



L'esperienza da Saleblu vi conduce nel cuore del Mediterraneo, inteso come ecosistema vivo di alghe e pesci, spezie, vegetali, profumi e colori.

Saleblu nasce da questa visione: il sale come memoria, il blu come profondità, il Mediterraneo come incontro e scambio.

Una cucina dalla tecnica contemporanea e dal sapore essenziale, dove ogni piatto racconta il mare e la sua anima più autentica.

saleblu
LA PESCHIERA

BLU PROFONDO

Un viaggio che scivola sotto la superficie del mare, dove la luce si attenua e tutto si trasforma in **profondità, silenzio e memoria**

Sgombro

Quinoa soffiata e zucchine in escabeche

Pasta mista

Canocchie, agretti e cipolla rossa in agrodolce

Dentice

Lattuga, ribes e funghi

Pre-dessert

Mandorla

Ciliegia, limone e camomilla

120€

LA COSTA

Qui il mare non si vede, ma si sente. Un viaggio vegetale, intessuto di vento salino e terra costiera, tra **erbe, luce e memoria mediterranea**, dove ogni sapore custodisce l'eco della riva

Pomodoro

Acqua di Mare, pane ai grani antichi e rucola

Agnolotto al parmigiano

Salicornia, erbe costiere e olive

Cipollotto

Stufato, zabaione all' ouzo e chutney di mela e senape

Pre-dessert

Fragola

Mango e agrumi

120€

ROTTA MEDITERRANEA

Il Mediterraneo è un intreccio di rotte, ingredienti e culture, un racconto di **viaggio, incontri e contaminazioni**, dove ogni piatto riflette una storia condivisa

Ricciola marinata

Lattuga di mare e beurre blanc

Rombo

Piselli, umami di taccole e caviale
Calvisius

Risotto

Alghe e ostriche Mamer

Scorfano in zuppa

Finocchio marino, foglie di capperi e lattuga

Pre-dessert

Funghi

Caffè, cioccolato ed erbe aromatiche

150€

Percorsi degustazione

I percorsi sono serviti per l'intero tavolo

Percorso vini in abbinamento

4 calici – 60€

4 calici premium – 120€

Scelta libera dai menu degustazione

2 portate – 90€

3 portate – 110€

Dessert – 20€

Fuori Rotta

Plateau di Mare

Gambero rosso e il suo corallo,
ostrica Diomedea al gin e mango,
tagliatella di seppia, avocado e
funghi cardoncelli
45€

Spaghetti al Riccio

Caglio al timo e gambero rosso
marinato allo yuzu
45€

Coperto 10€

*Alcuni ingredienti, per garantire elevati standard qualitativi e sicurezza alimentare, possono essere surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento termico in loco e conservati a temperatura controllata.

Per informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di sala, lieto di assistervi per garantire un'esperienza sicura e personalizzata.