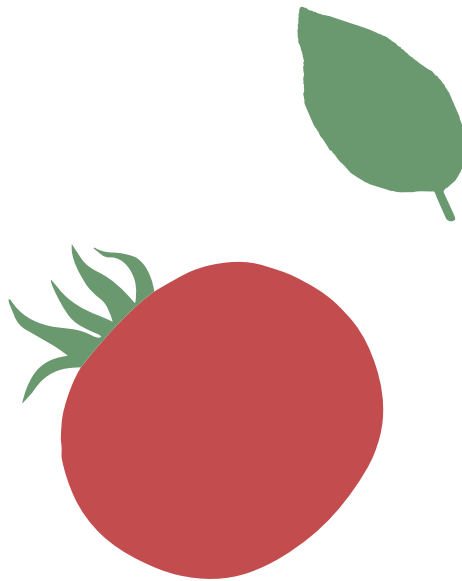


# SALSEDINE



• PIZZERIA CONTEMPORANEA •





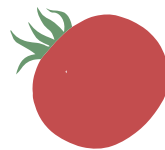
# SALSEDINE

PIZZERIA CONTEMPORANEA



## LIEVITO, TEMPO E SAPERE ARTIGIANO.

La nostra pizza nasce dall'**equilibrio** perfetto tra **impasto**, ingredienti e cottura. Utilizziamo **farine selezionate**, lunghe maturazioni e una percentuale di idratazione studiata per ottenere leggerezza e gusto. Le nostre mani, il nostro amore e attrezzature d'eccellenza fanno il resto, donando alla pizza un'**identità inconfondibile**. Ogni morso racconta il legame tra la tradizione dei lievitati e la ricerca di nuovi accostamenti, sempre nel **rispetto** della qualità e del **territorio**.



COPERTO € 3

# SFIZI

Nella sezione "Sfizi", dedicata agli antipasti della pizzeria, proponiamo solo creazioni realizzate nei nostri laboratori. Ogni proposta, dalla più semplice alla più raffinata, nasce dalla passione dei nostri chef per offrirti sapori autentici e accostamenti sorprendenti, perfetti da condividere e da gustare come inizio del tuo pasto.

## PATATE FRITTE AL CUCCHIAIO\*

<sup>17</sup>

5

## MONTANARINE 1 pz

<sup>17</sup>

*Pizzetta frita da scegliere:* Pachino & basilico o Mortadella Bolognese IGP con stracciata e pistacchio

3

## PASTA DI MACCHERONI 1 pz\*

<sup>17</sup>

Classica Napoletana: Bucatino con macinato di bovino scelto, piselli, besciamella e provola d'Agerola con aggiunta di Parmigiano Reggiano

3

## CROCCHETTA DI PATATE 1 pz\*

<sup>17</sup>

2.5

## SUPPLÍ DI RISO 1 pz\*

<sup>17</sup>

Polpetta di riso con Prosciutto Cotto arrosto, Parmigiano Reggiano e Mozzarella Campana

3

## CILIEGINE DI PROVOLA D'AGEROLA

<sup>17</sup>

Provola d'Agerola affumicata cotta nel coccio in forno a legna, in uscita prosciutto crudo selezionato

5

## SELEZIONE DI FRITTI\*

<sup>17</sup>

1 Montanarina al pomodoro - 1 Pasta di maccheroni - 1 crocchetta - 1 suppli

10

## FOCACCIA VALTELLINA

<sup>17</sup>

Focaccia con Bresaola IGP Valtellinese, Rucola, Grana, emulsione di gocce di limone

