

RESTAURANT

LES ENTRÉES

Minestrone “La Salière”	13
Salade de kale, papaye, avocat	18
Parmigiana d’aubergines et provola fumée	17
Burratina de Andria, gaspacho de mangue et tomates cerise fondantes	20
Salade de crevettes et guacamole	20
Salade de saumon confit épinards, amandes et orange	18
Calamars et courgettes frits	21
Poulpe à la plancha, crème parmentier parfumée au citron vert	22
Tartare de thon “Houston” style	22
Salade César light au poulet	17
Vitello tonnato	18
“Culatello di zibello”, salade de roquette et pecorino	24
Spécialités “La Salière”	29

LES BRUSCHETTE AU PAIN D’ALTAMURA

Aubergines, tomates et provola fumée	16
La fonduta (fondue de fromages italiens)	18
Mozzarella de bufflonne, jambon de Parme et roquette	20

LES PÂTES

Pappardelle, tomates et mozzarella	18
Pennoni aux aubergines, tomates et ricotta salée	20
Paccheri aux boulettes de viande, tomates cerise et pecorino	21
Stringoli aux fruits de mer	26
Scialatielli au ragoût de veau et artichauts	26
Linguine au homard, tomates cerise et pointes d’asperge	30

LES PLATS

Escalope de veau au citron	26
Poulet au curry et riz basmati	26
Poulet à la plancha et polenta blanche au citron vert	26
Filet de turbot, sauce câpres et citron	29
Milanaise “La Salière”	29
Tagliata de bœuf Black Angus, roquette et parmesan	32
Loup en croûte de sel	39

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre au romarin	5
Légumes grillés	6
Caponata à la sicilienne	6

PIZZERIA

CHOISISSEZ VOTRE PÂTE À PIZZA

- Napolitaine/ pâte à pizza classique
- Skizza/ pâte sans levure
- Pâte complète

MARCHERITA 14
tomates, mozzarella, basilic

SALAMINO 17
tomates, mozzarella, salami piquant

REGINA 19
tomates, mozzarella, jambon, champignons

DIAVOLA 19
tomates, ‘nduja piquant, olives, câpres, poivrons grillés

BIANCA 20
tomates cerise, burrata, basilic

TALEGGIO PORCINI 24
mozzarella, taleggio, cèpes

TARTUFO CULATELLO 28
truffe noire, mozzarella, culatello di Zibello,
parmesan

IL CALZONE

BACIO 24
tomates cerise, mozzarella de bufflonne,
pousses d’épinard, jambon de Parme

LES SPÉCIALITÉS LA SALIÈRE

ROTOLO 22
crescenza, jambon de Parme, roquette, truffe noire

ROBIOLA 22
crescenza, truffe noire

BUSINESS LUNCH

PRESTO 15
Entrée du jour
Verre de vin
Café

PRESTO 18
Pâtes du jour
ou
Risotto du jour
-
Verre de vin
Café

I SECONDI 23
Poisson du jour
ou
Viande du jour
-
Verre de vin
Café

DOLCE FORNO 6
Dessert du jour

FORMULE DU SOIR 40

Spécialités La Salière
ou
Plat du jour
-
Dessert
Vin
Café

MENU ENFANT
jusqu’à 12 ans
12
Pâtes
ou
Pizza
ou
Hamburger
ou
Milanaise
-
Boisson