



Ristorante - Lounge bar

SALMANAZAR

The concept of wine and food

Ristorante - Lounge bar

SALMANAZAR

The concept of wine and food

Il Salmanazar e la sua storia.

La realizzazione di un sogno, l'idea dell'innovazione.

Un viaggio di esperienze, dove il passaporto per il relax necessita di valigie stracolme di olfatto e di gusto.

Emozioni da provare e da sentire nel salottino di Palermo, a due passi dalla grande storia dei Teatri Massimo e Politeama, in una cornice perfetta e di gran classe.

Assaporate ogni cosa, respirate quest'aria ed immergetevi nel dolce mare dei Vostri pensieri.

Tornati da questo viaggio, raccontateci la vostra esperienza e noi resteremo qui a proporvi altri fantastici concetti di vino e di cibo.

Buon viaggio!

Antipasti Appetizers

- Entrotterra Siciliano (min. 2 pers)** € 22,00
Formaggi e salumi DOP, bruschette e caponata
DOP cheeses and cured meats, toasted bread and caponata
- Polpo scottato** € 16,00
Polpo scottato su vellutata di patate
Seared octopus on potato cream
- Soutè di vongole e cozze** € 14,00
Souté di vongole e cozze con crostini fritti
Sautéed clams and mussels with fried croutons
- Di mare** € 14,00
Insalata di mare mediterranea (polpo, calamaro, cozze, gamberi, sedano e carote)
Mediterranean sea salad (octopus, squid, mussels, prawns, celery and carrots)
- Millefoglie** € 12,00
Melanzane, scamorza aff., stracciatella, speck, salsa di parmigiano
Eggplant, scamorza cheese, stracciatella, speck, parmesan sauce
- Zuppa di cozze** € 12,00
Zuppa di cozze con pomodorini e crostini (a richiesta piccante)
Mussel soup with cherry tomatoes and croutons
- Affumicati** € 16,00
Salmon norv., tonno, pesce spada e bruschette con uova di lompo
Norwegian salmon, tuna, swordfish and toasted bread with lumpfish roe
- Sfoglia al salmone** € 15,00
Sfoglia croccante con salmone norv., formaggio alle erbe cipoll. ed emulsione di agrumi
Crispy pastry with Norwegian salmon, onion herb cheese and citrus emulsion
- Crudo Salmanazar (min. 2 pers.)** € 45,00
Ostriche, gamebero rosso di Mazara, scampi, fasolari
Oysters, Mazara red gameber, scampi, cockles

Primi piatti
First course

Norma dello Chef..... € 14,00

*Tortiglioni con melanzane, pomodorini, ricotta salata
su letto di stracciatella di bufala*

*Tortiglioni with aubergines, cherry tomatoes,
salted ricotta on a bed of buffalo stracciatella*

Delicato..... € 16,00

*Riso carnaroli al gorgonzola, pere e guanciaie croccante
con spolverata di noci*

*Carnaroli rice with gorgonzola, pears and crispy bacon
with a sprinkling of walnuts*

Tesoro del Mare..... € 22,00

Bauletti freschi all'astice con datterino

Fresh lobster trunks with datterino tomatoes

Vongole..... € 18,00

Spaghettoni alle vongole con bottarga e lime

Thick spaghetti with clams with bottarga and lime

Ricci*..... € 25,00

Spaghettoni ai ricci di mare

Spaghetti with sea urchins

Scoglio..... € 18,00

Paccheri con cozze, vongole, pomodorini e fumetto di gambero

Paccheri with mussels, clams, cherry tomatoes and prawn stock

* secondo disponibilità del giorno

Secondi piatti Second course

- Maialino** € 18,00
Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con verdure fresche di stagione
Pork fillet cooked at low temperature with fresh seasonal vegetables
- Al Nero d'Avola** € 22,00
Filetto di vitellina con riduzione al Nero d'Avola
Veal fillet with Nero d'Avola reduction
- La Tagliata** € 22,00
Tagliata di scottona con rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico
Sliced scottona meat with rocket, parmesan flakes and balsamic vinegar glaze
- Capocollo** € 18,00
Suino nero dei Nebrodi agli agrumi di Sicilia
Nebrodi black pig with Sicilian citrus fruits
- Fiorentina T-bone** € 35,00
Scottona (600 g circa)
Scottona (about 600 g)
- Calamaro alla Luciana** € 18,00
Calamaro in salsa con olive, capperi, pomodorino e cipolla di Tropea
Squid in sauce with olives, capers, cherry tomatoes and Tropea onion
- La Frittura al Salmanazar** € 22,00
Frittura di calamari, gamberi, polpo e pesce
Fried squid, prawns, octopus and fish
- Bianco e Arancio** € 22,00
Filetto di branzino su salsa di agrumi di Sicilia e verdure saltate
Sea bass fillet on Sicilian citrus sauce and sautéed vegetables
- Tomahawk black Angus** € 38,00
Bistecca di Angus (circa 700 g)
Angus steak (about 700 g)
- Fish grill** € 30,00
Gambero rosso, polpo, pesce spada, salmone e calamaro
Red prawn, octopus, swordfish, salmon and squid

