

IL MENU DI SALICORNIA

LE TAPAS

Cannolo di spaghetti fritti	6 €
Springroll di gamber o bufala e fiori di zucca con salsa agrodolce	7 € / 2 PZ.
Crocchetta di baccalà mantecato, farina di mais al nero, crema fredda di ceci e limone	10 € / 3 PZ.
Frittura del giorno con alici, calamari e chips di polenta al rosmarino	7 €
Maki peruviano (tonno, gamberi, avocado, leche de tigre)	8 € / 4PZ.
Polpo, lingua, mela verde	8 €
Tartare di tonno rosso, zucca arrosto, katasuobushi, umami di rapa rossa	8 €
Scarola ripassata	6 €
La nostra selezione	30 €

LE PASTE

Spaghettone alle vongole con fiori di zucca e bottarga a scaglie	15 €
Tonnarello totani, salicornia e pecorino	15 €
Gnocchi ripieni di mandorle e gamberi al nero, coulis di gamberi, chiodini	16 €

IL MENU DI SALICORNIA

I CRUDI

Ostrica fine de claire	3 €
Ostrica Cocollos - N. O. Irlanda	4,50 €
Ostrica Sandalia	3,50 €
Gambero viola	4 €
Gamberi di Nassa	10 € / 10 PZ.
Scampo	3 €
Tartufo di mare	2 €
Pannocchia di mare	8 € / 5 PZ.
Limoni di mare	DA 3 A 4 €
Tartarre di tonno o salmone	12 €
Carpaccio di tonno o salmone taglio	12 €
CRUDO SALICORNIA	30 €
GRAN CRUDO SALICORNIA	55 €

* Il pesce destinato ed consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

** Alcuni prodotti del menù potrebbero essere abbattuti per motivi di conservazione o congelati all'origine in mancanza di prodotto fresco.

IL MENU DI SALICORNIA

IL PESCATO

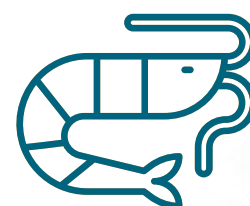
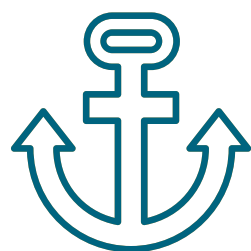
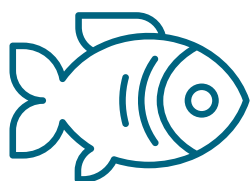
Tataki di tonno, frutti di bosco, barbabietola, cipolla	19 €
Ricciola, sedano, rapa e liquirizia	19 €
Salmone, nocciole, caffè, salsa all'aglio dolce	18 €

GLI SPECIALI

Sauté di cozze, cocco e lime, lemongrass	10 €
Crema di zucca e zenzero, tonno affumicato al timo, amaretti	12 €
Carciofo, sgombro, chutney di arancia, cynar, topinambur	14 €

I DOLCI

Datteri, arancia, banana, salicornia	7 €
Lamponi, sesamo, cioccolato	7 €
Tiramisù classico	6 €



OFFERTA SPECIALE

Goditi il tuo pranzo o cena di pesce
direttamente a casa tua!

Prenota al **351 055 3120**
e passa a ritirarlo da noi in via del Pigneto 25.

Per ogni ordine superiore ai 50 €,
la bottiglia di vino la mettiamo noi!

“S'ELEGAS” NURAGUS DI CAGLIARI DOC
Argiolas | Sardegna

Preferisci una bollicina o semplicemente
un'altra bottiglia della nostra selezione?

Per te il 10% di sconto su tutta la carta dei vini!
Scopri-la su www.ristorantesalicornia.it/menu

info@ristorantesalicornia.it

www.ristorantesalicornia.it

Via del Pigneto 25 - 00176 Roma



351 055 31 20



@ristorantesalicornia.pigneto



@salicornia.pigneto

ASPORTO DI SALICORNIA

APERITIVO CRUDI 1

6 Ostriche Sandalia

1 Gin Tonic

(VII Hills + San Pellegrino Rovere + Ghiaccio)

20 €

25 € CON 2 GIN TONIC

OPPURE 1 BOTTIGLIA DI VINO BIANCO S'ELEGAS

APERITIVO CRUDI 2

2 Ostriche Sandalia

1 Tartare di Salmone

4 Gamberi Viola

1 Gin Tonic

(VII Hills + San Pellegrino Rovere + Ghiaccio)