12

## FOCACCIA DI MARE

<sup>17</sup>

Focaccia con selezione di antipasti freddi di mare

16



## CAPRESE DI BUFALA DOP (300 gr)

<sup>17</sup>

11



## CRUDO & BUFALA DOP (300 gr)

<sup>17</sup>

13

# I NOSTRI CALZONI

## RIPIENO CLASSICO

*Rosso all'esterno*

<sup>17</sup>

Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Ricotta di Bufala, pepe

12



## RIPIENO DOP

*Bianco all'esterno*

<sup>17</sup>

Provola d'Agerola, Ricotta di bufala, Pepe, Pomodoro secco, Salsiccia, Gorgonzola

12

## RIPIENO DEL PIGNOLO

*Bianco all'esterno*

<sup>17</sup>

Bufala, Prosciutto Cotto arrosto e Porcini

12



# LE SPECIAL

La nostra costante ricerca di ingredienti d'eccellenza dà vita alla sezione "Special".  
Potrai assaporare sulla nostra pizza, prodotti selezionati con cura per un'esperienza unica.

## BELLOTA

1,7

Fiordilatte, Prosciutto di Patanegra 80gr, Stracciata di bufala, olive taggiasche

18

## LA FASSONA

1,7,9,10

Battuto di Fassona marinata alle erbe, Olive di Gaeta, sedano grossolano, tracce di provola, aceto balsamico, scaglie di grana

18

## NERANO

1,7

Crema di zucchini, provola di D'Agerola, chips di zucchini, fonduta di parmigiano

14

## BANDIERA GIALLA

1,4,7

Bufala, salsa di datterino giallo, Alici del Cantabrico, Stracciata di bufala e Capperi

15

## SIMPATICHINA

1,7

Bufala, salsiccia, ciliegino confit e stracciata di bufala

13

## GIANIK

1,7

Fiordilatte, Salsiccia, Guanciale, patate, fonduta di Grana, Peperoncino

13

## FRANCAVILLA

1,7

Fiordilatte, Pomodoro locale salato e pepato, Stracciata di bufala, Guanciale

13



## NOSTALGIA DEL DRAGO VERDE

<sup>1,7</sup>

Pesto fatto in casa, pacchetelle vesuviane (pomodorini), olive di Gaeta, Guanciale, tracce di provola

13

## ESAGERATA

<sup>1,7,8</sup>

Bufala, Mortadella Bolognese IGP, fiocchi di ricotta di bufala, granella di pistacchio

13

## CARRETTIERA

<sup>1,7</sup>

Provola d'Agerola, salsiccia e friarielli

11



## SKAMPILOT

<sup>1,7</sup>

Provola d'Agerola, patate, salsiccia e rosmarino

10



## MEDITERRANEA

<sup>1,7</sup>

Bufala, Rucola, Prosciutto Crudo, pomodorini Pachino, scaglie di grana

12

## CACIO & PEPE

<sup>1,7,8</sup>

Fiordilatte, Crema di cacio e pepe, Guanciale croccante

13

## TRENTINA

<sup>1,7</sup>

Fiordilatte, Speck d'alpe, Robiola di capra, Porcini, Rucola e lamelle di tartufo nero

15

## I NOSTRI MASTRI PRESENTANO

<sup>1,4,7</sup>

280 gr di pura fantasia

15



# DAL MARE



Le nostre *pizze di mare* nascono dalla perfetta sintonia tra cucina e pizzeria, unendo l'estro creativo dei nostri chef e dei nostri pizzaioli. Il risultato è un'esperienza sorprendente: un prodotto di altissima qualità, dal sapore inconfondibile, che puoi assaporare solo da Salsedine.