Contorni
Side dishes

Patatine fritte..... € 5,00
Green Salad

Patate al forno al burro..... € 5,00
Baked potatoes with butter

Caponata di melanzane..... € 8,00
Eggplant's caponata

Verdure grigliate..... € 6,00
Grilled vegetables

Caponata di pesce spada..... € 10,00
Swordfish's caponata

Insalate speciali *Special salads*

- Tropeana** € 8,00
Pomodoro, cipolla di Tropea, olive, lattuga
Tomato, Tropea onion, olives, lettuce
- Ricca** € 10,00
Tonno, mais, fiordilatte, lattuga, pomodoro, olive,
radicchio, uovo sodo
Tuna, corn, fiordilatte, lettuce, tomato, olives,
radicchio, hard-boiled egg
- Eoliana** € 8,00
Pomodoro, sedano, capperi, olive, cipolla
Tomato, celery, capers, olives, onion
- Norvegese** € 12,00
Salmon, lattuga e fiordilatte
Salmon, lettuce and mozzarella
- Palermitana** € 8,00
Arance, finocchio, cipollotto, olive
Oranges, fennel, spring onion, olives
- Rustica** € 8,00
Patate bollite, cipolla, pomodoro, fagiolini
Boiled potatoes, onion, tomato, green beans

Frutta e desserts *Fruit and desserts*

Composè di frutta..... <i>Fruit compote</i>	€ 5,00
Cannolo palermitano.....	€ 4,00
Cassatella al marzapane e ricotta.....	€ 4,00
Cassatella frita di Castellammare.....	€ 4,00
Parfait alla mandorla con colata di cioccolato calda.....	€ 6,00
Tiramisù Artigianale.....	€ 5,00
Tortino al cuore fondente.....	€ 6,00
Cupoletta di Amarena.....	€ 6,00
Coppa gelato artigianale.....	€ 6,00
Torta del giorno.....	€ 6,00

Bibite *Soft drinks*

Acqua Panna cl. 50.....	€ 1,50
Acqua Salmanazar lt. 1.....	€ 2,00
Coca Cola 33 cl / Coca Cola Zero 33 cl.....	€ 2,50
Fanta o Sprite 33 cl.....	€ 2,50
Tomarchio Gazzosa.....	€ 2,50
Tomarchio Chinotto.....	€ 2,50
Tomarchio arancia rossa.....	€ 2,50
Tomarchio mandarino verde.....	€ 2,50
Thè Limone / Pesca.....	€ 2,50
Thè Limone / Pesca sugar free.....	€ 2,50
Analcolico / Alcolico.....	€ 3,00
Succo di frutta.....	€ 2,50
Redbull 33 cl.....	€ 3,00
Corona 33 cl.....	€ 5,00
Ceres 33 cl.....	€ 5,00
Peroni Nastro Azzurro 33 cl.....	€ 2,50
Peroni Nastro Azzurro Zero 33 cl.....	€ 2,50
Bruno Ribadi Birra Artigianale.....	€ 5,50
Bruno Ribadi Birra Artigianale senza glutine.....	€ 6,00
Peroni 33 cl.....	€ 2,50
Peroni Gran Riserva Rossa 50 cl.....	€ 5,00
Peroni Gran Riserva Bianca 50 cl.....	€ 5,00
Peroni Gran Riserva Doppio Malto 50 cl.....	€ 5,00
Peroni Gran Riserva Puro Malto 50 cl.....	€ 5,00
Peroni Gluten Free 33 cl.....	€ 3,50
Peroni Raffo 33 cl.....	€ 3,50

Allergeni: per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

Allergens: for any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided, upon request, by the staff on duty

In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato all'origine
In the event of fresh product lack there will be used frozen products

Coperto: € 2,50

Cover charge: € 2,50

Un sorso dopocena
After dinner

Amaro al caffè artigianale.....	€ 4,00
Amaro Batò Siciliano cantine Pellegrino.....	€ 4,00
Amaro Unicum.....	€ 4,00
Amaro Montenegro.....	€ 4,00
Amaro Averna.....	€ 4,00
Amaro Jagermeister.....	€ 4,00
Amaro Punico.....	€ 4,00
Amaro Bruno Ribadi.....	€ 4,00
Marsala Riserva Superiore Ambra Secco.....	€ 5,00
DOC Horatio cantine Pellegrino.....	€ 5,00
Malvasia BIO IGT cantine Pellegrino.....	€ 5,00
Passito di Pantelleria DOC.....	€ 5,00
Moscato naturale di Pantelleria.....	€ 5,00
Zibibbo Terre Siciliane IGP.....	€ 5,00
Grappa / Vodka.....	€ 6,00

Ristorante - Lounge bar

SALMANAZAR

The concept of wine and food

Via Gaetano Daita, 16 A/B

Tel. 091.361366



Salmanazar Palermo