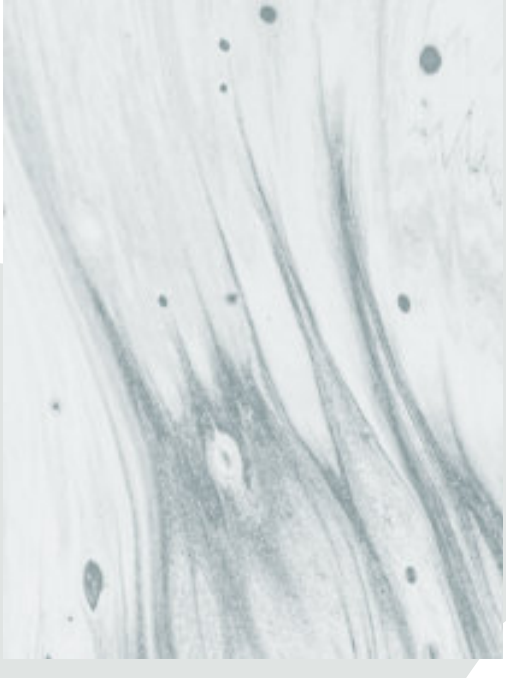
Borgo Salino nasce dal desiderio di accompagnarti in un'esperienza sensoriale, reinterpretando la tradizione culinaria della cucina di mare in chiave contemporanea.

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

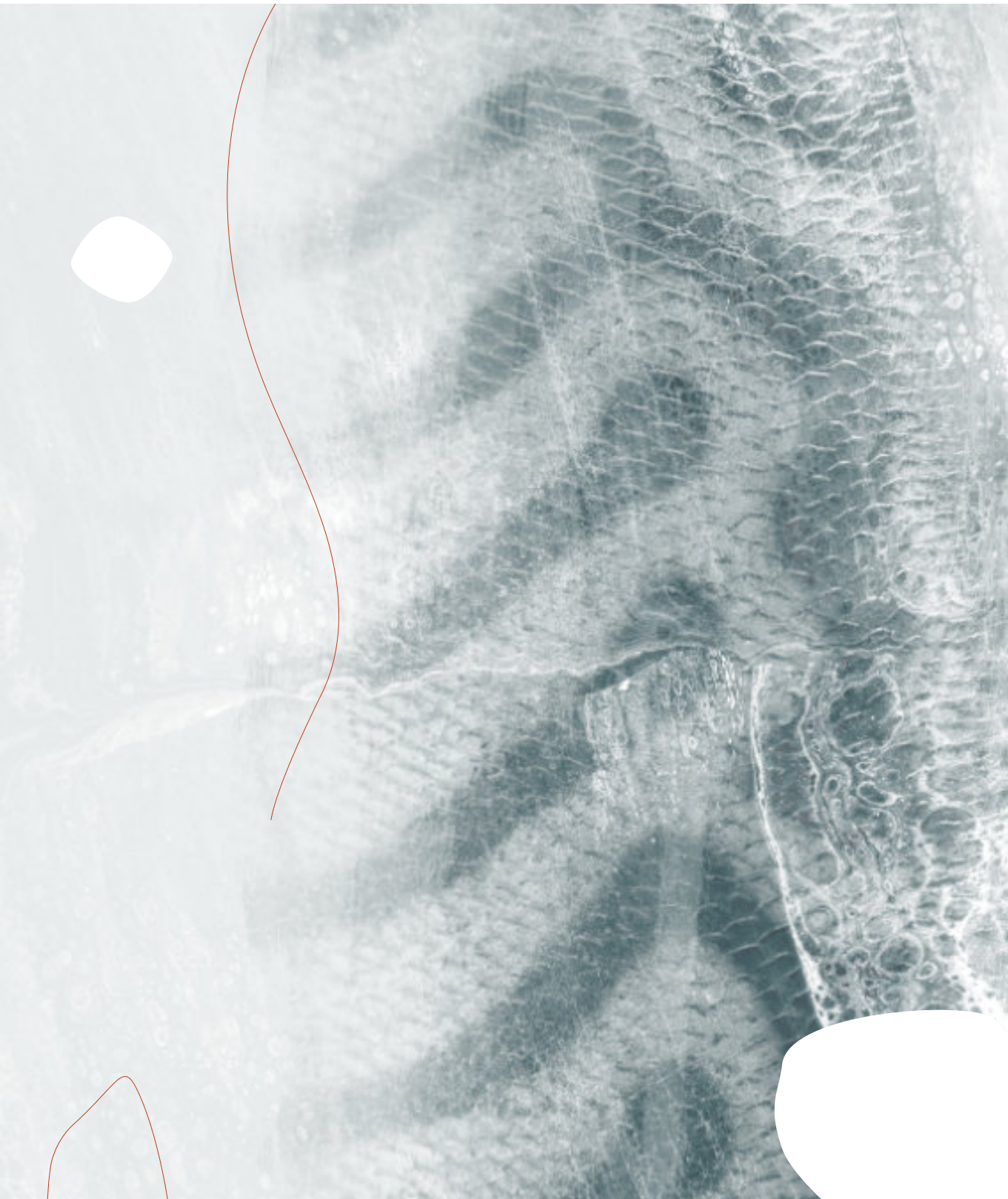
Per completare l'esperienza gastronomica ti offriamo una selezione di pani e dessert preparati quotidianamente e una lista di vini accuratamente selezionata.

