

RE SALE RISTORANTE

*Sapere di sale,
sapere di mare*

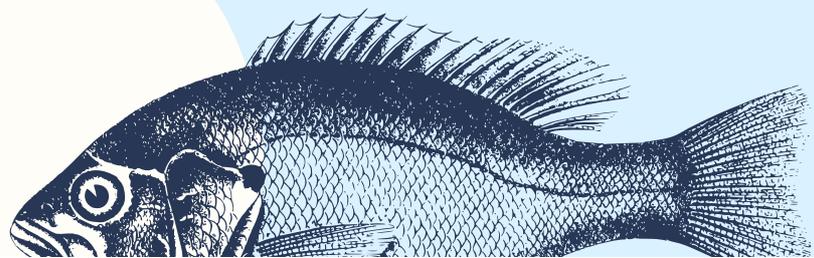
LE SPECIALITÀ
DELLA CASA

.....

FANTASIA DI MARE

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

PESCATO DEL GIORNO



Menù senza glutine di pesce

ANTIPASTI FREDDI

Antipasto di pesce freddo (*°)	€ 16
<i>(Insalata di seppia e gamberetti, alici marinate, polipo con patate, cocktail di gamberi)</i>	
Fantasia di mare (*°)	€ 22
<i>(Insalata di seppia e gamberetti, cocktail di gamberi, alici marinate, polipo con patate, crema di zucca con mantecato di baccalà, salmone affumicato, crema di piselli con cappasanta)</i>	
Cocktail di gamberi (*)	€ 15
<i>(Gamberetti, salsa rosa)</i>	
Polpo con patate (°)	€ 15
<i>(Polpo, patate, olio, prezzemolo)</i>	

PRIMI PIATTI

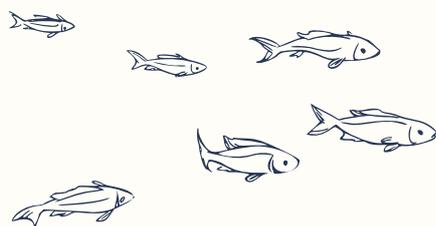
Spaghetti alle vongole (*)	€ 15
<i>(Vongole, olio, prezzemolo)</i>	
Spaghetti allo scoglio del Re Sale (§*°)	€ 24
<i>(Cozze, vongole, granchio, cappasanta, gamberi, scampo, pomodoro, olio, prezzemolo)</i>	
Linguine all'astice del Re Sale (§)	€ 30
<i>(Paccheri, astice, pomodoro, olio, prezzemolo)</i>	
Ravioli ai frutti di mare (*°)	€ 18
<i>(Cozze, vongole, gamberetti, calamari, pomodoro, olio, prezzemolo)</i>	
Risotto alla marinara (*°)	€ 16
<i>(Cozze, vongole, gamberi, calamari, pomodoro, olio, prezzemolo)</i>	
Penne gamberi e zucchine (*)	€ 15
<i>(tagliolini, gamberi, zucchine, pomodorini, olio, prezzemolo)</i>	
Linguine alle Cozze (*)	€ 15
<i>(Cozze fresche, pomodoro, olio, prezzemolo)</i>	

ANTIPASTI CALDI

Cozze alla marinara (*)	€ 13
<i>(Cozze, olio, prezzemolo)</i>	
Pepata di cozze (*)	€ 13
<i>(Cozze, pomodoro, olio, pepe, prezzemolo)</i>	
Vongole alla marinara (*)	€ 14
<i>(Vongole, olio, prezzemolo)</i>	
Sautè cozze e vongole (*)	€ 14
<i>(Cozze, vongole, olio, prezzemolo)</i>	
Gamberetti con valeriana e balsamico (*)	€ 15
<i>(Gamberetti, valeriana, aceto balsamico)</i>	

SECONDI PIATTI

Granfritto della Casa con verdure (*°)	€ 20
<i>(Gamberi, calamari, gamberetti, verdure fresche)</i>	
Spiedini di gamberi e calamari (*°)	€ 18
Tonno Pinna Gialla "Re Sale" (*)	€ 24
Branzino al Sale di Cervia (§)	€ 7/hg
<i>attesa ~ 22 min</i>	
Mazzancolle al Sale di Cervia (§)	€ 7/hg
<i>attesa ~ 22 min</i>	
Grigliata mista di pesce (§*°) - (§) su richiesta	€ 26
<i>(Sogliola, coda di rospo, spiedini di gamberi e calamari, mazzancolla)</i>	
Coda di rospo alla griglia (°)	€ 20
Sogliola alla griglia (*)	€ 20



