



Salumi
e vino



12€

Combinado + Picoteo

taberna italiana y tienda

Insalate e Piatti Freddi

Carcicofi con Formaggio e Prosciutto 13,5€

Alcachofas sobre prosciutto horneado y crema de queso caliente.

Artichokes on baked prosciutto and hot cream chesse.



GLUTEN FREE

Vittelo Tonnato 13€

Roast beef con mayonesa de atun y anchoas, alcaparras, tomate seco y sal de limón.

Roast Beef with tuna sauce, capers, sun -dried tomato and lemon salt.



GLUTEN FREE

Carpaccio di Manzo 13€

El major Carpaccio. Fileteado en el momento y acompañado de rúcula, parmesano y nuestro delicioso aliño base. Salsa de mostaza, alcaparras, sésamo negro y sal de limón.

Beef tenderloin carpaccio, filleted at moment; served with argula, parmesan and our dressing. Mustard sauce with capers, black sesame and lemon salt.



GLUTEN FREE

Insalata de Pomodoro, Burrata e Pesto 14€

Siente el sabor de la mejor tradición italiana. Tomates, burrata, pesto, salsas de tomate caseras, aceituna deshidratada y sal de limón.

Totamto, burrata and pesto salad, with homemade tomato sauces dried olives and lemon salt.

Insalata de Rúcula y Parmesano 12€

Siempre fresca con laminas de pepino, manzana, crema de queso, tomate, Cherry, nuez, aceituna deshidratada, vinagre balsamico, y sal de limón.

Argula y Parmesan salad, Always fresh! Argula cucumber and apple strips, parmesan, cherry tomato, cheese cream, walnut, dehydrated olives, balsamic vinegar and lemon salt.

Insalata Salutteria 9,5€

Hojas baby, menta, tomate Cherry, pasas, nueces, cebolla en vinagre, pepinillo, aceitunas deshidratadas y sal de limón.

Baby leaves, mint, Cherry tomato, raisins, walnuts, pickled onion, pickle, dehydrated olives and lemon salt. vinegar and lemon salt.

Sopa Minestrone 9,5€

Homemade Minestroe Soup

Pasta Napolitana

Auténtica pasta Italiana

Maridalo con vino Nero d'Avola Roccaperciata

Trofie al Pesto de la Nonna 13,5€

Auténtica pasta Genovesa al pesto con parmesano.

Genovese pasta, pesto with Parmesan cheese.



GLUTEN FREE

Gnocchi al Pesto 13,2€

Con parmesano y albahaca

Gnochi with Pesto: with parmesan cheese and basil.



GLUTEN FREE

Pacherri al Pomodoro 13,5€

Macarrones gigantes con Salsa de tomate, alcaparras, parmesano y aceitunas negras.

Giant macaroni with tomato sauce, capers, parmesan and black olives.



GLUTEN FREE

Tagliatelle Alla Bolognese 13,5€

Receta tradicional de Bolonia con Ragú, tomate, cebolla, parmesano.

Traditional Bologna recipe with ragout, tomato, onion and parmesan chesse.



GLUTEN FREE

Spaguetti a la Carbonara 14€

Con Guacamole, parmesano, Crema de queso y yema de huevo.

With guanciale, parmesan cheese, cream cheese and egg yolk



GLUTEN FREE

Tagliolini con Tartufo Nero Italiano 17€

Pasta con trufa negra, crema de queso y parmesano.

Tagliolin with black truffle from Italy, Salutteria and parmesan cheese cream.



GLUTEN FREE

Tagliatelle con Albóndigas y Salsa Pomodoro 14€

Queso parmesano, tomates deshidratados y aceitunas.

Parmesan cheese, dried tomatoes and olives.

Lasagna Classica 13,95€

Elaborada con la receta tradicional de salsa boloñesa, tomate, crema de queso, mozzarella, cebolla asada, orégano.

Meat Lasagne: traditional bolognese sauce recipe, tomatoes, chesse cream, mozzarella, roast onion and oregano.

Lasagna di Verdure 13,5€

Lasaña de verduras asadas, mozzarella, tomate seco, pate de tomate, crema de queso salutteria y salsa de tomate casera.

