

Borgo Salino nasce dal desiderio di accompagnarti in un'esperienza sensoriale, reinterpretando la tradizione culinaria della cucina di mare in chiave contemporanea.

Protagonista del nostro menù è il pescato locale, con abbinamenti freschi e innovativi di frutta e verdura di stagione provenienti da aziende agricole locali.

Per completare l'esperienza gastronomica ti offriamo una selezione di pani e dessert preparati quotidianamente e una lista di vini accuratamente selezionata.

Benvenuti a Borgo Salino.

— Chef Agostino Valente



le degustazioni



Ideale per chi ama lasciarsi guidare
totalmente dalle scelte del nostro Chef.

Le degustazioni variano continuamente in base
alle migliori materie prime giornaliere e vengono servite
per persona e per tutto il tavolo.

Palazzo Noccioli

6 crudi, 3 cotti, primo dello Chef, dessert a scelta

Allergeni: da 1 a 14

70 €

Borgo

5 cotti

Allergeni: da 1 a 14

35 €

Salino

6 crudi, 3 cotti

Allergeni: da 1 a 14

50 €



Pane e grissini artigianali accompagnato da olio EVO Quattrociocchi - 3,00 € a persona

i crudi



I nostri crudi vengono serviti con frutta e verdura di stagione accompagnati da olio EVO Quattrociocchi e sali aromatizzati.

Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.

OSTRICHE

Allergeni: 14

Italia - Ostrica Special Mamer 'Sardegna'	7 € / pz
Francia - Ostrica Gillardeau N.3	8 € / pz
Irlanda - Ostrica Cocollos N.3	6 € / pz

CROSTACEI LOCALI

Allergeni: 2

Scampo	13 € / etto
Gambero rosso	13 € / etto
Gambero viola	12 € / etto

PESCATO LOCALE

Allergeni: 1, 9

Tartare di pescato del giorno	20 €
Carpaccio di pescato del giorno	18 €

LE NOSTRE SELEZIONI

Allergeni: 2, 4, 9, 14

La Torre dei crudi Ostrica, selezione di crostacei locali con tartare e carpacci Consigliato per 1 persona	40 €
Crudo Olio e Sale Selezione di crostacei, 1 tartare, 1 carpaccio	30 €
Selezione di crostacei	25 €
Selezione di tartare e carpacci del giorno	26 €

