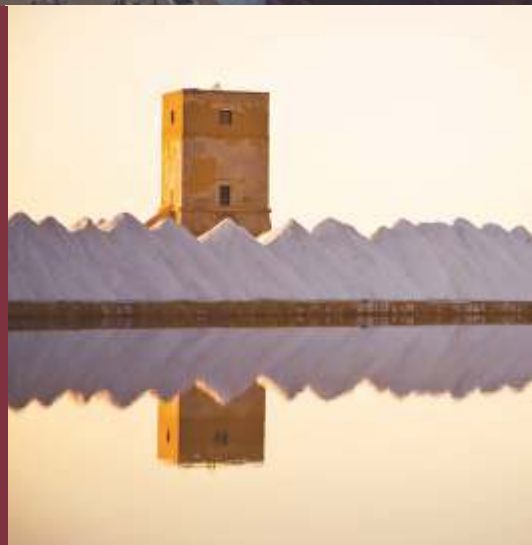




TRATTORIA DEL SALE

# Menu

*Sulu chu nasci 'n mezzo u sale  
canusci l'amaro.*



*Ho sempre pensato che questo mio umile lavoro  
un giorno potesse essere "ricchezza" per molti  
ed ho voluto fortemente che i miei figli  
lo amassero quanto me!*

*Alberto Culcasi*

*Only those born among the  
salt will know the bitterness of life.*

*I have always thought that humble  
work one day could be "wealth"  
for many and I really wanted my sons  
loved it as I did.*





# Starters



## RUSTICO STARTERS

**Cheese Primosale, olivers, grilled bread, salted tuna, salted sardines, caponata** € 12,00

## BRUSCHETTE WITH PESTO TRAPANESE

**Bread, fresh tomato, garlic, basil, almonds** € 7,00

## CAPONATA OF AUBERGINE

**Aubergines, capers, tomatoes, onions, almonds, garlic, celery** € 9,00

## TRIS FUMÈ

**Smoked swordfish, tuna and salmon** € 18,00

## TIMBALLO OF AUBERGINE

**Eggplants, sardines, cheese, tomato, bread crumbs, raisins, pine nuts** € 10,00

## TUNA PRODUCTS

**Bresaola and tuna salami, grilled bread with bottarga, salted tuna** € 25,00

## OCTOPUS SALAD

**Octopus, celery, pickles, oregano, garlic, oil** € 10,00

## HOUSE STARTERS

All appetizers of the day  
**Allergens: celery, fish, shellfish, eggs, gluten, lactose, nuts, sesame, sulfur dioxide, sulphites** € 20,00

## MUSSELS LEMON

**Mussels, garlic, lemon** € 12,00

## MUSSELS SOUP

**Mussels soup with tomato, garlic and parsley** € 13,00

## MUSSELS PEPPER

**Mussels, black pepper, garlic, lemon** € 12,00

## COCKTAIL OF SHRIMS

**Cocktail shrimps sauce, parsley** € 12,00

## CAPRESE

**Tomato, cheese, basil** € 9,00

## PRIMOSALE CHEESE

€ 7,00



Slow Food This restaurant uses sea salt and red garlic from Nubia



# Antipasti

## ANTIPASTO RUSTICO

**Formaggio primosale, olive, bruschette, tonno salato, sarde salate, caponata** € 12,00

## BRUSCHETTE CON PESTO TRAPANESE

**Pane, pomodoro fresco, aglio, basilico, mandorle** € 7,00

## CAPONATA DI MELANZANE

**Melanzane, capperi, pomodoro, cipolle, mandorle, aglio, sedano** € 9,00

## TRIS FUMÈ

**Affumicati di pesce spada, tonno, salmone** € 18,00

## TIMBALLO DI MELANZANE E SARDE

**Melanzane, sarde, formaggio, pomodoro, pan grattato, uva passa, pinoli, aglio** € 10,00

## PRODOTTI DI TONNARA

**Bresaola e salame di tonno, tonno rosso, bruschetta con bottarga, tonno salato** € 25,00

## INSALATA DI POLPO

**Polpo, sedano, insalatina sott'aceto, origano, aglio, olio** € 10,00

## ANTIPASTO DELLA CASA

Tutti gli antipasti misti di giornata

**Allergeni: sedano, pesce, crostacei, uova, glutine, lattosio, frutta a guscio, sesamo, anidride solforosa, solfiti** € 20,00

