

DAL NOSTRO LAB

Da oggi, Sapori Solari si arricchisce di un proprio laboratorio, con l'intento di garantire anche proposte calde e al piatto. *Chiedi al personale di sala o consulta la nostra lavagna per le specialità del giorno.*

DEGUSTAZIONE

Quattro portate 25€, tre portate 20€

Un viaggio tra i gusti più importanti della nostra storia. Taglieri tra carni di varia origine, dal manzo all'oca, dal suino alla selvaggina, finendo con un tagliere di formaggi affinati.⁷

I TAGLIERI

I CARPACCI

polpa di manzo marinata, lonza salmistrata, speck di mulo, bresaola del giorno

11€

LE BRESAOLE DI SAPORI SOLARI

polpa di manzo marinata, bresaola punta d'anca, ricotta di bufala⁷

11€

GLI STAGIONATI

crudo di parma, coppa XXL, lardo alle erbe, bresaola

10€

CRUDO E BURRATA

crudo di Parma 16 mesi e straciatella⁷
con Crudo XXL 48 mesi

9€

16€

TAGLIERE IBERICO

Cecina de Leon, lardo di Patanegra, acciuga cantabrica

12€

ROAST BEEF TONNATO

roast beef di fassona Piemontese, salsa tonnata^{3,4} e pomodori

9€

TAGLIERE SALUMI MISTO

8€ a persona

POKER DI FORMAGGI ⁷

5€ a persona

AFFETTATI DI MARE

dai mari siciliani, diverse lavorazioni di pesci stagionati e affumicati⁴

14€

LE TARTARE

Ciascuna viene accompagnata da insalata, salsa di abbinamento e straciatella ^{7,10}

Fassona Piemontese ^{150g} 15€

Tonno rosso^{4*} ^{120g} 18€

Carne equina ^{160g} 14€

Gambero rosso^{2*} ^{120g} 16€

Tartare vegetariana ^{9,11} 12€

Aggiungi un tuorlo
d'uovo di quaglia³ 2€

Aggiungi râpé
di bottarga⁴ 2€

Su misura per te:

Coppia di mini tartare a scelta

18€

Tris di mini tartare a scelta

25€

PANINI¹

Focaccia alla curcuma¹ 1€

- CARNI MARINATE -

MITICO

polpa di manzo marinata, ricotta di bufala⁷, olio evo, pepe

7€

MITICO PLUS

polpa di manzo marinata, lardo di Patanegra, ricotta di bufala⁷, pomodoro, olio evo, pepe

8€

COCCIUTO PLUS

speck di mulo, lardo di Patanegra, ricotta di bufala⁷, pomodoro, aceto balsamico

8€

DOLCE AMARO

manzo salmonato, lardo di Patanegra polvere di caffè, miele artigianale

10€

- PROSCIUTTI CRUDI, STAGIONATI, AFFUMICATI -

PARMA

crudo 16 mesi, pomodoro

6€

DUCALE

crudo 16 mesi, bufala a latte crudo⁷, ciliegino al forno, basilico

10€

FUMÉ

speck media affumicatura, caciotta affumicata⁷, melanzane grigliate

8€

XXL

pancetta XXL, zucchina grigliata e senape

8€

VALTELLINA

bresaola punta d'anca, caprino⁷, rucola, olio evo

10€

- PROSCIUTTI COTTI -

PORCALOCA

porcaloca, caciotta affumicata⁷, pomodoro

8€

INGLESE IN LANGA

roast beef di fassona Piemontese, salsa tonnata^{3,4}, rucola, pomodoro

9€

GUSTOSO

pancetta brasata al Barolo, zucchine grigliate, toma dei pascoli⁷

7€

TARTUFATO

mortadella al tartufo nero, pesto siciliano di pistacchi ^{5,6,7,8}

6€

- DAL MARE -

TONNO AFFUMICATO

tonno affumicato⁴, straciatella⁷, mango siciliano, insalata

13€

SPADA AFFUMICATO

spada affumicato⁴, ricotta di bufala⁷, ciliegino al forno, avocado

14€

ITALIAN SALMON

trota salmonata⁴ al Moscato, pesto siciliano di pistacchi ^{5,6,7,8}, pomodoro, lime

12€

CHICCHE DELLA NORCINERIA

TOAST DI SAPORI SOLARI

porcaloca, formaggella di Scalve⁷, paté di olive, pomodoro

6€

FORZA E CORAGGIO

panino con lardo di Patanegra, 'nduja di suino nero di Calabria, ricotta di bufala⁷

6€

LA REGINA DI SPAGNA

Cecina de Leon, pomodoro

12€

SPECK DI POLLO

panino con petto di pollo affumicato, toma dei pascoli⁷, crema di avocado e pomodoro, paté di peperoncino (*a richiesta*)

8€

DALL'ORTO

INSALATA CONTADINA

petto di pollo affumicato, scaglie di grana padano DOP⁷, misto verde, pomodorini

8€

INSALATA SPECIALE

porchetta di tonno sbriciolata⁴, mozzarella di bufala a latte crudo⁷ misto verde, ciliegino al forno, carote, olive

11€

INSALATA SFIZIOSA

pesce spada a cubi⁴, misto verde, finocchio, mela verde

10€

INSALATA TONNO

bresaola di tonno⁴, misto verde, pomodorini, mango siciliano

11€

GREEN GRILL

verdure grigliate e straciatella di burrata⁷

10€

PANINO CASARO¹

verdure grigliate, toma dei pascoli⁷, rucola, olio evo

7€

CAPRESE

mozzarella di bufala a latte crudo ⁷, cuore di bue e basilico

12€

- EXTRA -

Salsa tonnata^{3,4} / senape artigianale¹⁰ / mostarda¹⁰

1€

Ricotta di bufala⁷ / pomodoro /
toma dei pascoli⁷ / grana Padano

1€

Straciatella⁷ / mozzarella bufala⁷ /
avocado / lardo / pesto di pistacchi^{5,6,7,8}

2€

DALLA PASTICCERIA

Per i dolci del giorno, chiedi al personale di sala

3-6€