## SALUMI DAL MARE

1,4,8

Focaccia con Prosciutto di Pesce Spada affumicato o Tonno rosso affumicato, Rucola, Stracciata di bufala, zest di limone e Granella di nocciola

18

## NORDICA IN BIKINI

1,4,7,8

Focaccia con crema di Avocado, Salmone selvatico Norvegese e Cipolla caramellata

18

## OCTOPUS GRILL

1,4,7,14

Provola d'Agerola, Polpo cotto a bassa temperatura e grigliato, 'Nduja di Spilinga e cuore di burrata

17

## LA CRUDA

1,4,14

Focaccia con selezione di crudi in base alla disponibilità del pescato

21

## SALSEDINE

1,4,7

Salsa di datterino giallo, insalata riccia, Tonno in filetti, Cipolla rossa caramellata, Olive taggiasche

16



# CLASSICHE

## MARGHERITA

<sup>17</sup>  
Pomodoro, fiordilatte, basilico

7

## MARINARA

<sup>17</sup>  
Pomodoro, emulsione di aglio  
e olio EVO, origano

5

## MARGHERITA SBAGLIATA

<sup>17</sup>  
Pomodoro, provola,  
pepe e basilico

9

## MARINARA SBAGLIATA

<sup>17</sup>  
Pomodoro, pomodorino  
ciliegino semi-dry e stracciata

8.5

## BUFALA DOP

<sup>17</sup>  
Pomodoro, Bufala, Basilico

9

## DIAVOLA

<sup>17</sup>  
Pomodoro, Fiordilatte, Salame piccante, Basilico

9

## GUANCERITA

<sup>17</sup>  
Pomodoro, Fiordilatte, Guanciale, Olio Extravergine di Oliva di Gaeta

9

## QUATTRO FORMAGGI

<sup>17</sup>  
Fiordilatte, Gorgonzola, Pecorino, Provola d'Agerola, Parmigiano

9

## COSACCA

<sup>17</sup>  
Pomodoro, Pecorino, Basilico e olio EVO

6

## IL FUNGO...COTTO

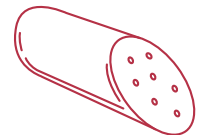
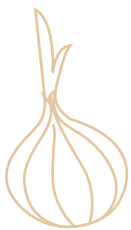
<sup>17</sup>  
Fiordilatte, Prosciutto Cotto arrosto e Funghi champignon

10

## VEGETARIANA

<sup>17</sup>  
Fiordilatte, Verdure di stagione

9



# LE DOLCEZZE

Ogni giorno, nei laboratori di Salsedine, nascono dessert artigianali preparati con ingredienti selezionati e tutta la cura della tradizione. Sempre freschi e dal sapore autentico, per regalarti il piacere di un dolce finale che completa l'esperienza a tavola.

## TIRAMISÙ ESPRESSO

6



## MOUSSE DI CAFFÈ E CARMELLO SALATO

6



## I NOSTRI SEMIFREDDI

A scelta tra: Parozzo, Pistacchio, Cheesecake

6

## LA CREMA DELLA SIGNORA MELISSA

Crema pasticceria fatta in casa, accompagnata dal suo cantuccino da guarnire

6

## MILLEFOGLIE E LE NOSTRE CREME

6



ACQUA MICROFILTRATA 2 / ACQUA PANNA - SAN PELLEGRINO 2.5

/ COPERTO 3





Salsedine è il Ristorante di Mare e Pizzeria Contemporanea del Drago Verde Beach Resort



**I NOSTRI PRODOTTI DOP:**  
Bufala Campana DOP  
Provola affumicata d'Agerola DOP  
Fiordilatte DOP Campano  
Pomodoro DOP San Marzano

## I NOSTRI PRINCIPALI FORNITORI



TOMMASO  
MASCANTONIO  
AZIENDA AGRICOLA



*IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI:*

-  1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO E KAMUT)
-  2. CROSTACEI E DERIVATI
-  3. UOVA E DERIVATI
-  4. PESCE
-  5. ARACHIDI E DERIVATI
-  6. SOIA E DERIVATI
-  7. LATTE E DERIVATI (INCLUSO IL LATTOSIO)
-  8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)
-  9. SEDANO E DERIVATI
-  10. SENAPE E DERIVATI
-  11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI
-  12. SOLFITI
-  13. LUPINI E DERIVATI
-  14. MOLLUSCHI E DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime.