SALTA
dine . drink . dance

# Antipasti & Kleine Köstlichkeiten

**Hausgemachtes Brot** 3,5
*Fünf Scheiben frisch gebackenes Brot – außen knusprig, innen wunderbar luftig. Perfekt zum Teilen und Genießen.*

**Gemüse vom Grill** 8
*Eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse, schonend gegrillt und mit mediterranen Kräutern verfeinert.*

**Bruschetta Burrata** 9
*Knusprig geröstetes Brot mit cremiger Burrata, aromatischen Kirschtomaten, feinem grünem Pesto, Olivenöl und gerösteten Pinienkernen.*

**Oliven, Aioli & hausgemachtes Brot** 8
*Aromatische Oliven, cremige Aioli und frisch gebackenes Brot – mediterraner Genuss zum Teilen und Verweilen.*

**Datteln im Speckmantel (4 Stück)** 9
*Süße, saftige Datteln, umhüllt von herzhaftem, knusprigem Speck – ein unwiderstehliches Zusammenspiel aus süß und salzig.*

**Antipasti della Casa für 2 Personen** 19
*Eine liebevoll zusammengestellte Auswahl italienischer Köstlichkeiten: zartes Vitello Tonnato, Rote Bete mit Ziegenkäse, mediterranes Grillgemüse, Oliven, Kirschtomaten, feine Bufalina-Mozzarellabällchen und aromatischer Parmaschinken. Serviert mit hausgemachtem Brot – perfekt zum gemeinsamen Genießen.*

SALTA
dine . drink . dance

SALTA
dine . drink . dance

# Feine Vorspeisen & Spezialitäten

**Vitello Tonnato** 17
*Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und feinen Kapern – ein italienischer Klassiker.*

**Karotten-Ingwer-Cremesuppe** 9
*Samtig-cremige Suppe aus sonnengereiften Karotten, verfeinert mit einer feinen Ingwernote. Abgerundet mit knackig gerösteten Kernen und einem Hauch feinstem Olivenöl – wärmend, aromatisch und voller Geschmack.*

**Rote-Bete-Carpaccio mit gegrilltem Ziegenkäse** 15
*Fein geschnittene Rote Bete mit cremigem Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen – mild, nussig und elegant.*

**Tatar vom Thunfisch** 21
*Frischer Thunfisch, fein gewürzt und mit mediterranen Aromen veredelt.*

**Gegrillter Kürbis mit Burrata, Haselnüssen & Feigensenf** 16
*Zarter, goldbraun gegrillter Kürbis trifft auf cremige Burrata und knackig geröstete Haselnüsse. Verfeinert mit fruchtig-pikantem Feigensenf – ein harmonisches Zusammenspiel aus feiner Süße, nussigen Aromen und mediterraner Raffinesse.*

**Parmigiana** 15
*Mediterraner Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Parmesan und geschmolzenem Käse.*

SALTA
dine . drink . dance

SALTA

dine . drink . dance

# Salate & Hausgemachte Klassiker

**Gemischter Salat mit saisonalen Zutaten** 12

*Eine bunte Vielfalt knackiger Blattsalate und frischem Gemüse der Saison – leicht, erfrischend und voller natürlicher Aromen.*

**Gemischter Salat mit gebackenem Ziegenkäse** 16

*Knackige Blattsalate treffen auf warmen, goldbraun gebackenen Ziegenkäse und karamellisierte Walnüsse – ein harmonisches Zusammenspiel aus süßen und herzhaften Aromen.*

**Rinderfilet (ca. 200 g)** 34

*Zartes, saftig gebratenes Rinderfilet auf samtigem Süßkartoffelpüree, begleitet von feinen violetten Karotten – ein raffiniertes Zusammenspiel aus kräftigen Röstaromen und feiner Süße.*

**Lachsfilet auf Blattspinat** 27

*Zart gebratenes Lachsfilet auf aromatischem Blattspinat, begleitet von feinen Butterkartoffeln – ein harmonischer Genuss voller Frische und mediterraner Leichtigkeit.*

SALTA

dine . drink . dance

SALTA

dine . drink . dance

# Pasta & Risotto

**Spaghetti Scampi** 17

*Feine Spaghetti mit saftigen Scampi, geschwenkt in einer aromatischen Weißweinsauce mit süßen Kirschtomaten – leicht, frisch und herrlich mediterran.*

**Gnocchi mit Kürbiscreme & Gorgonzola** 18

*Zarte Gnocchi in samtiger Kürbiscreme mit würzigem Gorgonzola und feinem Parmesan. Veredelt mit gerösteten Walnüssen und aromatischem Salbei – ein harmonischer Genuss.*

**Tagliolini Tartufo** 22

*Feine, frische Tagliolini in einer samtigen Cremesauce, veredelt mit aromatischem, frischem Trüffel – ein besonderer Genuss für echte Trüffelliebhaber.*

**Cremiges Steinpilzrisotto** 19

*Cremiges Risotto mit aromatischen Steinpilzen, feinem Parmesan und frischer Petersilie – herzhaft, vollmundig und ein Stück italienischer Genusskultur.*