Vegetable lasagne: with roasted vegetables, sun-dried and tomato pate, Salutteria cheese cream and homemade tomato sauce.

»»» Pinsa Romana «««

Tan jugosa como crujiente
Maridalo con vino Chianti Toscano

Pinsa di Mortadella Trufada 15€

Mortadela trufada con tomates variados, crema de queso, aceituna negra deshidratada, mozzarella, cebolla crujiente, rúcula, alcaparras y ajo miel.

Truffed mortadela pinsa with assorted tomatoes, cheese cream, dried black olive, mozzarella, crunchy onion and argula and garlic-honey.

Pinsa de Pastrami 14,5€

Con tomate, mostaza, mozzarella, aceituna, aceite de cebollino, y ajo miel.

Pastrami with tomato, mustard, mozzarella, cheese, olive, chive oil and garlic-honey.

Pinsa di Porchetta 14,2€

Porchetta con tomate, mozzarella, salsa de crema de queso, aceituna, aceite de cebollino, hojas silvestres y ajo miel.

Porchetta with tomato, mozzarella, chesse, cheese cream sauce, olive, chive oil, wild leaves and garlic-honey.

Pinsa Bianca 15€

Burrata de la Puglia, Prosciutto cotto, mozzarella, pesto, nata y ajo miel.

Burrata from Puglia, Prosciutto Cotto, mozzarella cheese, pesto, cream and garlic-honey.

Pinsa alla Carbonara 14€

Parmesano, mozzarella, crema de queso Salutteria, Guanciale, yema de huevo, nata y ajo miel.

Parmesan Cheese, mozzarella cheese, Salutteria cheese cream, guanciale, egg yolk and garlic-honey.

Pinsa Bolognese 14€

Pinsa rellena de Ragut Boloñesa, rúcula, crema de queso, parmesano y ajo miel.

Parmesan Pinsa filled with Ragout Bolognese, argula, cream cheese, parmesan and garlic-honey.

Pinsa 4 Formaggi 14€

Con pesto, con tomate, queso gorgozola, pecorino, mozzarella, queso crema y ajo miel.

Four cheese pinsa with pesto, tomato, gorgozola cheese, pecorino cheese, mozzarella cheese, ceese cream and garlic-honey.

Pinsa de Gorgonzola con Oro 14,5€

Láminas de pera, mozzarella, queso crema y ajo miel.

Gorgonzola, pear slices, mozzarella, cream cheese, gold and garlic-honey.

Pinsa Margherita con Pesto Genovese 13,5€

Diferentes tomates con Mozzarella, pesto, aceituna negra deshidratada y ajo miel.

Margherita Pinsa with Genovese pesto: different tomatoes with mozzarella cheese, pesto, dried black olive and garlic-honey.

Pinsa de Verdure 13,5€

Verduras crujientes salteadas: Zanahoria, calabacín, puerro, alcachofa, tomate, mozzarella, aceitunas negras deshidratadas y ajo miel.

Sautéed crispy vegetables: carrot, zuchini, leek, artichoke, tomato, mozzarella, dehydrated black olives and garlic-honey.

»»» Focaccia Ripiena «««

Media 7,5€ - Entera 15€

Focaccia de burrata y Prosciutto Cotto

(solo se sirve entera)

Mozzarella pesto, cream de queso y rúcula.

Pastrami, Basilico e Mostarda

Pastrami, albahaca, mostaza y encurtidos.

Roast beef with tomatoes, mustard and pickles.

Roast Beef. Pomodoro e Mostarda

Roast beef con tomate, mostaza y encurtidos.

Roast beef with tomatoes, mustard and pickles.

Mortadella al Tartufo e Pomodoro

Mortadela trufada, tomate, cebolla crujiente y encurtidos.

Truffled mortadella with assorted tomatoes, crunchy onion and pickles.

Porchetta con Pesto

Porchetta con Pesto, mermelada de pimiento, crema de queso y almendras.

Porchetta with pesto sauce, red bell jam, cream cheese and almonds.

Tablas de Embutidos Italianos

Piccolo: 2 personas – Grande: 4 Personas

Se sirven con pan untado de pesto, crema de queso y salsa de tomate con alcaparras.

