

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.

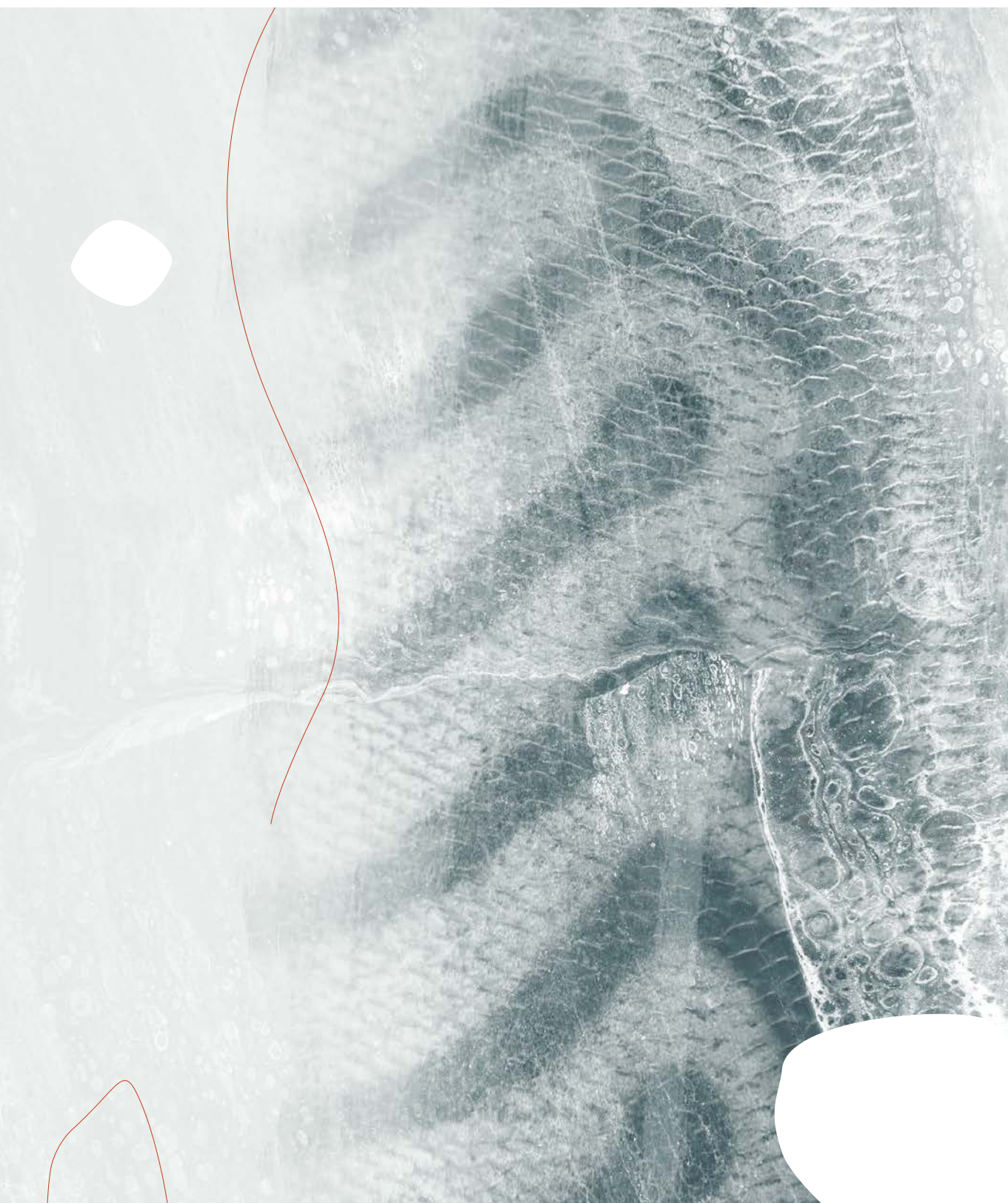
Per completare l'esperienza gastronomica ti offriamo una selezione di pani e dessert preparati quotidianamente e una lista di vini accuratamente selezionata.

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 tutto il tavolo.

Palazzo Noccioli

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

Allergeni: da 1 a 14

65 €

Borgo

5 cotti

Allergeni: da 1 a 14

30 €

Salino

6 crudi, 3 cotti

Allergeni: da 1 a 14

45 €



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

<i>Francia</i> - Royal 'David Hervé' N.3	8 € / pz
<i>Italia</i> - 'Mater di San Teodoro' N.3	6 € / pz
<i>Irlanda</i> - Regal 'Pascal Boutrais' N.5	5 € / 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 pesce bianco del giorno	18 €

LE NOSTRE SELEZIONI

Allergeni: 2, 4, 9, 14

La Torre dei crudi	40 €
Ostrica, selezione di crostacei locali, 2 tartare, 1 carpaccio del giorno	
Crudo Olio e Sale	30 €
Selezione di crostacei locali, 1 tartare, 1 carpaccio	
Selezione di crostacei	25 €
Selezione di tartare e carpacci del giorno	26 €

i cotti



Mare, la nostra insalata di 'Fiumicino' con verdure di stagione e salsa agli agrumi 18 €

Allergeni: 1, 2, 4, 9, 12

Catalana di crostacei locali [200gr] 26 €

Allergeni: 2, 9

Polpo bbq, peperone arrostito, patata dolce e tzatziki 20 €

Allergeni: 1, 6, 9, 10, 14

Baccalà confit, zucchine alla scapece, mandorla e nepitella 18 €

Allergeni: 4, 8, 9

Parmigiana di alici 'al panko', salsa estiva di pomodori e basilico 18 €

Allergeni: 1, 3, 4, 7

Cozze in padella alle erbe, chimichurri e pane tostato 16 €

Allergeni: 1, 14

le paste



**Spaghetto 'Pastificio Mancini' ajo, olio e peroncino
con lupini locali sgusciati** 18 €

Allergeni: 1, 14

↳ **con aggiunta di bottarga** 20 €

Allergeni: 1, 4, 14

**Gnocchi di patate e alghe, polipetti locali, sconcioli,
cannolicchi e friggiteli** 18 €

Allergeni: 1, 3, 9, 14

**Raviolo con genovese di tonno rosso del Mediterraneo
crudo e cotto, provolone del Monaco, limone e rucola** 22 €

Allergeni: 1, 3, 4, 6, 7, 9

**Linguina 'Pastificio Mancini' con burro acido
affumicato, crudo di gambero rosso, dragoncello
e tartufo** 25 €

Allergeni: 1, 2, 7

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 8 € / etto

Allergeni: 4

Crostacei del giorno 13 € / etto

Allergeni: 2

IN PADELLA

Filetto di pesce, crema di carota di Maccarese, fondo di arancia amara e misticanza 25 €

Allergeni: 4, 9

Pescato del giorno all'acqua pazza 8 € / etto

Allergeni: 4, 9

AL FORNO

Pescato del giorno 8 € / etto

Allergeni: 4

IL FRITTO

Calamari o totani locali fritti con chutney di cipolla rossa e ciliegie 20 €

Allergeni: 1, 14

Alici fritte del 'Nonno Ciro' con maionese agli agrumi 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.

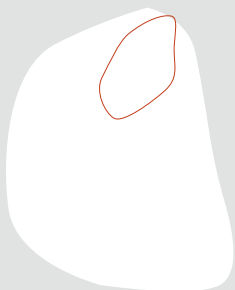
Tutto quello che produciamo è fatto in maniera artigianale, quindi non possiamo garantirti la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non sono previsti nella ricetta.

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



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

