

Pizzeria
Ristorante

Salvatore ²
da **Mario & Alfonso**





I nostri Antipasti



AFFETTATI A SCELTA	€ 8,00 - 10,00
MISTO MARINATO DI PESCE	€ 15,00
GAMBERETTI IN SALSA ROSA*	€ 9,00
INSALATA DI MARE*	€ 12,00
OLIVE ASCOLANE	€ 4,00
MISTO DI VERDURE FRITTE	€ 6,00
CAPRESE CON BUFALA	€ 9,00
COZZE PEPATE	€ 8,00
GRAN PEPATA..... (cozze, vongole)	€ 10,00

Le Insalatone

GRECA

(insalata, pomodori, mais, olive nere, tonno, mozzarella a cubetti) € 8,00

MARATEA

(insalata, pomodori secchi, carciofi a spicchi, alici, mozzarella a cubetti) € 8,00

SALVATORE

(insalata, pomodori secchi, gamberetti, emmenthal, mozzarella a cubetti, capperi) € 8,00

ESOTICA

(insalata, pomodorini, rucola, polpa di granchio, brie, germogli di soia, olive verdi, peperoni freschi) € 9,00

SICILIANA

(radicchio, pomodorini, cipolline, tonno, mozzarella a cubetti) € 8,00

LUXOR

(rucola, brie, sfilacci di cavallo, bresaola, patate lesse, mozzarella di bufala, ricotta affumicata) € 10,00



* In mancanza di prodotto fresco potrà essere usato prodotto trattato con il processo di abbattimento della temperatura

COPERTO RISTORANTE € 1,50

I Primi Piatti di Pesce



SPAGHETTI AI GAMBERETTI	(pomodoro fresco, gamberetti)	€ 8,00
SPAGHETTI AI GAMBERONI	(gamberoni, pomodoro fresco)	€ 12,00
SPAGHETTI ALLE COZZE	(cozze, pomodoro o al naturale)	€ 7,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	(vongole, pomodoro o al naturale)	€ 9,00
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	(frutti di mare, pomodoro o al naturale)	€ 10,00
SPAGHETTI AL CARTOCCIO*	(frutti di mare, scampi)	€ 12,00
PENNE ALLA POSITANA	(panna, prosciutto, zucchine, gamberetti)	€ 7,00
FETTUCCINE AL SALMONE	(salmone, panna, wodka)	€ 8,00
LINGUINE ALLO SCOGLIO	(frutti di mare, vongole, cozze, scampi)	€ 12,00
.....		€ _____
.....		€ _____



* In mancanza di prodotto fresco potrà essere usato prodotto trattato con il processo di abbattimento della temperatura

COPERTO RISTORANTE € 1,50



I Primi Piatti

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	(panna, uova, pancetta affum., grana)	€ 5,00
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA	(pomodoro, olive, capperi, tonno)	€ 5,50
SPAGHETTI ALLA BISANZIO	(pomodoro fresco, basilico, aglio)	€ 5,00
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO		€ 5,00
PENNE ALL'ARRABBIATA	(pomodoro, peperoncino, aglio)	€ 5,00
PENNE ALLA MATRICIANA	(pancetta affum. pomodoro, cipolla, peper.)	€ 5,50
PENNE ALLA DIAVOLA	(pomodoro, zucchine, salame piccante)	€ 6,00
PENNE ALLA PRIMAVERA	(pomodoro, verdure grigliate)	€ 5,00
PENNE AI 4 FORMAGGI	(latteria, grana, gorgonzola, emmenthal)	€ 5,50
PENNE AL CURRY	(panna, curry, peperoni, gamberetti)	€ 7,50
PENNE AI PORCINI	(pomodoro fresco, porcini)	€ 7,00
PENNE ALLA BOSCAIOLA	(panna, pomodoro, champignons)	€ 6,00
PENNE ZINGARA	(pomodoro, capperi, peperoni, olive, cipolla, pancetta, peperoncino)	€ 7,00
PENNE WODKA	(panna, pancetta, wodka)	€ 5,50
PENNE MARI E MONTI	(pomodoro fresco, gamberetti, funghi porcini)	€ 7,00
GNOCCHI AL GORGONZOLA	(panna, gorgonzola)	€ 5,50
GNOCCHI ALLA RICOTTA	(panna, ricotta)	€ 5,50
GNOCCHI ALLA TIROLESE	(speck, panna)	€ 5,50
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	(pomodoro, mozzarella, basilico)	€ 5,50
FETTUCCHINE AL RADICCHIO TREVIGIANO		€ 6,50
FETTUCCHINE MEDITERRANEE	(panna, rucola, bresaola a cubetti, grana a scaglie)	€ 7,00
TORTELLONI PANNA E PROSCIUTTO		€ 6,00
TORTELLONI PANNA E SPECK		€ 6,00
RIGATONI ALLA BEPI	(gorgonzola, salsiccia, ricotta affumicata)	€ 6,50