35 €

40 € CON 2 GIN TONIC

OPPURE 1 BOTTIGLIA DI VINO BIANCO S'ELEGAS

APERITIVO CRUDI 3

6 Ostriche Sandalia

6 Scampi

6 Gamberi Viola

2 Gin Tonic

(VII Hills + San Pellegrino Rovere + Ghiaccio)

65 €

75 € CON 4 GIN TONIC

OPPURE 1 BOTTIGLIA DI VINO BIANCO ROERO ARNEIS

ASPORTO DI SALICORNIA

APERITIVO CRUDI 4

3 Ostriche Sandalia

3 Scampi

3 Gamberi Viola

1 Gin Tonic

(VII Hills + San Pellegrino Rovere + Ghiaccio)

33 €

APERITIVO COTTO 1

1 Fritturina del giorno

4 Riso patate e cozze

1 Gin Tonic

(Occitan + Acqua brillante + Ghiaccio)

20 €

25 € CON 2 GIN TONIC

OPPURE 1 BOTTIGLIA DI VINO BIANCO S'ELEGAS

APERITIVO COTTO 2

2 Springroll di gambero bufala e fiori di zucca con salsa agrodolce

2 Taco messicano catalana di gamberi e salsa guacamole

1 Tartare salmone e avocado

1 Gin Tonic

(Occitan + Acqua brillante + Ghiaccio)

ASPORTO DI SALICORNIA

APERITIVO COTTO 3

2 Springroll di gambero bufala e fiori di zucca

2 Crocchette di baccalà mantecato, farina di mais al nero,
crema fredda di ceci e limone

1 Fritturina del giorno

1 Gin Tonic

(Occitan + Acqua brillante + Ghiaccio)

25 €

30 € CON 2 GIN TONIC

OPPURE 1 BOTTIGLIA DI VINO BIANCO S'ELEGAS

APERITIVO COTTO 4

2 Fritturine del giorno

4 Riso patate e cozze

4 Springroll di gambero bufala e fiori di zucca

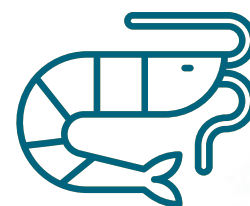
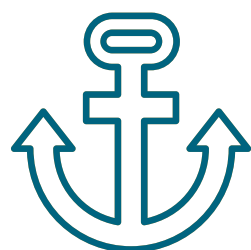
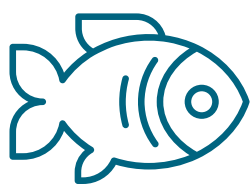
1 Gin Tonic

(Occitan + Acqua brillante + Ghiaccio)

45 €

50 € CON 2 GIN TONIC

OPPURE 1 BOTTIGLIA DI VINO BIANCO S'ELEGAS



ASPORTO DI SALICORNIA

I PANINI GOURMET

Rosetta patate schiacciate e polpo alla Luciana	7 €
Rosetta baccalà e carciofi	7 €
Rosetta stracciatella e alici	7 €
Hamburger tonno, nduja, ricci e frigitelli	12 €

LE TAPAS

Cannolo di spaghetti fritti	6 €
Springroll di gamber o bufala e fiori di zucca con salsa agrodolce	7 € / 2 PZ.
Crocchetta di baccalà mantecato, farina di mais al nero, crema fredda di ceci e limone	10 € / 3 PZ.
Frittura del giorno con alici, calamari e chips di polenta al rosmarino	7 €
Maki peruviano (tonno, gamberi, avocado, leche de tigre)	8 € / 4PZ.
Polpo, lingua, mela verde	8 €
Tartare di tonno rosso, zucca arrosto, katasuobushi, umami di rapa rossa	8 €
Scarola ripassata	6 €
La nostra selezione	30 €

ASPORTO DI SALICORNIA

I CRUDI

Ostrica fine de claire	3 €
Ostrica Cocollos - N. O. Irlanda	4,50 €
Ostrica Sandalia	3,50 €
Gambero viola	4 €
Gamberi di Nassa	10 € / 10 PZ.
Scampo	3 €
Tartufo di mare	2 €
Pannocchia di mare	8 € / 5 PZ.
Limoni di mare	DA 3 A 4 €
Tartarre di tonno o salmone	12 €
Carpaccio di tonno o salmone taglio	12 €
CRUDO SALICORNIA	30 €
GRAN CRUDO SALICORNIA	55 €

IL PESCATO

Tataki di tonno, frutti di bosco, barbabietola, cipolla	19 €
Ricciola, sedano, rapa e liquirizia	19 €
Salmone, nocciole, caffè, salsa all'aglio dolce	18 €

