

Antipasti

Camouflage di stracciatella acciuga del Cantabrico,
cime di rapa, polvere di crusco, tarallo
(a d g l e r) € 10,00

Peperone crusco ripieno di baccala' mantecato,
salsa verde, nero di seppia
(a d g e l r) € 12,00

Tartare di Scottona, spuma di burrata,
acciuga del Cantabrico, capperi,
cipolla rossa agrodolce e salsa al tuorlo d'uovo
(c d e g h l) € 14,00

Ombrina marinata agli agrumi, spugna di cime di rapa,
pomodorini confit, terra di olive,
salsa arancia e cointreau, caviale nero
(a d c g r o) € 12,00

Polpette di seppia di Porto Santo Spirito
profumate al limone bio dell'Abbazia, salsa alla curcuma
(a c i l o r) € 13,00

Tris di tartare: salmone e mango,
tonno avocado e sesamo nero,
ombrina, pomodori secchi, tarallo e basilico
(a c d p r) € 18,00



Primi

Strascinati dell'Abbazia, crema di zucchine,
gamberi, calamari, datterini e limone
(a b d h i l p q r) €. 16,00

Cavatelli freschi dell'Abbazia, cozze
tarantine e fagioli di Sarconi IGP
(a b d h i l n q r) €. 16,00

Riso Acquerello invecchiato 1 anno,
prosecco di Valdobbiadene, crudo di scampi,
polvere di pomodoro, piselli e cavolo viola
(minimo 2 persone)
(b d g h l q r) €. 18,00
a persona

Rigatoni freschi dell'Abbazia, all'Amatriciana,
con guanciale di Sauris, San Marzano DOP,
pecorino romano
(a g l p q r) €. 15,00

Tagliolino di pasta fresca al ragu' di Wagyu,
cacioricotta di capra
(a c g h l p q r) €. 18,00



Lastra di sale rosa dell'Himalaya

Su prenotazione

La cottura su lastra di sale rosa dell'Himalaya, naturalmente ricco di oltre 84 oligoelementi, e' ideale per chi, prediligendo una cucina salutare, ricerca una sapidita' e un sapore autentico.

I filetti di pesce scaloppati, serviti crudi e adagiati su questa lastra rovente, vengono accompagnati con cristalli di sale Maldon e olio evo dell' Abbazia San Salvatore

Selezione di pesce misto
salmone, tonno, ombrina, scampi,
gambero rosso di Mazara del Vallo,
gambero bianco
(b d r)

(minimo 2 persone)

€ 24,00
a persona

Secondi

Faraona ripiena di salsiccia lucana e cardoncelli, il suo fondo,
crema di zucca, cime di rapa saltate, nocciole
(e m l) € 16,00

Tagliata di manzo, patate e cardoncelli arrostiti
(h l m r) € 18,00

Filetto di Wagyu (110gr), patate, cardoncelli arrostiti,
demi glace di vitello
(c g l m q r) € 35,00

Ombrina in crosta di gambero, crema di cavolfiore,
taccole e peperone crusco
(a d e g l r) € 16,00

Polpo scottato, crema di piselli, stracciatella,
pomodorini confit, morbido di patate pompadour,
croccante al nero di seppia
(a g i l q r) € 18,00

Fritto misto di calamari, gamberi e moscardini
(a b c i o r) € 18,00



Dessert

Peperone crusco ripieno di crema al mascarpone
(c g) € 6,00

Panna cotta al cioccolato bianco, salsa Ananas e Malibu'
(g h) € 6,00

Tortino al cioccolato Valrhona Grand Cru 72%
(a c e g) € 6,00

Gelato "Cheesecake", salsa ai frutti di bosco,
crumble al cocco € 6,00
(a c e g)

Biscotti artigianali dell'Abbazia San Salvatore
Con crema al mascarpone € 6,00
(a c e g r)

Gelati artigianali
Fior di latte, stracciatella, lampone, cocco e malibù,
basilico e coulis di fragole € 4,00
(c g)

Sorbetto artigianale
Pina colada, fragola e alchermes, frutti di bosco e rosa,
finocchio e zeste di arancia € 4,00
(h)

Coperto € 2,50



Legenda degli allergeni

- A Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
B Crostacei e relativi prodotti
C Uova e relativi prodotti
D Pesce e relativi prodotti
E Frutta secca a guscio mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
F Soia e prodotti a base di soia
P Pasta fresca di nostra produzione
G Latte derivati (incluso il lattosio)
H Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
I Molluschi e relativi prodotti
L Aglio e/o cipolla
M Funghi
N Legumi e relativi prodotti
O Senape e relativi prodotti
P Sesamo e relativi prodotti
Q Sedano
R Spezie come curcuma, pepe, paprika, zenzero, zafferano
° Prodotto congelato e/o surgelato e/o abbattuto
- * Pesce abbattuto
secondo quanto riportato dalla normativa CE 853/2004
- Il menu' puo' subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità del mercato.
 - Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.
 - In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (≤ -20°C per 24 ore / ≤ -35°C per 15 ore) e aver subito processo di abbattimento.
 - In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si chiede al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri alimenti e bevande