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
esclusivamente per persona e per tutto il tavolo.

Palazzo Noccioli — 70 €

6 antipasti crudi*, 3 antipasti cotti*, ½ Primo dello chef,
dessert a scelta (pane e olio inclusi)

Allergeni: da 1 a 14

Borgo — 35 €

5 antipasti cotti*

Allergeni: da 1 a 14

Salino — 50 €

6 antipasti crudi*, 3 antipasti cotti*

Allergeni: da 1 a 14

→ Pane artigianale 'Micro Forno' e grissini fatti in casa accompagnati
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

Francia - Ostrica Gillardeau	7 € / pz
Italia - Ostrica del giorno	5 € / pz

CROSTACEI LOCALI

Allergeni: 2

Scampo*	13 € / etto
Gambero rosso	13 € / etto
Gambero viola	12 € / etto
Mazzancolla	10 € / etto

PESCATO LOCALE

Allergeni: da 1 a 14

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

LE NOSTRE SELEZIONI

Allergeni: 2, 4, 9, 14

La Torre dei crudi Ostrica, selezione di crostacei* con tartare e carpacci Consigliato per 1 persona	38 €
Crudo Olio e Sale Selezione di crostacei*, 1 tartare, 1 carpaccio	30 €
Selezione di crostacei*	26 € / 200gr
Selezione di tartare e carpacci del giorno	24 €

i cotti



*Mare**, la nostra insalata di ‘Fiumicino’ 16 €

Allergeni: 2, 9, 14

Polpo* bbq, patata dolce arrostita, puntarella, yogurt e cetriolo 20 €

Allergeni: 6, 10, 12, 14

Baccalà* alla mugnaia , carciofi ,olive e pane 18 €

Allergeni: 1, 4, 7, 12

Tataki di pescato del giorno, hummus di ceci, spinaci e senape 18 €

Allergeni: 4, 10, 11

Cozze alla marinara e pane tostato 15 €

Allergeni: 1, 14

Alici fritte con chutney di limone 14 €

Allergeni: 1, 4

le paste



Spaghetti ‘Pastificio Mancini’ aglio, olio e peperoncino con lupini locali sgusciati — 17 €

Allergeni: 1, 14

↳ con aggiunta di bottarga — 19 €

Allergeni: 1, 4, 14

Pici acqua e farina all'amatriciana di tonno rosso e pecorino romano — 18 €

Allergeni: 1, 4

Raviolo di baccalà mantecato, burro acido e salvia, sedano rapa e il suo fondo — 19 €

Allergeni: 1, 3, 4, 7, 9

Pasta mista 'Pastificio Mancini' patate, provola e gamberi locali — 20 €

Allergeni: 1, 2, 7, 9

Risotto ‘Acquerello’ del giorno* — 20 €

Minimo 2 persone
Allergeni: 2, 4, 7, 9, 14

→ ½ porzione (escluso risotto): riduzione di 4€

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: 12, 14

Pescato del giorno — 8 € / etto
Allergeni: 4

Crostacei* del giorno — 13 € / etto
Allergeni: 2

IN PADELLA

Filetto di pescato alle erbe, zucca alla brace, funghi di bosco e fondo bruno di mare — 25 €
Allergeni: 4, 6, 9, 10

AL FORNO

Pescato del giorno — 8 € / etto
Allergeni: 4

IL FRITTO

Calamari* e gamberi rosa fritti con chutney di cipolla rossa — 18 €
Allergeni: 1, 14

Paranza* mista locale — 22 €
Allergeni: 1, 2, 4, 14

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 SO2
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

*

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