## COZZE SCOPPIATE

**Cozze, aglio, limone** € 12,00

## COZZE A ZUPPA

**Cozze, pomodoro, aglio, prezzemolo** € 13,00

## COZZE PEPATE

**Cozze, pepe, aglio, limone** € 12,00

## COCKTAIL DI GAMBERI

**Gamberi, salsa cocktail, prezzemolo** € 12,00

## CAPRESE

**Pomodoro, mozzarella, basilico** € 9,00

## FORMAGGIO PRIMOSALE

€ 7,00



Slow Food

In questo ristorante si utilizza sale marino integrale e aglio rosso di Nubia

In certi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati a bordo

**COPERTO: € 2,50**



# First



## **BUSIATE WITH PESTO TRAPANESE**

Fresh pasta, tomato, garlic, **almonds**, basil, oil, salt, pepper

€ 12,00

## **BUSIATE SWORDFISH, ZUCCHINI AND ALMONDS**

Fresh pasta, **swordfish**, **zucchini**, **almonds**, tomato, onion, oil, salt, parsley, pepper

€ 14,00

## **CÙSCUSU WITH SOUP FISH**

**Couscous**, **fresh fish**, garlic, onion, laurel, oil, salt, parsley, pepper

€ 12,00

## **CÙSCUSU WITH FISH OF TODAY SOUP**

**Couscous**, **fresh fish**, garlic, onion, laurel, oil, salt, parsley, pepper, cinnamon, laurel

€ 16,00

## **BUSIATE ALLO SCOGLIO**

Fresh pasta, **mussels**, **clams**, **shrimps**, tomato, garlic, onion, oil, salt, parsley, pepper

€ 16,00

## **RISOTTO ALLO SCOGLIO**

Rice, **mussels**, **clams**, **shrimps**, tomato, garlic, onion, oil, salt, parsley, pepper

€ 16,00

## **SPAGHETTI TARANTINA**

Oil, garlic, parsley, tomato, **mussless**

€ 15,00

## **MEDAGLIONI RIPIENI DI CROSTACEI AL PISTACCHIO**

Fresh pasta, **scampi**, tomato, garlic, onion, **pistachio**, oil, salt, parsley, **cream**, pepper

€ 24,00

## **SPAGHETTI WITH SARDINES**

Fresh pasta, fennel, **sardines**, tomato, pine nuts, raisins, garlic, onion, oil, salt, parsley, pepper

€ 13,00

## **BUSIATE SWORDFISH, PRAWNS, EGG TUNA**

Fresh pasta, **swordfish**, **prawns**, **bottarga**, tomato, garlic, oil, salt, parsley, pepper

€ 22,00

## **BUSIATE OF OCTOPUS AND MINT**

Fresh pasta, octopus, mint, tomato, garlic, oil, salt, **celery**, carrots, onion, pepper

€ 15,00

## **BUSIATE FISH CARBONARA**

**Swordfish fish**, **squid**, **cheese**, onion, oil, salt, parsley, **eggs**, pepper, **fresh pasta**

€ 18,00

## **SPAGHETTI CON BOTTARGA DI TONNO**

**Bottarga**, garlic, oil, salt, parsley

€ 15,00

Fresh gluten-free pasta supplement of € 3,00



Slow Food This restaurant uses sea salt and red garlic from Nubia



# Primi Piatti

## BUSIATE CON PESTO TRAPANESE

Pasta fresca, pomodoro, aglio, basilico, **mandorle**, olio, sale, pepe

€ 12,00

## BUSIATE PESCE SPADA, ZUCCHINE E MANDORLE

Pasta fresca, pomodoro, cipolla, **pesce spada**, **zucchine**, **mandorle**, olio, aglio, sale, prezzemolo, pepe

€ 14,00

## CÙSCUSU CON ZUPPA DI PESCE

**Semola di grano**, aglio, pomodoro, cipolla, cannella, alloro, olio, sale, prezzemolo, pepe

€ 12,00

## CÙSCUSU CON PESCE DI GIORNATA A ZUPPA

**Semola di grano**, **pesce fresco**, aglio, pomodoro, cipolla, olio, sale, prezzemolo, pepe, alloro, cannella

€ 16,00

## BUSIATE ALLO SCOGLIO

Pasta fresca, **cozze**, **vongole**, **gamberetti**, pomodoro, aglio, cipolla, olio, sale, prezzemolo, pepe

€ 16,00

## RISOTTO ALLO SCOGLIO

Riso, **cozze**, **vongole**, **gamberetti**, pomodoro, aglio, cipolla, olio, sale, prezzemolo, pepe

€ 16,00

## SPAGHETTI ALLA TARANTINA

Olio, aglio, **cozze**, prezzemolo, pomodoro

€ 15,00

## MEDAGLIONI RIPIENI DI CROSTACEI AL PISTACCHIO

Pasta fresca, **scampi**, pomodoro, aglio, cipolla,  **pistacchio**, olio, sale, prezzemolo, **panna**, pepe

