

# SALSEDINE



• RISTORANTE DI MARE •







## IL MARE È LA NOSTRA ISPIRAZIONE.

Ogni giorno selezioniamo il miglior **pescato a miglio zero**, rispettando **stagionalità** e qualità, per portare in tavola il gusto autentico delle nostre coste. La nostra cucina valorizza la freschezza del pesce, degli ortaggi e delle verdure, anch'essi a **Km zero**, insieme agli altri ingredienti d'eccellenza: dalla Pasta al Pane Artigianale, fino all'Olio Extravergine di Oliva.

Il nostro impegno è rivolto a tecniche e accostamenti che esaltano il sapore, mantenendo **leggerezza ed equilibrio**.

Il ristorante **Salsedine**, espressione dell'ospitalità che ha sempre contraddistinto il **Drago Verde Beach Resort**, nasce per celebrare la cucina di mare in tutta la sua essenza, arricchendola con l'arte della pizzeria. Qui, **tradizione e ricerca** si incontrano per offrire un'esperienza gastronomica che sa di **Brezza, Mare e Salsedine**, in un'atmosfera calda e accogliente, dove ogni piatto racconta la passione per il territorio e il piacere della convivialità.



*Scan and translate  
our menu*

Per iniziare

# CRUDI

## PERCORSO DA SETTE

1,4

Selezione di Carpacci, Tartare, Tagliatelle e Crostacei che varia in base al pescato

24

## LA JULIENNE

4,14

Tagliatella di seppia o calamaretto crudo, con cipolla di Tropea e peperoncino fresco

15

## IL CARPACCIO AL NATURALE

1,4

In base al pescato del giorno, condito con olio evo e pepe

14

## LA MACEDONIA DI MARE

2,4

Tartare con pescato del giorno, frutta di stagione, acqua di pomodoro e gin al rosmarino

16

## COMPLETO DI CRUDI

2,4,8,9,14

Percorso di Carpacci, Tartare, Tagliatelle e Crostacei che varia in base al pescato (circa 12/15 pz)

€ 3 / portata

# COTTI & MARINATI

## TIEPIDA DI MARE

2,4,5,9,14

La nostra proposta di insalata di mare sbollentata al momento

16

## SELEZIONE DI FREDDI

1,2,4,5,7,9,14

Quattro pezzi in base al pescato

15

## SAUTÈ REALE

2,14

Coccio con cozze, vongole e scampi

15

## LA CATALANA A VISTA

2,9

3 Scampi scottati col cannello direttamente al tavolo, salsetta Catalana

20

# LA PASTA

## SPAGHETTO ALLE VONGOLE SGUSCIATE

1, 4, 14

16

## PACCHERO ALL'ASTICE Min. 2 Pers

1, 2, 4, 14

50

## LINGUINA AL TONNO

1, 7, 4

Crema di pecorino, tartare di tonno e scorza di lime

18

## RISO & MARE Tempo di attesa 25/30 min.

2, 4, 7, 14

Risotto ai frutti di mare

19

## IL RINTROCILO

1, 2, 4, 14

Scampi, ferfellone e pane crock

16

## MEZZELUNE MEDITERRANEE

1, 2, 3, 4, 7, 14

Ripieno di spigola e ricotta, pomodoro arrosto e stracciata di Bufala

22

# IL PESCATO

GRIGLIATA 4 pz.

1,2,4,14

24

PESCATO DEL GIORNO

2,4,14

*Cotture scelta tra:*

In padella con pomodorini & olive - Al forno con verdure di stagione - Al sale - Alla brace

8 €/Etto

FILETTO DI BRANZINO

1,2,4,9,14

Con vellutata di patata gialla e chips croccanti

22

LO SCAMPONE

2

*Scegli come:* Al ghiaccio - All'arrabbiata - Alla griglia - Al cognac

12 € cad

LA CACCIATORA

1,2,4

Due Scamponi e una coda di Rospo

35

FRITTURA

1,2,4,14

Di Paranza o di soli Calamari\*

16

\*Alimento Congelato/surgelato

# LE DOLCEZZE

## TIRAMISÙ ESPRESSO

1,3,7

6

## MOUSSE DI CAFFÈ E CARMELLO SALATO

1,3,7

6

## I NOSTRI SEMIFREDDI

*Ascelta tra: Parrozzo, Pistacchio, Cheesecake*

1,3,7,8

6

## LA CREMA DELLA SIGNORA MELISSA

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

1,3,7

6

## MILLEFOGLIE E LE NOSTRE CREME

1,3,7

6

## FRESCHEZZA CREMOSA

1,3,7

Purea di frutta stagionale, crema al mascarpone, crumble di biscotto, servito al bicchiere

8



ACQUA MICROFILTRATA

2

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO

3

COPERTO

3



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



Per la realizzazione dei nostri piatti, selezioniamo ogni giorno frutta e verdura di stagione presso mercati locali. In cucina e a tavola utilizziamo esclusivamente Olio Extravergine di Oliva Abruzzese dell'**Azienda Agricola Tommaso Masciantonio**.





