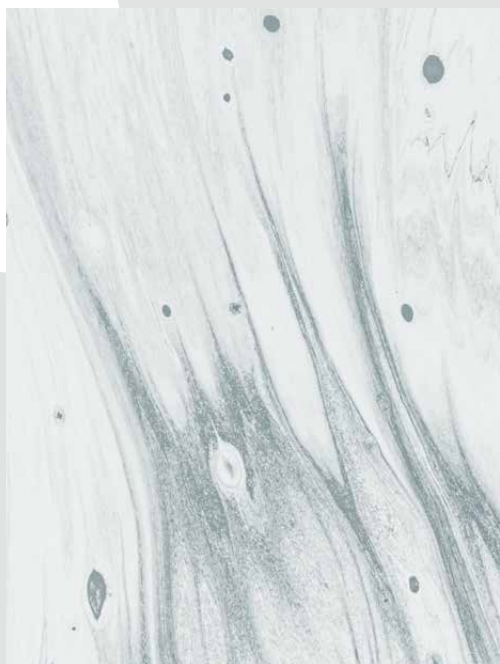
Borgo Salino nasce dal desiderio di accompagnarti in un'esperienza sensoriale, reinterpretando la tradizione culinaria della cucina di mare in chiave contemporanea.

Protagonista del nostro menù è il pescato locale, con abbinamenti freschi e innovativi di frutta e verdura di stagione provenienti da aziende agricole locali.

Per completare l'esperienza gastronomica ti offriamo una selezione di pani e dessert preparati quotidianamente e una lista di vini accuratamente selezionata.

## Benvenuti a Borgo Salino.

— Chef Agostino Valente



# le degustazioni



Ideale per chi ama lasciarsi guidare  
totalmente dalle scelte del nostro Chef.

Le degustazioni variano continuamente in base  
alle migliori materie prime giornaliere e vengono servite  
**per persona e per tutto il tavolo.**

### **Palazzo Noccioli**

6 crudi, 3 cotti, primo dello Chef, dessert a scelta

Allergeni: da 1 a 14

**70 €**

### **Borgo**

5 cotti

Allergeni: da 1 a 14

**35 €**

### **Salino**

6 crudi, 3 cotti

Allergeni: da 1 a 14

**50 €**



Pane e grissini artigianali accompagnato da olio EVO Quattrociocchi - 3,00 € a persona

i crudi



I nostri crudi vengono serviti con frutta e verdura di stagione accompagnati da olio EVO Quattrociocchi e sali aromatizzati.

Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.

## OSTRICHE

Allergeni: 14

Italia - Ostrica Special Mamer 'Sardegna'	7 € / pz
Francia - Ostrica Gillardeau N.3	8 € / pz
Irlanda - Ostrica Cocollos N.3	6 € / pz

## CROSTACEI LOCALI

Allergeni: 2

Scampo	13 € / etto
Gambero rosso	13 € / etto
Gambero viola	12 € / etto

## PESCATO LOCALE

Allergeni: 1, 9

Tartare di pescato del giorno	20 €
Carpaccio di pescato del giorno	18 €

## LE NOSTRE SELEZIONI

Allergeni: 2, 4, 9, 14

<b>La Torre dei crudi</b> Ostrica, selezione di crostacei locali con tartare e carpacci Consigliato per 1 persona	40 €
<b>Crudo Olio e Sale</b> Selezione di crostacei, 1 tartare, 1 carpaccio	30 €
<b>Selezione di crostacei</b>	25 €
<b>Selezione di tartare e carpacci del giorno</b>	26 €

i cotti



**Mare, la nostra insalata di 'Fiumicino' con salsa verde** 18 €

Allergeni: 9, 14

**Bbq di polpo, cavolfiore, broccoletti e mandarino** 20 €

Allergeni: 7, 14

**Capesante arrostite alle erbe, zucca e funghi di bosco** 18 €

Allergeni: 1, 14

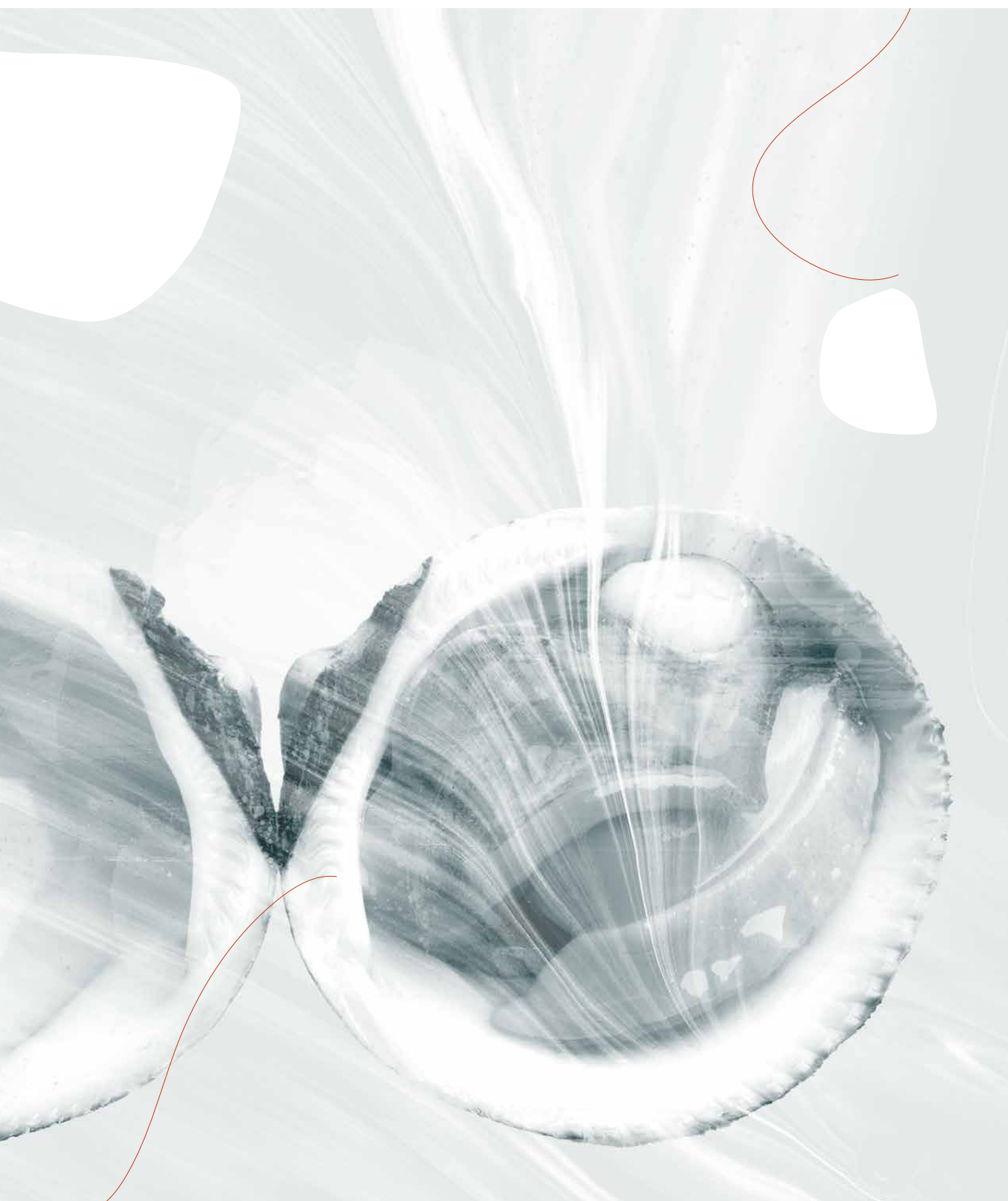
**Baccalà mantecato fritto con scarola alla napoletana e salsa aioli** 18 €

Allergeni: 1, 3, 4, 7

**Zuppetta di molluschi del giorno** 16 €

Allergeni: 1, 4, 9, 14

# le paste





**Spaghetti 'Pastificio Mancini' ajo, olio e peperoncino  
con lupini locali sgucciati** 18 €

Allergeni: 1, 14

↳ **con aggiunta di bottarga** 20 €

Allergeni: 1, 4, 14

**Trenette con assoluto di seppia, puntarella e limone  
fermentato** 20 €

Allergeni: 1, 7, 9, 14

**Agnolotti di robiola con crema di scampi, gambero  
crudo e gel di sedano** 22 €

Allergeni: 1, 2, 7, 9

**Tubetti 'Pastificio Mancini' in ristretto di zuppa di  
pesce, cannellini e granchio** 18 €

Allergeni: 1, 2, 4, 9

**Risotto 'Acquerello' del giorno** 22 €

Minimo 2 persone

Allergeni: 2, 4, 7, 9, 14

i secondi



La nostra selezione di pesce varia a seconda delle pescate giornaliere dei pescherecci di famiglia e delle offerte fresche del mare di ogni giorno.

## ALLA GRIGLIA

**Pesci, molluschi e crostacei con erbe aromatiche** 28 €

Allergeni: 2, 4, 12, 14

**Calamaro alla griglia con olio al limone e rosmarino bruciato** 20 €

Allergeni: 14

**Pescato del giorno** 9 € / etto

Allergeni: 4

**Crostacei del giorno** 13 € / etto

Allergeni: 2

## IN PADELLA

**Filetto di pescato alla mugnaia, sedano rapa e carciofi** 25 €

Allergeni: 1, 4, 7

## AL FORNO

**Pescato del giorno** 9 € / etto

Allergeni: 4

## IL FRITTO

**Calamari o totani locali fritti con chutney di cipolle rosse e ciliegie** 20 €

Allergeni: 1, 14

**Alici fritte del 'Nonno Ciro' con maionese del giorno** 18 €

Allergeni: 1, 3, 4


**Paranza locale, calamari e gamberi rosa** 22 €

Allergeni: 1, 2, 4

## CONTORNI

**Contorno di stagione** 6 €

Allergeni: 9



Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.

Tutto quello che produciamo è fatto in maniera artigianale, quindi non possiamo garantirti la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non sono previsti nella ricetta.

Chiedi al personale per ulteriori informazioni.



## Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub>
- 13 Lupini e prodotti derivati
- 14 Molluschi e prodotti derivati



In assenza di fresco, il prodotto può essere congelato o surgelato all'origine.

