



Menù



Salvinius è stagionalità e freschezza a Km 0.

Quattro diverse stagioni e quattro diversi menù per raccontarvi la storia di un'isola e di un mare unico al mondo.

Anche il mare, come la terra ha i suoi ritmi e per noi di Salvinius il rispetto della natura e la tutela della sostenibilità ambientale è una vocazione che assecondiamo da sempre.

Scegliere il pesce locale e di stagione, garantisce la qualità dei prodotti utilizzati, minimizzano inoltre i costi di importazione, trasporto e conservazione, a vantaggio dei nostri portafogli.

Verdure e ortaggi di stagione arricchiscono le proposte dei nostri menù per garantire e proporre una cucina autentica a Km 0, che punta sulla immediata reperibilità e freschezza dei prodotti, senza compromessi.

Chiedete pure e informatevi sulla provenienza e qualità dei prodotti proposti, per scoprire tutte le curiosità e le informazioni che occorrono per un'alimentazione sana, gustosa e consapevole.

#SALVINIUSKMO

ANTIPASTI CRUDI

TARTARE DEL GIORNO CON MISTICANZA DI VERDURE FISH TARTARE OF DAY WITH MIX SALAD AROMATIC ERBES	€ 16,00
GAMBERO ROSSO CRUDO CON RUCOLA FRESH RED PRAWNS WITH ARUGOLA	€ 80,00 al KG
OSTRICHE OYSTERS	1PZ. € 4,00

ANTIPASTI COMPOSTI

QUADROTTI DI PESCE BIANCO CROCCANTI CON VERDURINE AGRODOLCE E PATATE ALL'ERBETTA CIPOLLINA CRISPY CUBIS OF WHITE FISH SERVED WITH SWEET SOUR VEGETABLES AND CHIVE HERD POTATOES	€ 12,00
INSALATA DI MARE SERVITA TIEPIDA CON VEGETALI DI STAGIONE WARM SEA SALAD SERVED WITH SEASON VEGETABLES	€ 14,00
POLPETTE DI SARDE ALLA VECCHIA MANIERA CON VERDURINE CROCCANTI OLD STYLE SARDINS BALLS WITH CRISPY VEGETABLES	€ 10,00
MOUSSE DI MELANZANE CON PESTO DI POMODORO E PESCE AZZURRO FRITTO AUBERGINES MOUSSE WITH TOMATO PESTO AND FRIED BLUE FISH	€ 12,00
TRIS DI BRUSCHETTE AL TONNO BOTTARGA, TONNO SALATO, SALAME DI TONNO BRUSCHETTE WITH TUNA	€ 12,00











ANTIPASTI CON GUSCIO

ZUPPA DI COZZE MUSSELS SOUP	€ 10,00
COZZE PEPATE O AL LIMONE BLACK PEPPER OR LEMON MUSSELS	€ 10,00
SOUTÈ DI VONGOLE CLAMS SOUTE'	€ 14,00

ANTIPASTI

ANTIPASTO CALDO (PATATINE,CROCCHÉ, PANELLE) MIX FRIED SELECTION(FRENCH FRIES, CROQUETTES, PANELLE)	€ 6,00
TAGLIERE DI SALUMI CURED MEAT SELECTION	€ 15,00
TAGLIERE DI FORMAGGI CHEESE BOARD	€ 15,00
PANELLE PANELLE	€ 4,00
PATATINE FRENCH FRIES	€ 4,00



PRIMI PIATTI

BUSIATA ALLO SCOGLIO DI GRANI ANTICHI SICILIANI 	€ 16,00
FRESH PASTA WITH SEA FOOD	
GNOCCHETTI DI PATATE CON VONGOLE, GAMBERI, POMODORO SECCO E MENTA 	€ 16,00
POTATO GNOCCHI WITH CLAMS, PRAWNS, DRIED TOMATO AND MINT	
SPAGHETTO ALLE VONGOLE 	€ 14,00
SPAGHETTI WITH CLAMS	
COUS COUS TRADIZIONALE 	€ 13,00
TRADITIONAL COUS COUS	
TAGLIATELLE DI GRANI ANTICHI SICILIANI PERCIASACCHI  	€ 14,00
CON TENERUMI E COZZE	
LONGE PASTA WITH VEGETABLES AND MUSSELS	
BUSIATE DI GRANI ANTICHI SICILIANI PERCIASACCHI  	€ 20,00
CON GAMBERO, RICCI E PISTACCHIO	
BUSIATA PASTA WITH WITH SHRIMP, SEA URCHINS AND PISTACHIO	
SPAGHETTO AI RICCI 	€ 20,00
SPAGHETTO WITH SEA URCHINS	
SPAGHETTO BOTTARGA AL PROFUMO DI LIMONE 	€ 15,00
SPAGHETTO WITH TUNA ROE AND LIME	