€ 24,00

## BUSIATE CON SARDE

Pasta fresca, finocchietto, **sarde**, pomodoro, pinoli, uva passa, aglio, cipolla, olio, sale, prezzemolo, pepe

€ 13,00

## BUSIATE PESCE SPADA, GAMBERO E BOTTARGA

Pasta fresca, pomodoro, aglio, **pesce spada**, **gambero**, **bottarga**, cipolla, olio, sale, prezzemolo, pepe

€ 22,00

## BUSIATE RAGÙ DI POLPO E MENTA

Pasta fresca, pomodoro, menta, aglio, polpo, olio, sale, **sedano**, carote, cipolla, pepe

€ 15,00

## BUSIATA ALLA CARBONARA DI PESCE

Olio, sale, pepe, cipolla, prezzemolo, **uovo**, **pesce spada**, **calamaro**, **parmigiano**, **pasta fresca**

€ 18,00

## SPAGHETTI CON BOTTARGA DI TONNO

**Bottarga**, aglio, olio, prezzemolo

€ 15,00

Pasta fresca senza glutine supplemento di € 3,00



Slow Food

In questo ristorante si utilizza sale marino integrale e aglio rosso di Nubia

In certi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati a bordo

COPERTO: € 2,50



# Second Courses



## GRILLED SPIGOLA

Sea bass aquaculture, in salt

€ 16,00

## GRILLED SWORDFISH

€ 15,00

## PESCE SPADA ALLA PANTESCA

swordfish, tomatoes, garlic, capers, **olives**, oregano, onion, pepper

€ 19,00

## GRILLED OR FRIED SQUIDS

Allergens: nuts, sesame, shellfish, fish

€ 18,00

## GRILLED SEA MIX

Grilled **swordfish, squid, fish of the day**

€ 22,00

## DAILY FRESH FISH

€ 60,00 al kg

## SALE BAKE FISH

€ 65,00 al kg

## FRESH FISH SOUP

**Bread**, tomato, garlic, onion, parsley, **squid, mussels, elons, fish**

Allergens: sesame, gluten, crustaceans, fish, molluscs

€ 25,00

## MIXED FRIED FISH

**Squid, sardines, fish of the day**

€ 16,00

## FILLET OF ROASTED SEA BASS

€ 16,00

## SAUSAGES

€ 11,00

## ROAST STEAK

**Cheese Flakes**, rocket

€ 18,00



Slow Food

This restaurant uses sea salt and red garlic from Nubia



# Secondi Piatti

## SPIGOLA ALLA GRIGLIA

Da acquacoltura

€ 16,00

## PESCE SPADA ARROSTO

€ 15,00

## PESCE SPADA ALLA PANTESCA

Pomodoro, aglio, capperi, **olive**, origano, cipolla, pepe

€ 19,00

## CALAMARI ARROSTO O FRITTO

Allergeni: frutta a guscio, sesamo, crostacei, pesce

€ 18,00

## ARROSTO MISTO MARE

Pesce spada, calamari, pesce del giorno

€ 22,00

## PESCE FRESCO DI GIORNATA

€ 60,00 al kg

## PESCE DI GIORNATA IN CROSTA DI SALE

€ 65,00 al kg

## ZUPPA DI PESCE FRESCO

**Pane**, pomodoro, aglio, cipolla, prezzemolo, **calamaro, cozze, vongole, pesce**

Allergeni: sesamo, glutine, crostacei, pesce, molluschi

€ 25,00

## FRITTO MISTO DI PESCE

Calamari, sarde, pesce del giorno

€ 16,00

## FILETTO DI SPIGOLA ARROSTO

€ 16,00

## SALSICCIE ARROSTO

€ 11,00

## BISTECCA ARROSTO

**Scaglie di Grana**, rucola

€ 18,00



Slow Food

In questo ristorante si utilizza sale marino integrale e aglio rosso di Nubia

In certi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati a bordo

COPERTO: € 2,50



# Side Dishes



## MIXED SALAD WITH FLEUR DE SEL

Green salad, radicchio, tomato, **olives, cheese, tuna**, garlic, oregano

€ 12,00

## GREEN SALAD

€ 4,00

## TOMATO SALAD

€ 4,00

## CHIPS

Allergens: gluten, sesame, nuts, shellfish

€ 4,00

## MIXED SALAD

Green salad, radicchio, tomato

€ 5,00

## GRILLED VEGETABLES

Melanzane, zucchini, radicchio

€ 6,00

## PARSLEY POTATOES

Potatoes, parsley

€ 5,00

## PANTELLERIAN SALAD

**Olives**, capers, tomato, onion, potatoes, oregano

€ 8,00

## Fruit

### SEASON FRUIT

€ 5,00

## Dessert

### LEMON SORBET

Allergens: milk and derivatives

€ 3,00

### CASSATELLA WITH RICOTTA CHEESE

**Ricotta cheese**, chocolate, honey, **white wine**, sugar, **white flour 00**

€ 4,00

