



## **Entrè**

---

Selezione di salumi dal mondo con focaccia	10
Selezione di formaggi italiani, francesi e spagnoli	12
Seppia, polpo, calamari e gamberi al vapore in vinaigrette	12

## **Insalatone & Sfizi (piatti freddi)**

---

Acciughe del Cantabrico, selez. Oro Codesa 50gr con peperone arrosto, squacquerone e focaccia al rosmarino e Sale Dolce	15
Misticanza, tonno Bonito del Nord, vinaigrette con focaccia al rosmarino e Sale Dolce	10

## **Pizza alla Pala (1/2 metro)**

---

Bufalina	22
Fantasia	24

## **Pucce**

---

Salame, pecorino e radicchio di Chioggia	8
Prosciutto crudo al Sale Dolce, bufala e pomodorini	9

## **Pizze a Portafoglio | 20 cm da passeggio o aperitivo**

---

Margherita	4
Prosciutto cotto	5
Salame piccante	5
Wurstel	5
Funghi trifolati	5
Napoli	5



## **Pizze Classiche**

---

Schiacciatina	3
Schiacciatina rossa	3
Marinara	5
Margherita	6
Sbagliata	7
Bufalina	8
Prosciutto cotto e funghi	8
Quattro stagioni	8
Capricciosa	8

## **Pizze Speciali**

---

<b>Dolce Maggiore</b> con prosciutto crudo al Sale Dolce 24 mesi	8
<b>Napoli</b> con acciughe di Cetara e capperi di Salina	8
<b>Felix</b> Pomodoro, fior di latte, stridoli, salsiccia e pancetta	8
<b>Sale Dolce</b> Pomodoro, fior di latte, nduja, pomodori secchi alle erbe e sale di Cervia, provola affumicata	10
<b>Miglionauticozero</b> Pomodoro, pomodorini, origano, acciughe, olive Taggiasche e basilico	9
<b>San Michele</b> Bianca, friarielli, pomodorini confit, ricotta salata	10
<b>Officine del Sale</b> Margherita con pancetta croccante, ricotta noce moscata e melanzane grigliate	10
<b>Vegetariana</b> Margherita con verdure di stagione cotte e crude	10
Ingredienti aggiuntivi	1-3
Impasti speciali	2



## **Primi piatti**

---

Risotto alla Cervese	10
Pacchero di nostra produzione, pomodorini, ricotta e basilico fresco	8

## **Secondi**

---

Trancio di tonno alla piastra con verdure	16
Cheeseburger di Manzo Selezionato, maionese, ketchup, insalata e formaggio	10

## **Dessert**

---

Torte di nostra produzione	4
Ananas o Fragole	4
Sorbetto di nostra produzione	4-6
Coperto e servizio (solo a cena)	1,5

Le variazioni al menù possono far subire modifiche al listino. Allergeni: I piatti potrebbero contenere glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. Per ogni informazione potete rivolgervi al personale. Il tonno servito potrebbe essere Thunnus: maccoyii, obesus, alalunga, thunnus albacares



## **Gelati**

---

Coppe di gelato con frutta fresca	9
Gelato alla crema, fragole, panna montata, croccante e candito all'arancia	12
Coppa di gelato media	5
Coppa di gelato grande	7

## **Gusti**

---

Fior di panna  
Bufalino  
Stracciatella cremino  
Ricotta al Sale Dolce con fichi caramellati  
Yogurth del Trentino  
Crema  
Vaniglia Burbon  
Nocciola IGP  
Pistacchio di Bronte  
Cioccolato al latte  
Fondente  
Mango Alphonso  
Arachide salata  
Biscuit  
Camilla  
Banoffe  
Maracuja  
Mela verde  
Pesca  
Gelso