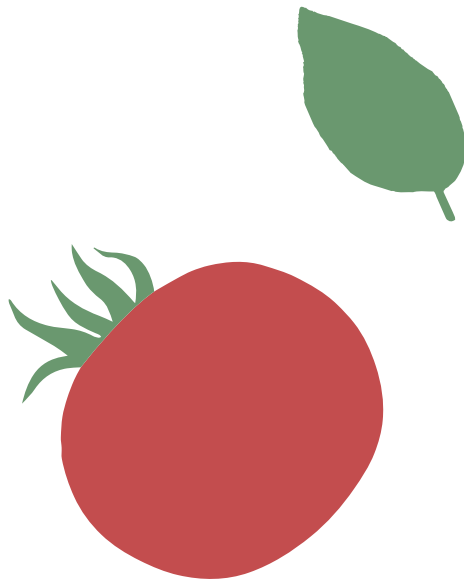
*IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI POSSONO  
ESSERE PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI:*

-  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.

# SALSSEDINE



• PIZZERIA CONTEMPORANEA •





# SALSEDINE

PIZZERIA CONTEMPORANEA

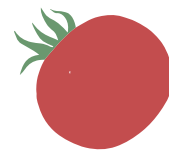


## LIEVITO, TEMPO E SAPERE ARTIGIANO.

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**.



*Scan and translate  
our menu*



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 stracciatella 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

CAPRESE DI BUFALA DOP (300 gr)

<sup>1,7</sup>

11

CRUDO & BUFALA DOP (300 gr)

<sup>1,7</sup>

13



# I NOSTRI CALZONI

RIPIENO CLASSICO

*Rosso all'esterno*

<sup>1,7</sup>

Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Ricotta di Bufala, pepe

12

RIPIENO DOP

*Bianco all'esterno*

<sup>1,7</sup>

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

12

RIPIENO DEL PIGNOLO

*Bianco all'esterno*

<sup>1,7</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

<sup>1,7</sup>

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

18

## LA FASSONA

<sup>1,7,9,10</sup>

Battuto di fassona marinata alle erbe, olive taggiasche, sedano grossolano, tracce di provola, aceto balsamico, scaglie di grana

18



## NERANO

<sup>1,7</sup>

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

14

## FIOR D'AGEROLA

<sup>1,7</sup>

Provola di D'Agerola, pacchetelle gialle e rosse, origano, pepe e basilico

13



## SIMPATICHINA

<sup>1,7</sup>

Bufala, salsiccia, ciliegino confit e stracciata di bufala

13



## NOSTALGIA DEL DRAGO VERDE

<sup>1,7</sup>

Pesto fatto in casa, pacchetelle vesuviane (pomodorini), olive taggiasche, guanciale, tracce di provola

13

## FRANCAVILLA

<sup>1,7</sup>

Fiordilatte, Pomodoro locale salato e pepato, stracciata di bufala, guanciale

13

# I NOSTRI MASTRI PRESENTANO

<sup>1,4,7</sup>  
280 gr di pura fantasia

15

## TRUPIA

<sup>1,4,7,8</sup>  
Pesto fatto in casa, fiordilatte, tonno in filetti, cipolla rossa, olive taggiasche

13

## CARRETTIERA

<sup>1,7</sup>  
Provola d'Agerola, salsiccia e friarielli

12

## “O SOLE MIO”

<sup>1,7</sup>  
Bufala DOP, pomodorino, pancetta, capperi, zeste di limone e pepe

14

## 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, guancialetto croccante

13

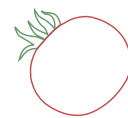
## TRENTINA

<sup>1,7</sup>  
Fiordilatte, speck d'alpe, robiola, porcini, rucola e lamelle di tartufo nero

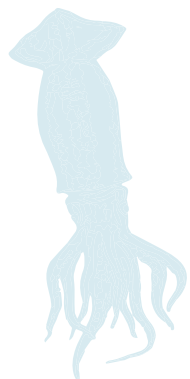
15



# 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



## OCTOPUS GRILL

1,4,7,14

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

17

## I CARPACCI DI SALSEDINE

1,4,7

Focaccia con selezione di crudi mare (secondo disponibilità del pescato), Min. 3/4 tipologie.

21



## FOCACCIA DI MARE

17

Focaccia con selezione di antipasti freddi di mare

16

## NORDICA IN BIKINI

1,4,7,8

Focaccia con crema di avocado, salmone selvatico norvegese e cipolla caramellata

18



# 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 stracciatella

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 Olive taggiasche

9

## CINQUE FORMAGGI & TARTUFO

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

11

## COSACCA

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

6

## IL FUNGO...COTTO

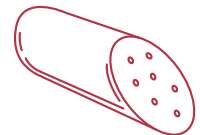
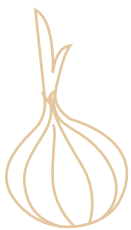
<sup>17</sup>  
Fiordilatte, Prosciutto Cotto arrosto e Funghi champignon

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

1,3,7

6

## MOUSSE DI CAFFÈ E CARMELLO SALATO

1,3,7

6

## I NOSTRI SEMIFREDDI

*A scelta tra: Parozzo, Pistacchio, Cheesecake*

1,3,7,8

6

## LA CREMA DELLA SIGNORA MELISSA

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

1,3,7

6

## MILLEFOGLIE E LE NOSTRE CREME

1,3,7

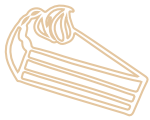
6

## FRESCHEZZA CREMOSA

1,3,7

Purea di frutta stagionale, crema al mascarpone, crumble di biscotto, servito al bicchiere

8



ACQUA MICROFILTRATA 2 / ACQUA PANNA - SAN PELLEGRINO 3

/ 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.