



Salmastro
RISTORANTE

Benvenuti da **SALMASTRO**

Il nostro Ristorante porta in tavola i sapori tipici del territorio con prodotti freschi e preparati con cura dalle mani del nostro Chef.

Salmastro è aperto dal **Lunedì** al **Sabato**
dalle **19:30** alle **21:30**

Per prenotare un tavolo o per qualsiasi informazione,
potete chiamare lo **0585 807676**.



Welcome to **SALMASTRO**

Our restaurant aims to bring the typical flavors of the region to the table with fresh ingredients, carefully prepared by our Chef.

Salmastro is open from **Monday** to **Saturday**,
from **7:30 PM** to **9:30 PM**.

To reserve a table or for any inquiries,
you can call **+39 0585 807676**.



ANTIPASTI

Insalata di mare tiepida € 20

Warm seafood salad

Baccala con porri, olive taggiasche e polentina fritta € 18

Salt cod with leeks, Taggiasca olives and fried polenta

Tartare di manzo con verdure in agrodolce e

tuorlo marinato € 20

Beef tartare with sweet and sour vegetables and
marinated egg yolk

Uovo 63° in cialda ai cereali con asparagi saltati e
spuma di pecorino € 16

63° egg in a cereal wafer with sautéed asparagus and
pecorino foam

**Tutti gli antipasti sono accompagnati da pane casareccio di nostra
produzione**

All starters are accompanied by homemade bread



PRIMI

Trenette alle arselle € 22

Trenette pasta with clams

Gnocchetti alla trabaccolara € 20

Gnocchetti with trabaccolara sauce

Tordelli al ragù o burro e salvia € 15

Tordelli pasta with ragù sauce or butter and sage

Pici all'aglione con briciole di pane € 15

Pici pasta with garlic sauce and breadcrumbs

Tutti i nostri Primi sono interamente realizzati con pasta fresca preparata dal nostro Chef.

All our first courses consist entirely of fresh pasta prepared by our Chef.



SECONDI

Filetto di pescato al cartoccio con patate, pomodorini,
olive e capperi € 22

Fillet of fish baked in foil with potatoes, cherry tomatoes,
olives and capers

Fritto misto con verdure € 22

Mixed fried fish with vegetables

Controfiletto di manzo alla piastra con patate arrosto e
fondo bruno € 25

Grilled beef sirloin with roast potatoes and brown sauce

Filetto di maiale tenero con carciofi in doppia cottura € 20

Tender pork fillet cooked twice with artichokes

Coperto € 3 a persona

Cover € 3 per person

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

Some products may be frozen