### ALMOND PARFAIT

**Eggs, cream, almonds**, chocolate

€ 6,00

### SEMIFREDDI

€ 5,00

### CANNOLO SICILIANO

**Ricotta cheese, chocolate, sugar**

€ 5,00





# Contorni

## INSALATONA AL FIOR DI SALE

Lattuga, radicchio, pomodoro, **olive, formaggio, tonno**, aglio, origano

€ 12,00

## INSALATA VERDE

€ 4,00

## INSALATA DI POMODORO

€ 4,00

## PATATINE FRITTE

Allergeni: glutine, sesamo, frutta a guscio, crostacei

€ 4,00

## INSALATA MISTA

Lattuga, radicchio, pomodoro

€ 5,00

## VERDURE GRIGLIATE

Melanzane, zucchine, radicchio

€ 6,00

## PATATE PREZZEMOLATE

Patate, prezzemolo

€ 5,00

## INSALATA PANTESCA

**Olive**, capperi, pomodoro, cipolla, patate, origano

€ 8,00

## Frutta

### FRUTTA DI STAGIONE

€ 5,00

## Dolce

### SORBETTO

Allergeni: latte e derivati

€ 3,00

### CASSATELLA DI RICOTTA

**Ricotta**, cioccolato, miele, **vino bianco**, zucchero, **farina bianca 00**

€ 4,00

### PARFAIT DI MANDORLE

**Uova, panna, mandorle**, cioccolato

€ 6,00

### SEMIFREDDI

€ 5,00

### CANOLO SICILIANO

**Ricotta cheese, cioccolato, zucchero**

€ 5,00



Slow Food

In questo ristorante si utilizza sale marino integrale e aglio rosso di Nubia

In certi periodi dell'anno, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati a bordo

COPERTO: € 2,50

# Beverages / Bevande



<b>ACQUA MINERALE (75 cl) - Mineral Water</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>COCA COLA (1 lt)</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>COCA COLA, FANTA, SPRITE (lattina / can)</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>BIRRA (33 cl) - 33 cl Beer</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>CALICE DI VINO DELLA CASA (BIANCO / ROSSO)</b> <i>Glass of house wine (White - Red)</i>	<b>€ 5,00</b>
<b>VINO IN BOTTIGLIA DELLA CASA - BIANCO</b> <i>Bottle House Wine - White</i>	<b>€ 12,00</b>
<b>VINO IN BOTTIGLIA DELLA CASA - ROSSO</b> <i>Bottle House Wine - Red</i>	<b>€ 14,00</b>
<b>PROSECCO</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>PROSECCO PICCOLO - Small</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>AMARI - Bitter Liqueur</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>GRAPPA</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>COFFEE</b>	<b>€ 1,50</b>



# Informativa Allergeni

## PRESENZA POSSIBILE NEI NOSTRI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente in materia

### INVITIAMO

La spettabile clientela con problemi di allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo, a comunicarcelo tempestivamente (prima dell'ordinazione), per consentirci di consigliarvi in piena sicurezza alimentare. Tra gli ingredienti utilizzati nelle nostre preparazioni gastronomiche riportate nel presente menu, possono essercene alcuni che possono provocare allergie o intolleranze, come sotto elencati:

#### ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011 - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

**1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,** tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei,**

**3. Uova e prodotti a base di uova.**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce,** tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi,**

**6. Soia e prodotti a base di soia,** tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),** tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

**8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti,** tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**9. Sedano e prodotti a base di sedano.**

