

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 ..... € 14,00

Rolls di melanzana ..... € 8,00

*Involtini di melanzana in salsa di parmigiano  
ed emulsione di basilico*

*Eggplant rolls in parmesan sauce and basil emulsion*

Polpo scottato ..... € 14,00

*Polpo scottato su vellutata di patate e rosmarino*

*Seared octopus on potato and rosemary 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*

*Mediterranean sea salad*

Pepata di cozze ..... € 10,00

*Pepata di cozze profumata al curry e crostini all'aglio*

*Peppered mussels flavored with curry and garlic croutons*

Zuppa di cozze ..... € 10,00

*Zuppa di cozze con pomodorini e crostini all'aglio*

*Mussel soup with cherry tomatoes and garlic croutons*

Affumicati ..... € 12,00

*Salmon, tonno e pesce spada aromatizzati all'olio EVO  
e lime*

*Salmon, tuna and swordfish flavored with EVO oil  
and lime*

## Primi piatti *First course*

- Norma dello Chef** ..... € 12,00  
*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 guanciale croccante  
con spolverata di noci*  
*Carnaroli rice with gorgonzola, pears and crispy bacon  
with a sprinkling of walnuts*
- Cacio e pepe** ..... € 14,00  
*Spaghettoni cacio e pepe con guanciale croccante*  
*Spaghettoni with cheese and pepper with crispy bacon*
- Tesoro del Mare** ..... € 22,00  
*Bauletti freschi all'astice con datterino*  
*Fresh lobster trunks with datterino tomatoes*
- Nero di Seppia** ..... € 18,00  
*Spaghettoni al nero di seppia*  
*Spaghettoni with cuttlefish ink*
- Nero di Seppia con gamberi o ricci** ..... € 22,00  
*Spaghettoni al nero di seppia con tartare di gambero  
rosa o colata di ricci*  
*Spaghettoni with squid ink with pink prawn tartare  
or sea urchin casting*
- Vongole** ..... € 15,00  
*Spaghettoni alle vongole con zafferano*  
*Spaghetti with clams with saffron*
- Ricci** ..... € 25,00  
*Spaghettoni ai ricci di mare*  
*Spaghetti with sea urchins*

## Secondi piatti *Second course*

- Maialino** ..... € 18,00  
*Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con vellutata di carote e macedonia di verdure*  
*Pork fillet cooked at low temperature with carrot cream soup and vegetable salad*
- Al Nero d'Avola** ..... € 20,00  
*Filetto di vitellina con riduzione al Nero d'Avola*  
*Veal fillet with Nero d'Avola reduction*
- La Tagliata** ..... € 20,00  
*Tagliata di scottona con rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico*  
*Sliced scottona meat with rocket, parmesan flakes and balsamic vinegar glaze*
- Hamburger** ..... € 15,00  
*Hamburger di Angus con contorno di verdure grigliate*  
*Angus burger with a side of grilled vegetables*
- Fiorentina** ..... € 25,00  
*T-bone di scottona (600 g circa) con verdure grigliate*  
*Scottona T-bone (approximately 600 g) with grilled vegetables*
- 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** ..... € 20,00  
*Frittura di calamari, gamberi e ...*  
*Fried squid, prawns and...*
- Bianco e Arancio** ..... € 20,00  
*Filetto di branzino su salsa di agrumi di Sicilia e verdure saltate*  
*Sea bass fillet on Sicilian citrus sauce and sautéed vegetables*

Contorni  
*Side dishes*

Patatine fritte..... € 4,00  
*Green Salad*

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

Caponata di melanzane..... € 6,00  
*Eggplant's caponata*

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

Caponata di pesce spada..... € 8,00  
*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.....	€ 5,00
Tiramisù Artigianale .....	€ 5,00
Tortino al cuore fondente.....	€ 5,00
Cupoletta di Amarena.....	€ 5,00



## 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
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

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

La cantina del Salmanazar  
*Salmanazar's wine cellar*

	calice	
Cusumano Angimbè terre siciliane.....	€ 7,00	€ 24,00
Cusumano Benuara rosso.....	€ 7,00	€ 24,00
Cusumano Ramusa rosato siciliano.....	€ 7,00	€ 24,00
Cusumano Shamaras bianco siciliano.....	€ 7,00	€ 24,00
Cusumano Disueri Nero d'Avola.....	€ 7,00	€ 24,00
Cusumano Lucido Catarratto.....	€ 6,00	€ 21,00
Cusumano Syrah rosso rubino di Sicilia.....	€ 6,00	€ 21,00
Cusumano Nero d'Avola.....	€ 6,00	€ 21,00
Alessandro di Camporeale Kaid Syrahrosso di Sicilia.....	€ 9,00	€ 30,00
Alessandro di Camporeale Donnatà nero d'Avola.....	€ 6,00	€ 21,00
Alessandro di Camporeale Benedè Catarratto.....	€ 6,00	€ 21,00
Alessandro di Camporeale Grillo di Mandranova.....	€ 7,00	€ 24,00
Etna Bianco Trainara.....	€ 8,00	€ 28,00
Etna Rosso Croceferrò.....	€ 8,00	€ 28,00
Tenuta Navarra Disiato rosato.....	€ 7,00	€ 24,00
Tenuta Navarra Maribù rosso <b>DOCG</b> .....	€ 7,00	€ 26,00
Tenuta Navarra Sofien bianco terre siciliane.....	€ 7,00	€ 24,00
Firriato Sant'Agostino rosso.....	€ 8,00	€ 28,00
Firriato Charme bianco.....	€ 6,00	€ 21,00
Firriato Charme rosato.....	€ 6,00	€ 21,00
Cantine Pellegrino Traimari bianco bollicine.....	€ 6,00	€ 21,00
Cantine Pellegrino Rakalia Malvasia Bianco.....	€ 8,00	€ 26,00
Cantine Pellegrino Gibilè bianco IGT.....	€ 8,00	€ 26,00
Cantine Pellegrino Junco Frappato.....	€ 8,00	€ 26,00
Cantine Pellegrino Finimondo Fruttato.....	€ 6,00	€ 22,00
Gorghì Tondi Babbìo bollicine.....	€ 6,00	€ 21,00
Gurgò Brut Paolini bollicine.....	€ 5,00	€ 15,00
Borgo Miranda Premium brut bollicine.....	€ 5,00	€ 15,00
Bellavista Alma.....		€ 55,00
Bellavista Teatro alla Scala.....		€ 65,00
Bellavista Alma non dosato.....		€ 55,00
Bellavista Saten.....		€ 70,00
Ferrari.....	€ 9,00	€ 34,00
Berlucchi.....	€ 9,00	€ 36,00
Mumm.....		€ 65,00
Moet e Chandon.....		€ 78,00
Cà del Bosco Franciacorta.....		€ 65,00
Salmanazar Brut.....		€450,00

Ristorante - Lounge bar

---

# SALMANAZAR

The concept of wine and food

Via Gaetano Daita, 16 A/B

Tel. 091.361366

 [Salmanazar Palermo](#)