



la scialuppa da Salvatore  
- dal 1961 -



“Il mio percorso nasce qui,  
dove nulla è lasciato al caso,  
dove tutto è amato,  
e dove ogni singolo angolo  
ha la sua storia.

Non posso che ringraziare  
chi mi ha dato fiducia.

**Amore, passione, tradizione  
ed innovazione.**

Ogni singolo prodotto è frutto  
di una selezione e di una ricerca.  
Amiamo ciò che facciamo,  
e facciamo del nostro meglio  
per farvi arrivare questa emozione,  
con la voglia di essere sempre  
migliori per voi.  
Grazie.”

*Fabio Di Vilio*

Chef della Scialuppa da Salvatore



## I CRUDI

Ricciola, cavolo rosso, aglio nero €16  
e scalogno caramellato

(4)

Gambero rosso, bagnetto verde di "Nonna Graziella", €17  
peperoni e fungo porcino

(1.2.3)

Tartare di dentice €18

olio e.v.o. Sabina dop "Duenovesei"

(4)

Tartare di tonno rosso certificato iccat €18

olio e.v.o. Momò Monocultivar Itrana "Marco Carpineti"

(4)

Crudo misto €30

Selezione dello chef con pescati del giorno

(2.4.14)

## I CALDI

Alici, peperoni, Aglio e chutney di frutti di bosco €12

(1.4.5.7)

Polpo verace, guanciaie, salsa verde €15  
e patata dolce

(14)

Broccoli e salsiccia di ombrina €18

(4.7)

Triglia alla diavola €18

(4.10)

'Na scarpetta de zuppa €19

(2.4.9.13.14)

Bruschetta alle vongole €6

(1.13)

Sautè di cozze €13

(1.14)

Moscardini alla luciana €16

(1.14)

I prezzi del pescato possono variare in base al mercato



## I PRIMI

Spaghetti ai lupini locali €14

(1,14)

Con bottarga €16

(4)

Strozzapreti alla pescatora €17

(1,2,4,13,14)

Linguina riccio e 'nduja €18

(1,13)

Pennoni seppie e seppiola €18

(1,14)

Risotto di brodo umami €18

(2,4,7,9,13,14)

## I SECONDI

Pescato del giorno €8 l'etto

(4)

Scampi €11 l'etto

(2)

Gamberi rossi €11 l'etto

(2)

Mazzancolle €11 l'etto

(2)

Calamari alla piastra €19

(14)

Sgombro giardiniera e lampascione €18

(4,9)

Palombo alla mugnaia, carciofo fermentato  
e lemon curd €24

(1,4,5,7,9)

Ricciola alla vaccinara €26

(4,9)

Fritto di calamari €18

(1,5,14)

Fritto di calamari e gamberi €19

(1,2,5,14)

*I prezzi del pescato possono variare in base al mercato*



## LA NOSTRA PASTICCERIA

Torta caprese, cioccolato bianco €8  
e crumble di mandorle

(1,3,7,8)

Èclair €8

(1,3,7)

Semifreddo alle nocciole,frutti di bosco €8  
e terra di caffè

(1,3,7,8)

Krapfen con funghi fermentati €7

(1,3,7)

Torta al formaggio, sale e olio €10

(1,3,7,8)



## ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, 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 e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

**Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.