Maridalo con Vino Lambrusco Rosso

Tabla Salutteria. Picc 22€ Gr 42€

Mortadella, prosciutto Cotto, salami finocchio, pastrami, copa, crema de queso y tomate Cherry. Servido con Taralli, pan, encortidos nueces y fruta de temporada.

Mortadella, prosciutto Cotto, fennel Salami, pastrami, copa, cream cheese and Cherry tomato, Served with Taralli, bread, pickles, walnuts and seasonal fruit.

Table Premium big Italy Picc 28€ Gr 54€

Mortadella Trufada, porchetta, coppa, pastrami, prosciutto cotto, con queso parmesano, pecorino, crema de queso y tomate Cherry. Servido con Taralli, pan, encurtidos, nueces y fruta de temporada.

Truffled mortadella, porchetta, coppa, pastrami, prosciutto Cotto, with parmesan, pecorino, cream cheese and cherry tomato. Served with Taralli, bread, pickles, walnuts and seasonal fruit.

Tablas Italianas

Table de verduras crujientes 13,5€

Verduras salteadas con aceite de oliva: endivias, cogollos, zanahorias, calabacín, puerros y tomates. Acompañado de pepino, manzana, encurtidos, nueces y fruta de temporada.

Sautéed vegetables with olive oil: endives, baby gem lettuce, carrots, zucchini, leeks, and tomatoes. Accompanied by cucumber, apple, pickles, walnuts and seasonal fruit.

Tagliere di Formaggi 9,5€

Tabal de queso Italiano, pecorino, parmesano Gran Negrini y crema de queso casera.

Pecorino, Gran Negrini parmesan, and cream cheese casera.

Speciale

Fondue di Formaggi 12€

Acompañado con grissinis para no dejar de mojar.

Cheese fondue with grissinis to dip and dip.

Brioche de pastrami Horneado 13,95€

Rúcula, encurtidos, parmesano, verduras asadas y mostaza. Guarnición incluida.

Baked Pastrami sandwich: with argula, pickles, parmesan cheese, roasted vegetables and mustard & garnish included).

Steak de Porchetta con vinagre de Modena 14,5€

Saleteado con aceite de oliva con verduras crujientes salteadas.

With Modena vinegar and sautéed crispy vegetables with olive oil.

Risotto de Guanciaie 14€

Cacio e pepe, parmesano, cebolla, vino blanco y mantequilla.

Cacio e pepe, parmesan, onion, white wine and butter.

APERITIVO

Vermut Rosso 5€

Aperol Spritz 6,5€

Negroni 9€

Tiene su origen en Florencia en los años 1919
Gin, Campari y Vermut

Bellini 5,5€

Tiene su origen en el Harry's bar de Venecia en los años 30.
Zumo de melocotón y Prosecco.

Prosecco DOC Reguta 5€

Espumoso Italiano, producido en el noroeste de Italia.
Regiones del veneto y Friuli.

Moscato Spumante 4,5€

Uva Moscatel, vino aromático dulce.

DOLCI

La mejor manera de Cerrar
Maridalo con una copa de Moscato Spumante

Tiramisu 7€

Panna Cotta Casera con Frutos Rojos 6,5€

3 Cannoli Siciliani Ripiendi di Crema 6,5€

Rellenos de Rocotta, Pistacho y Chocolate.

3 Cannoli Siciliani filled with ricotta, pistachio, and chocolate.

Pinsa con Nutella 7€

Aceite de Oliva, sal gorda y avellanas tostadas.

Olive oil, salt, and toasted hazelnuts.

Tarta Caprese de Chocolate 6,5€

Templada elaborada con leche de almendra (sin gluten).

Warm made with almond milk (gluten-free)

Gelato 5€ Chocolate vainilla, o fresa

Ice-cream: chocolate, vanilla or strawberry.

CELEBRA TUS EVENTOS EN NUESTRO

ROOFTOP



Para más información: luchana@salutteria.es

Francisco de Rojas 13 - 28010 Madrid

tel 911 170 090

www.salutteria.es



Uber Glovo?

Pregunta por nuestros servicios take away y entrega a domicilio