ASPORTO DI SALICORNIA

GLI SPECIALI

Sauté di cozze, cocco e lime, lemongrass	10 €
Crema di zucca e zenzero, tonno affumicato al timo, amaretti	12 €
Carciofo, sgombro, chutney di arancia, cynar, topinambur	14 €

I DOLCI

Datteri, arancia, banana, salicornia	7 €
Lamponi, sesamo, cioccolato	7 €
Tiramisù classico	6 €

OFFERTA SPECIALE

Goditi il tuo pranzo o cena di pesce direttamente a casa tua!
Prenota al **351 055 3120**
e passa a ritirarlo da noi in via del Pigneto 25.

Per ogni ordine superiore ai 50 €,
la bottiglia di vino la mettiamo noi! *

“S'ELEGAS” NURAGUS DI CAGLIARI DOC
Argiolas | Sardegna

Preferisci una bollicina o semplicemente un'altra bottiglia della nostra selezione?
Per te il 10% di sconto su tutta la carta dei vini!
Scopri-la su www.ristorantesalicornia.it/menu

* offerta non valida per gli ordini di aperitivo

LA CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

RIESLING TRENTINO DOC Cantina La Vis Trentino	19 €
BOMBINO "MURAIE" Ferri Vini Lazio	20 €
"TABURNO" FALANGHINA DEL SANNIO DOP Azienda Agricola Torre Varano Campania	20 €
"S'ELEGAS" NURAGUS DI CAGLIARI DOC Argiolas Sardegna	20 €
PECORINO DOP Pasetti Vini Abruzzo	23 €
VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC "ET. GRIGIA" Cantine Lvnæ Bosoni Liguria	26 €
ROERO ARNEIS DOCG Cantina Vietti Piemonte	28 €
PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC Kellerei Terlan Alto Adige	28 €
MÜLLER THURGAU ALTO ADIGE DOC Kellerei Kossler Alto Adige	25 €
ROERO ARNEIS DOCG Cantina Vietti Piemonte	28 €
PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC Kellerei Terlan Alto Adige	28 €
MÜLLER THURGAU ALTO ADIGE DOC Kellerei Kossler Alto Adige	25 €

27 €

LA CARTA DEI VINI

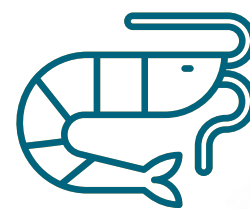
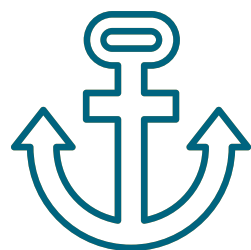
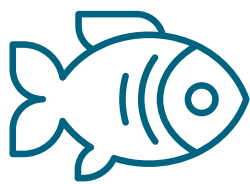
VINI BIANCHI

LUGANA DOC "I FRATI"	27 €
Azienda Agricola Ca' dei Frati Veneto	
GEWÜRTZTRAMINER "JUSTINA" DOC	27 €
Kellerei St. Pauls Alto Adige	
COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA	28 €
Isidoro Polencic Friuli	
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI FRIULANO DOC	28 €
La Tunella Friuli	
"ALTARE" TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	28 €
"Altare" Trebbiano d'Abruzzo DOC	
FIANO DI AVELLINO "BÉCHAR"	28 €
Antonio Gaggiano Campania	
MUSCADET SEVRE-ET-MAINE "ROYAL OYSTER" 18	30 €
Domaine Bel Air Borgogna (Francia)	
VERMENTINO "RUINAS" COLLI DEL LIMBARA IGT	38 €
Depperu Sardegna	
"GRIS" PINOT GRIGIO DOC FRIULI ISONZO	37 €
Lis Neris Friuli	
"GAVI DEI GAVI" DOCG ET. NERA	45 €
La Scolca Wines Piemonte	

LA CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

DOLCETTO DOGLIANI DOCG “VIGNA TECC”	23 €
Podere Einaudi Piemonte	
RUBESCO	26 €
Lungarotti Umbria	
PINOT NERO “SCHWEIZER”	42 €
Franz Haas Alto Adige	
FUMIN “ESPRIT FOLLET”	28 €
La Crotta di Vegneron Valle d'Aosta	