COPERTO RISTORANTE € 1,50

I Secondo Piatti di Pesce



FRITTURA MISTA DI PESCE *	€ 12,00
FRITTURA DI CALAMARI *	€ 10,00
FRITTURA DI GAMBERETTI *	€ 14,00
GRIGLIATA DI PESCE (gamberoni, scampi)	€ 16,00
GRIGLIATA DI PESCE SPADA.....	€ 9,00
GRIGLIATA DI PESCE MIX (salmone, gamberoni, scampi, pesce spada, seppie)	€ 35,00

MINIMO PER DUE PERSONE

I nostri Contorni

PATATE GRATINATE.....	€ 3,50
PATATE FRITTE.....	€ 3,50
VERDURE ALLA GRIGLIA.....	€ 3,50
INSALATA MISTA.....	€ 3,50



* in mancanza di prodotto fresco potrà essere usato prodotto trattato con il processo di sabbattimento della temperatura

COPERTO RISTORANTE € 1,50



I Secondi Piatti

BISTECCA DI ROAST-BEEF AI FERRI	€ 8,00
BISTECCA DI ROAST-BEEF ALL'AMERICANA	€ 9,00
<small>(pancetta affumicata, panna, mais)</small>	
ENTRECÔTE	€ 10,00
BRACIOLA DI MAIALE AI FERRI	€ 5,50
BRACIOLA DI MAIALE ALLA BOSCAIOLA <small>(pomodoro, funghi, prezzemolo)</small>	€ 6,50
TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO	€ 12,00
TAGLIATA DI MANZO AI FERRI	€ 12,00
COTOLETTA ALLA MILANESE	<small>(maiale, farina, uova, pangrattato)</small> € 6,50
SCALOPPINE AL VINO BIANCO	€ 6,50
SCALOPPINE ALLA RUCOLA	€ 6,50
SCALOPPINE AI FUNGHI	€ 6,50
SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA	<small>(pomodoro, origano, mozzarella)</small> € 6,50
SCALOPPINA AL LIMONE	€ 6,50
WÜRSTEL AI FERRI	€ 5,00



Panini e Toast

PANINI NORMALI	€ 3,50
PANINI FARCITI	€ 5,00
TOAST NORMALE	€ 3,50
TOAST FARCITO	€ 4,50



I nostri Desserts



TIRAMISÙ	€ 3,50
CREMA CATALANA	€ 3,50
PROFITEROLES NERO	€ 3,50
TORTA POLENTA	€ 3,50
MERINGATA	€ 3,50
PANNA COTTA	€ 3,50
TARTUFO BIANCO	€ 3,50
TARTUFO NERO	€ 3,50
.....	€ ____
.....	€ ____



Le Bibite

TÉ FREDDO AL LIMONE O PESCA	piccolo	€ 2,00
.....	0,5 l	€ 4,00
COCA-COLA	piccola	€ 2,00
.....	0,5 l	€ 4,00
FANTA	piccola	€ 2,00
.....	0,5 l	€ 4,00
BIBITA IN LATTINA		€ 2,00
ACQUA SANT'ANTONIO frizzante	700 cl	€ 2,50
ACQUA SANT'ANTONIO naturale	700 cl	€ 2,50

Le nostre Birre

BECK'S BOTTIGLIA € 3,00

BIRRA ANALCOLICA BECK'S BOTTIGLIA € 3,00

... alla Spina

LICHER BIONDA piccola € 2,00

..... media € 4,00

..... 1,5l € 15,00

VILLACHER NON FILTRATA piccola € 2,50

..... media € 5,00

..... 1,5l € 17,00

BENEDIKTINER WEISSBIER piccola € 3,50

..... media € 5,00

..... 1,5l € 18,00

PAULANER ROSSA piccola € 2,50

..... media € 5,00

HOEGAARDEN piccola € 2,50

..... media € 5,00



Benediktiner Weissbier

Birra dagli aromi fruttati tipici della weizen e l'equilibrio dei lieviti la rendono inconfondibile al palato. Grazie poi ad un raffinato e bilanciato utilizzo del luppolo, sono forti le sensazioni di pulizia e freschezza nel finale. Gradi Alc. 5,4%.