I RISOTTI

RISOTTO MARE 	€ 16,00
RISOTTO SEAFOOD	
RISOTTO VEGETARIANO 	€ 12,00
VEGETABLE RISOTTO	

I CLASSICI

BUSIATA ALLA NORMA CON VERDURE DI STAGIONE 	€ 10,00
FRESH PASTA WITH SEANSON VEGETABLES	
BUSIATA BOLOGNESE 	€ 10,00
FRESH PASTA BOLOGNESE	

*N.B. In assenza di pesce fresco per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti congelati

SECONDI PIATTI DI PESCE

TAGLIATA DI TONNO CON CIPOLLOTTI AGRODOLCE DI TROPEA TUNA STEAK SERVED ON SWEET AND SOUR ONION TROPEA	€ 18,00
PESCATO DEL GIORNO CATH OF DAY	€ 60,00 AL KG
ARAGOSTA / ASTICE LOBSTER	€ 110,00 AL KG
TRANCETTO DI PESCE AZZURRO SCOTTATO IN GRIGLIA CON VERDURA DI STAGIONE AL LIMONE E CIPOLLOTTI ROSSI WHITE GRILLED FISH SERVED WITH LEMON SPINACH AND RED ONIOS	€ 16,00
FRITTURA DEL GIORNO 0,350 G (SE DISPONIBILE) MIX FRIED FISH OF DAY (IF IT WERE AVAILABLE)	€ 18,00
GAMBERO ROSSO DI MAZARA ALLA GRIGLIA RED PRAWNS FROM MAZARA	€ 80,00 al KG

SECONDI PIATTI DI CARNE

ANGUS ALLA GRIGLIA ANGUS FILLET	€ 18,00
TAGLIATA CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA E ACETO BALSAMICO STEAK MEAT WITH ROCKET, PARMIGIANO CHEESE AND BALSAMIC WINEGAR	€ 18,00
FILETTO DI VITELLO ALLA GRIGLIA FILLET STEAK GRILLED	€ 18,00
FILETTO AL PEPE VERDE FILLET STEAK SERVED WITH GREEN PEPPER SAUCE	€ 18,00
CARNE IN CELLA FROLLATURA MATURING MEAT	CHIEDERE AL RESPONSABILE DI SALA ASK THE WAITER

*N.B. In assenza di pesce fresco per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati prodotti congelati

CONTORNI

VERDURA DI STAGIONE BOLLITA BOILED SEASON VEGETABLES	€ 4,00
PATATE AL BURRO BUTTERED POTATOES	€ 4,00
INSALATA VERDE GREEN SALAD	€ 3,00
INSALATA DI POMODORO SICILIANO SICILIAN TOMATO SALAD	€ 4,00
MELANZANE PANATE A FORNO BAKED BREADED AUBERGINES	€ 4,00
INSALATA MISTA LATTUGA, RADICCHIO, CAROTE, RUCOLA MIXED SALAD LETTUCE, CHICORY, CARROTS, ARUCOLA	€ 4,00