i cotti



Mare, la nostra insalata di 'Fiumicino' con salsa verde 18 €

Allergeni: 9, 14

Bbq di polpo, cavolfiore, broccoletti e mandarino 20 €

Allergeni: 7, 14

Capesante arrostite alle erbe, zucca e funghi di bosco 18 €

Allergeni: 1, 14

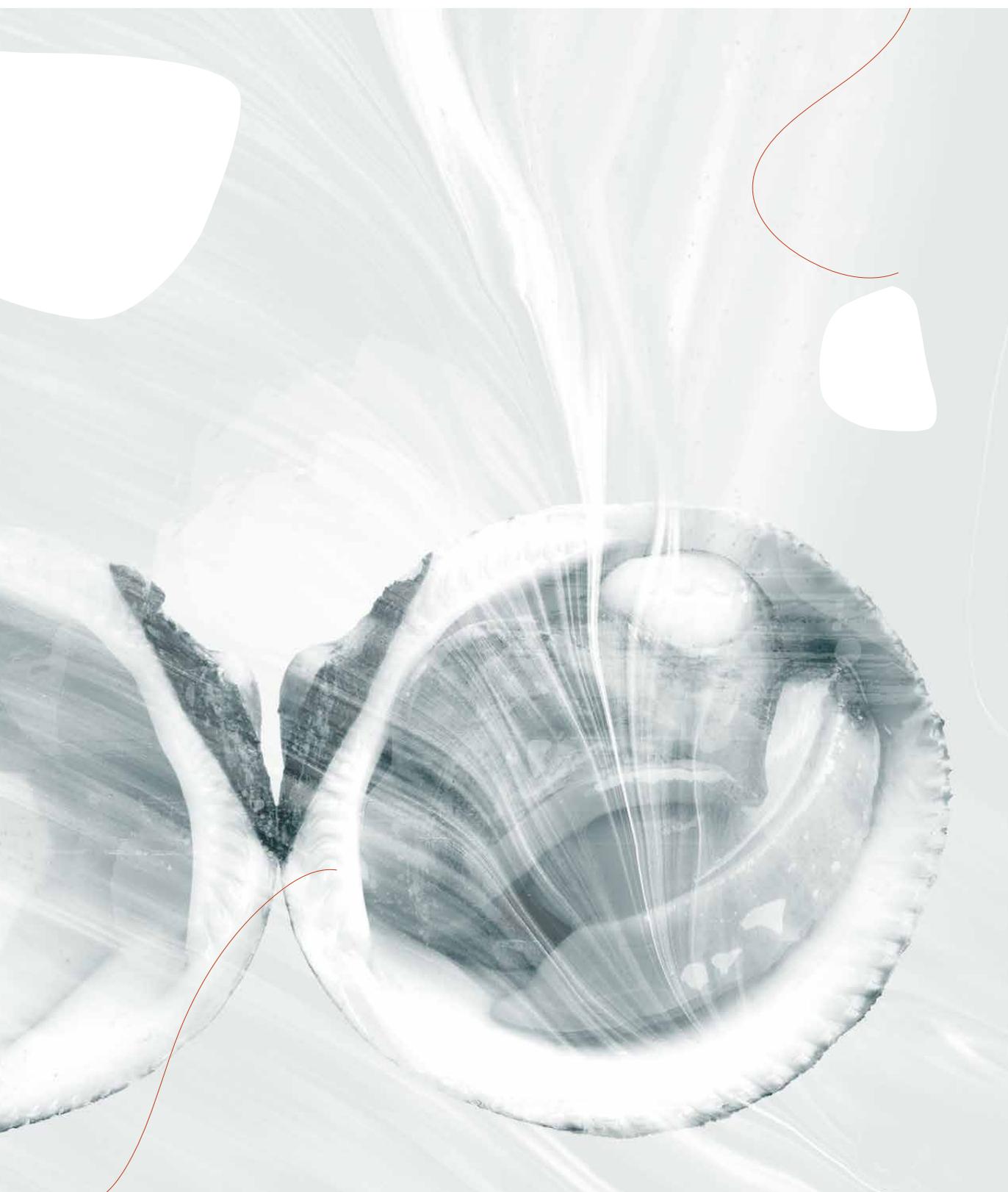
Baccalà mantecato fritto con scarola alla napoletana e salsa aioli 18 €

Allergeni: 1, 3, 4, 7

Zuppetta di molluschi del giorno 16 €

Allergeni: 1, 4, 9, 14

le paste



**Spaghetti 'Pastificio Mancini' ajo, olio e peperoncino
con lupini locali sgucciati** 18 €

Allergeni: 1, 14

↳ **con aggiunta di bottarga** 20 €

Allergeni: 1, 4, 14

**Trenette con assoluto di seppia, puntarella e limone
fermentato** 20 €

Allergeni: 1, 7, 9, 14

**Agnolotti di robiola con crema di scampi, gambero
crudo e gel di sedano** 22 €

Allergeni: 1, 2, 7, 9

**Tubetti 'Pastificio Mancini' in ristretto di zuppa di
pesce, cannellini e granchio** 18 €

Allergeni: 1, 2, 4, 9

Risotto 'Acquerello' del giorno 22 €

Minimo 2 persone

Allergeni: 2, 4, 7, 9, 14

i secondi



La nostra selezione di pesce varia a seconda delle pescate giornaliere dei pescherecci di famiglia e delle offerte fresche del mare di ogni giorno.

ALLA GRIGLIA

Pesci, molluschi e crostacei con erbe aromatiche 28 €

Allergeni: 2, 4, 12, 14

Calamaro alla griglia con olio al limone e rosmarino bruciato 20 €

Allergeni: 14

Pescato del giorno 9 € / etto

Allergeni: 4

Crostacei del giorno 13 € / etto

Allergeni: 2

IN PADELLA

Filetto di pescato alla mugnaia, sedano rapa e carciofi 25 €

Allergeni: 1, 4, 7

AL FORNO

Pescato del giorno 9 € / etto

Allergeni: 4

IL FRITTO

Calamari o totani locali fritti con chutney di cipolle rosse e ciliegie 20 €

Allergeni: 1, 14

Alici fritte del 'Nonno Ciro' con maionese del giorno 18 €

Allergeni: 1, 3, 4

Paranza locale, calamari e gamberi rosa 22 €

Allergeni: 1, 2, 4

CONTORNI

Contorno di stagione 6 €

Allergeni: 9



Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.

Tutto quello che produciamo è fatto in maniera artigianale, quindi non possiamo garantirti la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non sono previsti nella ricetta.

Chiedi al personale per ulteriori informazioni.



Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, 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 (mandorle, nocciole, noci, noci di anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
- 13 Lupini e prodotti derivati
- 14 Molluschi e prodotti derivati



In assenza di fresco, il prodotto può essere congelato o surgelato all'origine.