Birra di colore bruno rossastro, leggermente torbido. Esprime una gamma di profumi intensi, evoluti ed eteri. Si avvertono il caramello, il malto tostato, il miele di castagno e cioccolato. L'impatto in bocca è brusco, avvolgente con un sapore di liquirizia. Ha una notevole struttura e una grande aromaticità. La schiuma è di colore nocciola, morbida e persistente. Gradi Alc. 7,9 %.



Birra a bassa fermentazione, chiara e non filtrata. Grazie al lievito naturale Zwickl offre una varietà di aromi ed un contenuto naturale di vitamine, proteine e Sali minerali. L'acido carbonico è molto leggero e digeribile. Gradi Alc. 5,0 %.



Dall'aroma agrumato corrisponde un gusto fresco e acidulo di frumento belga, con un leggero fondo di miele e lievito; il finale, intensissimo è di succo di limone, con una genuina asprezza che accompagna un retrogusto lieve ma persistente. Gradi Alc. 4,8 %.



Licher Export è una birra bionda prodotta a bassa fermentazione, secondo le leggi della purezza, vale a dire, solamente con acqua, malto, luppolo e lievito. Piace per il suo delicato sapore aromatico e pastoso. Gradi Alc. 5,4%.

I nostri Vini

Iusi



CABERNET VITE FRANCA	0,25 l	€ 2,20
.....	0,5 l	€ 3,50
.....	1 l	€ 6,80

GILDO FRIULANO BIANCO I.G.T.	0,25 l	€ 2,20
.....	0,5 l	€ 3,50
.....	1 l	€ 6,80

PROSECCO FRIZZANTE	calice	€ 1,50
.....	0,25 l	€ 3,00
.....	0,5 l	€ 6,00
.....	alla bottiglia	€ 12,00

I Bianchi in bottiglia

Az. Agricola Bepin de Eto (Veneto)

Prosecco doc brut vino di colore giallo paglierino, dal perlage fine e persistente. Il bouquet è fresco, delicato e fruttato. Il sapore è sapido, armonico e piacevolmente acidulo.

È consigliato come aperitivo e come accompagnamento di antipasti e primi piatti leggeri.

Vitigno Glera.

Az. Vinicola Sclaris (Friuli Collio)

Ribolla gialla vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Le note di fiori di castagno armonizzano con il citrino degli agrumi e l'aroma della frutta esotica: pieno, suadente, di buona freschezza e con un retrogusto aromatico.

È consigliato come aperitivo, come accompagnamento di antipasti, minestre e carni bianche.

Vitigno Ribolla Gialla.

Az. Agricola Cortaccia (Alto Adige)

Müller Thurgau vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet è fruttato e floreale. In bocca è abbastanza secco, morbido e con una persistenza gusto olfattiva media.

Consigliato come aperitivo, con primi piatti, insalate, piatti di pesce e frutti di mare.

Vitigno Müller Thurgau.

I Rossi in bottiglia

Az. Agricola Bepin de Eto (Veneto)

Cabernet vino di colore rosso rubino. Il bouquet è elegante per la discreta nota erbacea e per il netto profumo di frutta rossa.

È consigliato con affettati misti, primi piatti e arrostiti.

Vitigno Cabernet.

Az. Vinicola Sclaris (Friuli Collio)

Schioppettino vino di colore rosso luminoso con sfumature granate. Offre un profumo variegato di mora selvatica, mirtillo, ribes, spezie e muschio. Il corpo è piacevolmente equilibrato con una buona persistenza aromatica.

Ottimo con formaggi, spiedini di carne e salumi.

Vitigno Schioppettino.

Az. Agricola Cortaccia (Alto Adige)

Lagrein vino di colore rosso rubino con qualche riflesso granato. Il profumo è delicato con dei sentori di vaniglia e viola. Il gusto è pieno e vellutato con una persistenza gusto-olfattiva media.

È consigliato con carni rosse, selvaggina e formaggio.

Vitigno Lagrein.

Arrivederci e Grazie

Salvatore 2
da **Mario & Alfonso**