LA CARTA DEI VINI

VINI ROSATI

- “ROSA DEI FRATI” RIVERA DEL GARDA DOC 28 €**
Azienda Agricola Ca' dei Frati | Veneto
- VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT “VIN DEI MOLINI” 26 €**
Azienda Agricola Pojer e Sandri | Trentino
- “TRAMARI” ROSÉ DI PRIMITIVO SALENTO IGT 25 €**
Feudi di San Marzano | Puglia

SPUMANTI E CHAMPAGNE

- FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO “LA SCALA” 58 €**
Bellavista | Lombardia
- FRANCIACORTA CUVÉE “PRESTIGE” ROSÉ 60 €**
Ca' del Bosco | Lombardia
- TRENTO DOC “PERLÉ” 50 €**
Ferrari | Trentino
- PHILIPPONAT “ROYALE RÉSERVE” BRUT 70 €**
Philipponat | Champagne (Francia)

LIQUORI DA DESSERT

- MALVASIA DELLE LIPARI - COLOSI 5 €
- PASSITO LIQUOROSO DI PANTELLERIA - PELLEGRINO 5 €
- MOSCATO LIQUOROSO DI PANTELLERIA - TANIT 5 €
- LIMONCELLO - LIQUORE DI SFUSATO AMALFITANO 5 €
- MIRTO - BRESCA DORADA 5 €

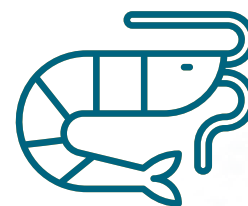
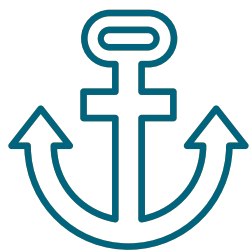
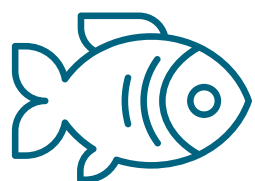
LA CARTA DEI VINI

GRAPPE

NONINO SELEZIONE ORAZIO	5 €
NONINO	4 €
JULIA INVECCHIATA	4 €
LA CORTE FRANCIACORTA	4 €
BARRIQUE	4 €
SARPA ORO - POLI	4 €
DICIOTTO LUNE	5 €

AMARI

VECCHIO AMARO DEL CAPO	4 €
LUCANO	4 €
MONTENEGRO	4 €
JÄGERMEISTER	4 €
BRANCAMENTA	4 €
L'ERBORISTA	4 €
FERNET BRANCA	4 €
AMARO SIBILLA	4 €
ANICE VARNELLI	4 €
ZEDDA PIRAS	4 €



LA CARTA DEI VINI

DRINK E SUPER ALCOLICI

RUM DIPLOMATICO	7 €
RUM ZACAPA 23Y	9 €
RUM DON PAPA	8 €
WHISKY OBAN	8 €
WHISKY LAGAVULIN	10 €
WHISKEY WILD TURKEY 101	7 €
WHISKEY JACK DANIEL'S SINGLE BARREL SELECT 8	8 €
VODKA MOSKOVSKAYA	5 €
VODKA BELUGA	8 €
TEQUILA ESPOLON BLANCO	6 €
SPRITZ APEROL / CAMPARI	6 €
GIN MARE	8 € 10 € TONIC
GIN TANQUERAY TEN	7 € 9 € TONIC
GIN BOMBAY DRY	5 € 7 € TONIC

BIBITE E ACQUE

COCA-COLA 33 CL	3 €
COCA-COLA ZERO 33 CL	3 €
CHINOTTO 33 CL	3 €
ARANCIATA S. PELLEGRINO 20 CL	3 €
ACQUA TONICA CORTESE PURE 20 CL	3 €
ACQUA LISCIA 1 LT	2 €
ACQUA GASATA 1 LT	2 €

OFFERTA SPECIALE

Goditi il tuo pranzo o cena di pesce
direttamente a casa tua!

Prenota al [351 055 3120](tel:3510553120)
e passa a ritirarlo da noi in via del Pigneto 25.

Per ogni ordine superiore ai 50 €,
la bottiglia di vino la mettiamo noi!

“S'ELEGAS” NURAGUS DI CAGLIARI DOC
Argiolas | Sardegna

Preferisci una bollicina o semplicemente
un'altra bottiglia della nostra selezione?