PESCATO DEL GIORNO

€ 7 / etto

(§) fresco/abbattuto (*) prodotto fresco (°) prodotto congelato

Tutte le pietanze senza glutine sono accompagnate da piatti con il bordo rosso o giallo per garantire la massima sicurezza

RE SALE

MENÙ DI TERRA

MENÙ SENZA GLUTINE

I CONSIGLI DELLO CHEF

- TAGLIERE DI SALUMI MISTI
- CAPPELLETTI AL RAGÙ
- FILETTO AI FERRI

ANTIPASTI

Bresaola in carpaccio	€ 13
Tagliere di salumi misti (Salame romagnolo, prosciutto crudo di Parma, coppa di Parma, bresaola, speck, pancetta arrotolata, rucola)	€ 18
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala	€ 13
Prosciutto crudo di Parma e melone	€ 12
Mozzarella alla caprese	€ 12

SECONDI PIATTI

Filetto ai ferri	€ 23
Filetto al pepe verde / ai porcini	€ 25
Tagliata di manzo alle erbe aromatiche	€ 23
Grigliata mista ai ferri	€ 23
Fiorentina ai ferri	€ 26
Cotoletta alla milanese	€ 12
Petto di pollo ai ferri / barbecue	€ 12

PRIMI PIATTI

Cappelletti al ragù	€ 14
Cappelletti al formaggio di fossa	€ 14
Tagliatelle ai porcini	€ 15
Tagliatelle al ragù	€ 14
Strozzapreti panna speck e radicchio	€ 14
Ravioli al pomodoro fresco e basilico	€ 13

DESSERT

Sorbetto al limone / al caffè	€ 5
Sorbetto al limone con vodka	€ 6
Zuccotto con salsa di fragole	€ 6
Mascarpone	€ 6
Tiramisù	€ 6
Crema catalana	€ 6
Panna cotta	€ 5
Latte brulé	€ 5
Ananas	€ 6
Fragole	€ 6
Fragole con panna	€ 6

La pasta utilizzata è fresca ed artigianale - Tutti i dolci sono fatti in casa e senza glutine
Tutte le pietanze senza glutine sono accompagnate da piatti con il bordo rosso o giallo per garantire la massima sicurezza



RE SALE

MENÙ SENZA GLUTINE PIZZERIA

LE CLASSICHE

BIANCANEVE (mozzarella)	€ 6
AL POMODORO (pomodoro)	€ 6
MARGHERITA (pomodoro e mozzarella)	€ 7
MARINARA (pomodoro, aglio e origano)	€ 7
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	€ 8
ROMANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)	€ 9
COTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 10
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 10
SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia)	€ 11
CRUDO DI PARMA (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma)	€ 12
BUFALA (pomodoro, mozzarella di bufala)	€ 11
BUFALA E CRUDO (pomodoro, mozzarella di bufala, crudo di Parma)	€ 13
SPECK E GORGONZOLA (mozzarella, speck, gorgonzola)	€ 13
FUNGHI FRESCHI (pomodoro, mozzarella, funghi freschi)	€ 11
PORCINI (mozzarella e porcini)	€ 14
4 FORMAGGI (mozzarella, caciotta, squacquerone, grana)	€ 12
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, salsiccia)	€ 12
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi)	€ 12
RADICCHIO E PANCETTA (pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta)	€ 12



LE CONSIGLIATE

REGINA SALINA

La nostra specialità con mozzarella di bufala a curdo, pomodorini, salame piccante e funghi freschi

FRUTTI DI MARE

Direttamente dal cuore dell'adriatico una pizza con pomodoro, cozze, vongole, calamari e gamberetti

ROMAGNOLA

Dal cuore della romagna con pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, caciotta, squacquerone e rucola

LE SPECIALI

FRUTTI DI MARE (pomodoro, cozze, vongole, calamari e gamberetti)	€ 15
REGINA SALINA (mozzarella di bufala a crudo, pomodorini, salame piccante e funghi freschi)	€ 13
ROMAGNOLA (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, caciotta, squacquerone e rucola)	€ 13
EMILIANA (pom., mozz., grana, crudo, rucola)	€ 13
MONTANARA (pom., mozz., salsiccia, funghi freschi)	€ 13
VESUVIANA (pom., mozz., pomodorini, rucola, grana)	€ 12
VEGETARIANA (mozz., melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini)	€ 12
SFIZIOSA (pom., mozz., taleggio, speck)	€ 13

IMPASTO FATTO IN CASA UTILIZZANDO FARINE SCHAR

Tutte le pietanze senza glutine sono accompagnate da piatti con il bordo rosso o giallo per garantire la massima sicurezza