FRUTTA DI STAGIONE SEASONAL FRUIT	€ 4,00

PIZZE

TRONCHETTO SALVINIUS BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO BUFFALO MOZZARELLA, HAM, ARUGULA AND PARMESAN	€ 10,00
SALVINIUS POMODORO, COZZE, VONGOLE, GAMBERETTI, SENZA MOZZARELLA MUSSELS, CLAMS, SHRIMP, NO MOZZARELLA	€ 12,00
COLONNATA POMODORO, MOZZARELLA, LARDO DI COLORATA, FUNGHI FRESCHI E TARTUFO TOMATO, MOZZARELLA, BACON COLONNADE, FRESH MUSHROOMS AND TRUFFLE	€ 12,00
LO RE POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, SALMONE A FETTE, RUCOLA, MANDORLE TOSTATE TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, SLICED SALMON, ARUGULA, TOSTED ALMONDS	€ 10,00
GUSTOSA RAPPÀ POMODORO, FIOR DI LATTE, BUFALA, EMMENTAL, GORGONZOLA, FUNGHI TRIFOLATI TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA, MOZZARELLA, EMMENTAL CHEESE, GORGONZOLA, MUSHROOMS	€ 10,00
DICEVI POMODORO, FIOR DI LATTE, BUFALA, FUNGHI TRIFOLATI, RUCOLA, CRUDO, PREZZEMOLO, SCAGLIE DI GRANA TOMATO, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, MUSHROOMS, ARUGULA, RAW PARSLEY, PARMESAN	€ 10,00
ORIGANATA CLASSICA POMODORO, CACIOCAVALLO, ACCIUGHE, CIPOLLA, OLIVE NERE, ORIGANO TOMATO, CHEESE, ANCHOVIES, ONION, BLACK OLIVES	€ 7,00
RUCOLIANA POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA TOMATO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, ARUGULA, PARMESAN	€ 9,00
AL TONNO POMODORO, MOZZARELLA, TONNO E CIPOLLA TOMATO, MOZZARELLA, TUNA AND ONION	€ 7,00
DIAVOLA POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, PEPPERONCINO TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI AND CHILI	€ 7,00
VEGETARIANA POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE DI STAGIONE TOMATO, MOZZARELLA, SEASONAL VEGETABLES	€ 9,00
SFINCIONELLO POMODORO, ACCIUGHE, CIPOLLA, CACIOCAVALLO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E ORIGANO TOMATO, ANCHOVIES, BREAD CRUMBS, CACIOCAVALLO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, OREGANO	€ 7,00

CAPRICCIOSA POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI E WÜRSTEL TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS AND SAUSAGES	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTHAL, FONTINA TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTHAL, FONTINA	€ 8,00
QUATTRO GUSTI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI TOMATO, MOZZARELLA, HAM AND MUSHROOMS	€ 8,00
PARMIGIANA POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PARMIGIANO E BASILICO TOMATO, MOZZARELLA, AUBERGINES, PARMESAN AND BASIL	€ 8,00
TOPOLINO POMODORO, FIOR DI LATTE, WÜRSTEL, PATATINE FRITTE TOMATO, MOZZARELLA, WÜRSTEL, FRIED	€ 7,00
ROMANA POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO TOMATO, MOZZARELLA AND SHAM	€ 7,00
NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA ACCIUGHE E OLIVE TOMATO, MOZZARELLA ANCHOVIES AND OLIVES	€ 6,00
MARGHERITA POMODORO E MOZZARELLA TOMATO AND MOZZARELLA	€ 6,00
BIANCANEVE MOZZARELLA	€ 5,00
PIZZA PANE OLIO, SALE E ORIGANO OIL, SALT AND OREGANO	€ 3,00

***ORIGANO SU RICHIESTA**

AGGIUNTA CRUDO	€ 2,50
AGGIUNTA BUFALA	€ 2,50
AGGIUNTA SALMONE	€ 3,00
ALTRE AGGIUNZIONI	€ 1,50

BEVANDE

ACQUA NATURALE	€ 2,50
ACQUA FRIZZANTE	€ 2,50
COCA COLA 1 LITRO	€ 5,00
COCA-COLA 0,25 cl	€ 2,00
COCA ZERO 0,25 cl	€ 2,00
FANTA 0,25 cl	€ 2,00
SPRITE 0,25 cl	€ 2,00
BIRRA DELLO STRETTO 0,66 cl(Siciliana)	€ 4,00
CAFFÈ	€ 1,00
CAFFÈ MACCHIATO	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,50
CAPPUCCINO	€ 2,00

Coperto € 2,00

COCKTAILS

AMERICANO bitter Campari - vermouth rosso	€ 6,00
NEGRONI vermouth rosso - bitter Campari - gin	€ 6,00
APEROL SPRITZ Aperol - prosecco	€ 5,00
VODKA LEMON vodka - lemon soda	€ 6,00
GIN TONIC gin - acqua tonica	scegli il Gin
GIN LEMON gin - lemon soda	scegli il Gin

I NOSTRI GIN

Gin mare	€ 10,00
Hendrick's	€ 10,00
Tanqueray	€ 7,00
Bulldog	€ 7,00
Bombay	€ 7,00

*Chiedere al personale di sala per i cocktails fuori menù.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE
REGOLAMENTO (UE) N.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b) maltodestrine a base di grano;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolosuccinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1

E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande.

Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, if you have allergies or food intolerances ask for information about our food and drinks.

We are prepared to advise you in the best way.

BOTTEGA

siciliana

 *Salvinus*