**Pappardelle mit Ragout vom Rind** 19

*Breite, zarte Bandnudeln mit langsam geschmortem Rinderragout – kräftig im Geschmack, wunderbar aromatisch und nach italienischer Tradition zubereitet.*

**Hausgemachte Lasagne** 15

*Schicht für Schicht italienischer Genuss: zarte Pastaplatten mit würziger Fleischsauce, cremiger Béchamel und goldbraun überbackenem Käse.*

**Rote Bete Risotto mit Gorgonzolawürfeln** 17

*Cremiges Risotto mit fein abgeschmeckter Roter Bete, verfeinert mit würzigen Gorgonzolawürfeln – eine harmonische Kombination aus erdiger Süße und cremiger Würze.*

**Linguine mit Pistaziencreme & Gamba** 19

*Feine Linguine in einer samtigen Pistaziencreme, begleitet von zarten, saftigen Garnelen – ein raffiniertes Zusammenspiel aus nussigen Aromen und mediterraner Leichtigkeit.*

SALTA

dine . drink . dance

SALTA

dine . drink . dance

# Steinofen-Pizza

*Knusprig, aromatisch und mit Liebe zubereitet –*
*italienischer Genuss frisch aus dem Steinofen.*

**Pane** 9
*Knuspriger Pizzaboden mit Saltas aromatischem Tomatensugo*
*und feinem Knoblauch – einfach, ursprünglich und voller Geschmack.*

**Margherita** 11
*Der italienische Klassiker mit Saltas fruchtigem Tomatensugo*
*und zart schmelzendem Fior di Latte – purer Genuss in seiner schönsten Form.*

**Funghi** 12
*Aromatische Champignons auf fruchtigem Tomatensugo und cremigem*
*Fior di Latte – herzhaft, fein und wunderbar ausgewogen.*

**Salami** 13
*Würzige Salami trifft auf Saltas aromatischen Tomatensugo*
*und zart schmelzenden Fior di Latte – ein Klassiker voller Geschmack.*

**Regina** 14
*Herzhafter Schinken und frische Champignons auf fruchtigem Tomatensugo*
*und cremigem Fior di Latte – traditionell italienisch und unwiderstehlich.*

**Tonno** 15
*Zarter Thunfisch und aromatische Zwiebeln auf Saltas Tomatensugo*
*und cremigem Fior di Latte – mediterran, herzhaft und voller Genuss.*

**Quattro Formaggi** 15
*Eine harmonische Komposition aus cremigem Fior di Latte, würzigem Gorgonzola,*
*feinem Büffelmozzarella und aromatischem Parmesan – ein Genuss für Käseliebhaber.*

**4 Stagioni** 15
*Vier Jahreszeiten auf einer Pizza: zarter Vorderschinken, aromatische Oliven,*
*würzige Peperoni und frische Champignons auf cremigem Fior di Latte.*

**Vegetariana** 15
*Eine bunte Vielfalt an mediterran gegrilltem Gemüse auf Saltas fruchtigem*
*Tomatensugo – leicht, aromatisch und voller natürlicher Aromen.*

**Bufala** 15
*Cremiger Büffelmozzarella trifft auf süße Kirschtomaten und*
*Saltas aromatischen Tomatensugo – ein Hauch italienischer Leichtigkeit.*

**Parma** 15
*Feiner Parmaschinken auf zart schmelzendem Mozzarella und fruchtigem Tomatensugo,*
*veredelt mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan – raffiniert und unverwechselbar.*

**Diavola** 15
*Feurig-würzige Salami Piccante und pikante Peperoni auf Saltas Tomatensugo*
*und cremigem Mozzarella – temperamentvoll, herzhaft und angenehm scharf.*

SALTA

dine . drink . dance

SALTA

dine . drink . dance

# Pizza Speciale

*Unsere besonderen Pizzakreationen – mit ausgewählten Zutaten, raffinierten Aromen und viel Liebe frisch aus dem Steinofen.*

## Tartufo 18

*Saltas fruchtiger Tomatensugo trifft auf cremigen Fior di Latte und aromatischen Trüffel – eine edle Komposition für echte Trüffelliebhaber.*

## Scampi 18

*Zarte, saftige Garnelen auf Saltas aromatischem Tomatensugo und zart schmelzendem Fior di Latte – ein mediterraner Genuss voller Frische und feiner Aromen.*

## Sardellen 17

*Feine, würzige Sardellen auf knusprigem Pizzaboden – eine charaktervolle mediterrane Spezialität mit intensivem Aroma und italienischer Raffinesse.*

## Salta 19

*Unsere besondere Hauskreation: zart schmelzender Mozzarella, feurige Salami Piccante und süßlich karamellisierte rote Zwiebeln. Verfeinert mit aromatischem Bsctlikugı-Pesto und feinem Parmigiano – raffiniert, würzig und unverwechselbar.*

## Tartufo e Funghi 21

*Samtige Ricotta-Trüffelcreme trifft auf zart schmelzenden Mozzarella und goldbraun gebratene Champignons. Veredelt mit frischem Trüffel – ein außergewöbnliches Geschmackserlebnis voller Eleganz und intensiver Aromen.*

SALTA

dine . drink . dance