Per te il 10% di sconto su tutta la carta dei vini!
Scopri-la su www.ristorantesalicornia.it/menu

info@ristorantesalicornia.it

www.ristorantesalicornia.it

Via del Pigneto 25 - 00176 Roma



351 055 31 20



@ristorantesalicornia.pigneto



@salicornia.pigneto

MENU
APERITIVO
DALLE 18:00 ALLE 19:30

SCOPRI LE NUOVE SELEZIONI
COMBO DI MARE

SELEZIONE 1

1 Gambero Viola

1 Scampo

1 Mazzancolla

1 Crocchetta di baccalà mantecato, farina di mais nero,
crema fredda di ceci e limone

1 Fritturina del giorno con alici, calamari e gamberi

20 €

SELEZIONE 2

4 Ostriche

2 Arancini di riso patate e cozze

1 Fritturina del giorno con alici, calamari e gamberi

25 €

SELEZIONE 3

2 Ostriche

1 Carpaccio di tonno o salmone o ricciola

3 Gamberi in salsa vietnamita e lattuga

1 Springroll di gambero bufala e fiori di zucca

25 €

MENU APERITIVO

DALLE 18:00 ALLE 19:30

SELEZIONE 4

1 Tartare di salmone o tonno

2 Gamberi viola

2 Springroll di gambero bufala e fiori di zucca

2 Tacos messicani, catalana di gamberi e salsa guacamole

30 €

LE TAPAS

Taco messicano catalana di gamberi e salsa guacamole **4 € / CAD. 7,5 € / 2 PZ.**

Springroll di gambero bufala e fiori di zucca **3,5 € / CAD. 7 € / 2 PZ.**

Crocchetta di baccalà mantecato, farina di mais al nero, crema fredda di ceci e limone **3,5 € / CAD. 10 € / 3 PZ.**

Arancino di riso patate e cozze **6 € / 3 PZ. 10 € / 5 PZ.**

Burrito di polpo rosticciato con crema di peperoni e patate **6 €**

Fritturina del giorno con alici, calamari e gamberi **7 €**

Tartare di salmone e avocado **6 €**

Gamberi in salsa vietnamita e lattuga **6 €**

Scarola ripassata **5 €**

LA NOSTRA SELEZIONE DI TAPAS 30 €

MENU APERITIVO

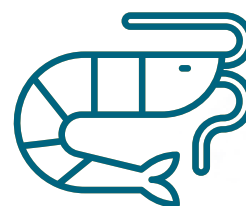
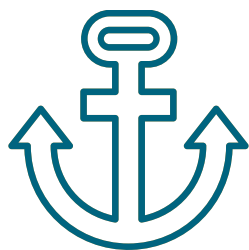
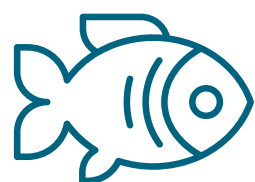
DALLE 18:00 ALLE 19:30

I CRUDI

Ostrica Sandalia - Sardegna, Italia	3,5 € / CAD.	18 € / 6 PZ.
Ostrica Cocollos - N. O. Irlanda	4,5 € / CAD.	23 € / 6 PZ.
Mazzancolle	2,5 € / CAD.	12,5 € / 6 PZ.
Gambero viola	4 € / CAD.	20 € / 6 PZ.
Gamberi di Nassa		10 € / 6 PZ.
Scampo	3 € / CAD.	15 € / 6 PZ.
Tartufo di mare	2 € / CAD.	10 € / 6 PZ.
Pannocchia di mare	2 € / CAD.	10 € / 6 PZ.
Limoni di mare		DA 3 A 4 €
Tartarre di tonno o salmone		12 €
Carpaccio di tonno o salmone		12 €
CRUDO SALICORNIA		30 €
GRAN CRUDO SALICORNIA		50 €

GLI SPECIALI

Sauté di cozze, cocco e lime	10 €
Taco di Wanton con salmone marinato, rapa rossa, wasabi e aneto	12 €
Fish & Chips	12 €



OFFERTA SPECIALE

Goditi il tuo pranzo o cena di pesce
direttamente a casa tua!

Prenota al [351 055 3120](tel:3510553120)
e passa a ritirarlo da noi in via del Pigneto 25.

Per ogni ordine superiore ai 50 €,
la bottiglia di vino la mettiamo noi!

“S'ELEGAS” NURAGUS DI CAGLIARI DOC
Argiolas | Sardegna

Preferisci una bollicina o semplicemente
un'altra bottiglia della nostra selezione?

Per te il 10% di sconto su tutta la carta dei vini!
Scopri-la su www.ristorantesalicornia.it/menu

info@ristorantesalicornia.it

www.ristorantesalicornia.it

Via del Pigneto 25 - 00176 Roma



351 055 31 20



@ristorantesalicornia.pigneto



@salicornia.pigneto