**10. Senape e prodotti a base di senape.**

**11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

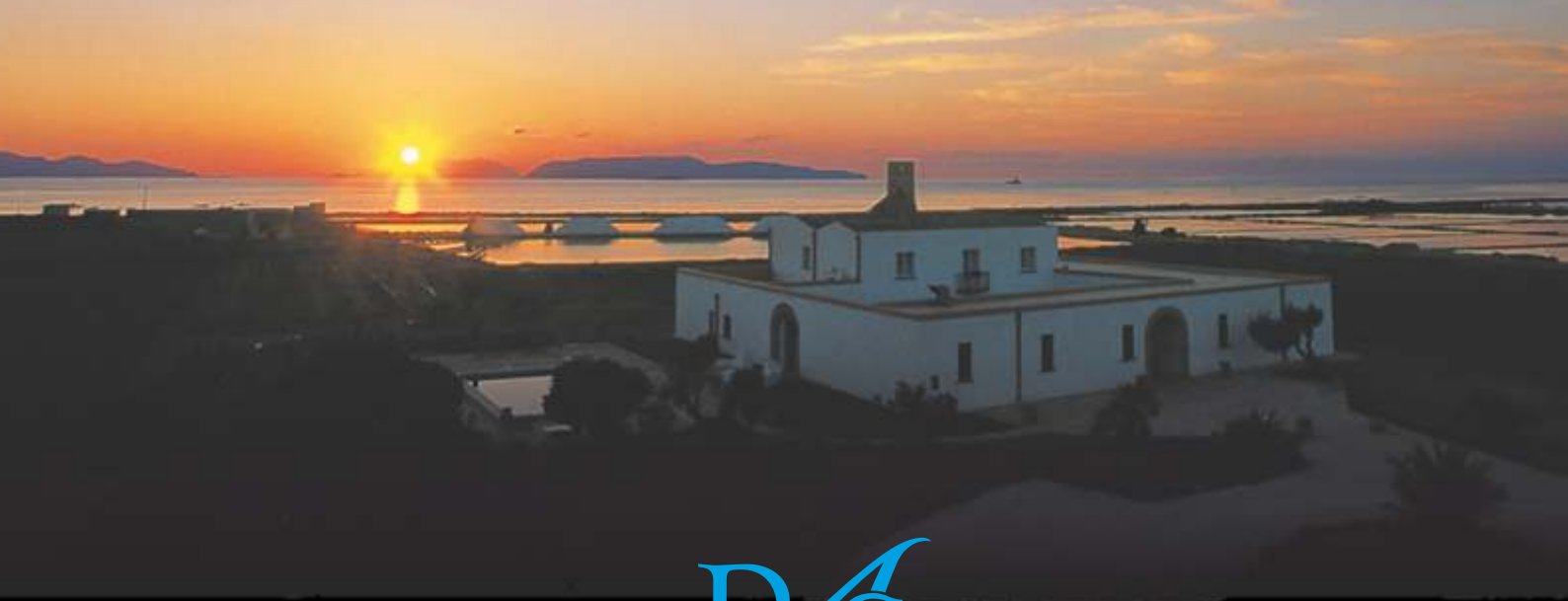
**12. Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Vi raccomandiamo quindi di consultare attentamente il nostro menu dove troverete per singola portata gli ingredienti allergeni riportati IN GRASSETTO e di consultare il nostro Personale/Direzione, affinché con le nostre ulteriori informazioni/delucidazioni, puoi consumare quello che scegli senza la presenza di ingredienti/sostanze ai quali sei allergico o intollerante



**RAS**  
*Relais*  
**ANTICHE SALINE**  
★★★★

[www.relaisantichosaline.it](http://www.relaisantichosaline.it)



## *Riserva del Mare*

**F**in dai primi del '900 Angelo Culcasi era stato uno dei tanti trapanesi impegnati nella lavorazione del sale. Il figlio Alberto, poi Carmelo e Salvatore, ed infine i loro figli, hanno lavorato e vissuto nelle Saline di Trapani e Paceco.

**Da quattro generazioni i Culcasi sono la Famiglia del Sale;** nella storia sino ad oggi, hanno animato iniziative legate al territorio al quale sono indissolubilmente legati. Il loro lavoro perdura nel tempo sempre confermando il grande rispetto e la piena sintonia nei confronti di un contesto di pregio naturalistico. **Il Sale Riserva del Mare** viene coltivato dalla famiglia Culcasi, viene prodotto artigianalmente dall'acqua del mare, quindi raccolto con metodi ecologici e sostenibili nella Riserva Naturale delle Saline di Trapani e Paceco, gestita dal WWF. Il Sale Marino di Trapani si procece dal 1500. Ad oggi è l'unico sale europeo che vanta l'IGP e il Presidio Slow Food a salvaguardia della biodiversità, dei sapori produttivi tradizionali, e per stimolare l'adozione di pratiche produttive ecosostenibili.

**[www.salineculcasi.it](http://www.salineculcasi.it)**  
**ACQUISTA ON-LINE**  
**IL SALE INTEGRALE DI TRAPANI**

**info@salineculcasi.it**  
**Info: +39 327 0226800**  
**+ 39 320 3372725**