

Salvetti
1885


IL NOSTRO MENU



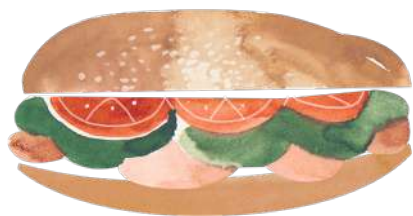


IL NOSTRO PANE

Il pane che trovi nei punti vendita Salvetti1885 ha una lunga storia. Senti il **profumo caldo** di sole, farina, forno che si accende e intere notti trascorse ad impastare? Al banco trovi una selezione delle forme e delle tipologie di pane che, dal 1885 ad oggi, la famiglia Salvetti ha scelto di continuare a sfornare per te. *Giorno dopo giorno.*

Quella del pane è una storia bellissima di **ricerca** continua, che inizia molto prima del momento dell'impasto. Comincia dalla **fliera** delle materie prime, dove i nostri tecnici si muovono tra il laboratorio e il territorio per capire quali cereali selezionare. Non è solo questione di resa, ma di qualità vera e propria. Una qualità che ci permette di portare sulla tua tavola tanti pani diversi, tutti accomunati dalla prerogativa del cibo genuino, come **sana e genuina è l'alimentazione in cui crediamo.**

Per questa ragione, già da anni abbiamo scelto di eliminare dai nostri impasti le comuni farine del tipo 0 e anche del tipo 00, puntando invece alla riscoperta autentica dei **grani antichi**. Siamo particolarmente orgogliosi della nostra segale, che è interamente coltivata, macinata e trasformata in Valle Camonica. Il risultato è un pane morbido e croccante, grazie ad un'accorta lavorazione con **lieviti naturali**. Ecco perché, oltre ad essere qualitativamente pregiato, il pane Salvetti1885 presenta un'altra importante caratteristica: **la lunga conservazione.**



PANINI

Aviolo €5,90

Pane ciabatta con farina tipo "1"
prosciutto cotto, pomodori, mozzarella,
insalata lattughino, maionese

Cevedale €6,50

Pane di segale 100% Valle Camonica
bresaola Punta d'Anca, Grana Padano
a scaglie, rucola, olio EVO

Bernina €6,50

Focaccia scrocchiarella (alta idratazione)
speck, Rosa Camuna, salsa boscaiola

FOCACCE

Focaccia montanarina morbida con farina tipo "1"

Vivione €6,50

bresaola Punta d'Anca, Grana Padano
a scaglie, insalata lattughino

Adamé €6,90

mozzarella, salsa rosa, gamberetti,
insalata lattughino

TOAST

Toast maxi di nostra produzione con farina tipo "1"

Bazena €5,50

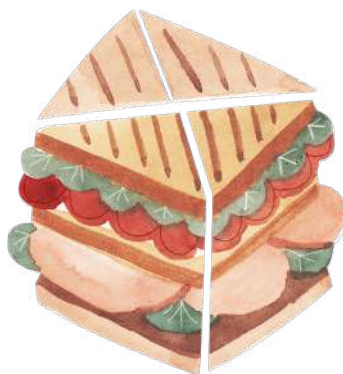
prosciutto cotto, mozzarella

Lavaredo €6,90

Black Angus, scamorza affumicata,
funghi champignon

Gardena €6,90

tonno, pomodoro, mozzarella, origano



[Aggiunta di ingredienti a scelta + €0,50]

* Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è possibile consultare il Libro Unico degli Allergeni o chiedere chiarimenti al personale in servizio.



PIADINE

Piadina di nostra produzione con farina di farro integrale e segale 100% Valle Camonica

Tonale €5,90

prosciutto cotto, pomodoro, mozzarella, origano

Miller €6,50

Black Angus, scamorza affumicata, rucola, olio EVO

SCROCCHIARELLE

Scrocchiarella rustica con segale, avena, orzo, semi di girasole, sesamo e semi di lino

Montozzo €6,50

speck, Rosa Camuna, funghi porcini

Pizzo Badile €6,50

bresaola Punta d'Anca, Grana Padano a scaglie, noci, olio EVO

PIZZA MONTANARA

Pizza montanara con segale integrale 100% Valle Camonica, farro e mais nero spinoso

Campolaro €5,50

pomodoro, scamorza affumicata, Black Angus, funghi porcini

Venerocolo €5,50

pomodoro, mozzarella, rucola, Grana Padano a scaglie, noci, olio EVO



PIATTI CALDI

Pizzoccheri €9,50

Canederli €9,50



INSALATONE

Aprica

€7,90

con pane di segale 100% Valle Camonica

insalata lattughino, Grana Padano a scaglie, bresaola Punta d'Anca, noci, farro al vapore

Crocedomini

€7,50

con pane ciabatta farina tipo "1"

insalata lattughino, tonno, pomodorini, mais, carote, semi di lino

Gavia

€6,50

con pane di segale 100% Valle Camonica

insalata lattughino, pomodorini, mozzarella, origano

PIATTI FREDDI

Bresaola e grana

€8,50

con pane di segale 100% Valle Camonica

bresaola Punta d'Anca, Grana Padano a scaglie, olio EVO

Insalata di farro

€8,50

con farro cotto a vapore

farro al vapore, pomodorini, speck, scamorza affumicata, olio EVO

Tagliere

€12,00

Consigliato per due persone - con pane

di segale 100% Valle Camonica e grissini

speck, bresaola Punta d'Anca, Black Angus, Grana Padano, Rosa Camuna



[Aggiunta di ingredienti a scelta + €0,50]

* Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è possibile consultare il Libro Unico degli Allergeni o chiedere chiarimenti al personale in servizio.



IL NOSTRO CAFFÈ

Il nostro caffè è unico: **una miscela creata apposta per Salvetti1885!** Il grano torrefatto di pregiata qualità Arabica si unisce ad una piccola percentuale di Robusta, che conferisce un **tono deciso**.

Nella tazzina forma una crema fine, tipica dei caffè arabica centroamericani. Il gusto è persistente, l'aroma intenso, **leggermente speziato e floreale**. Una delicata freschezza ben bilanciata dal retrogusto di cacao amaro. Lasciatevi accarezzare dalle note dolci di **mandorla, mandarino e crosta di pane!**

Il blend Salvetti1885 è il risultato di un'attenta ricerca tra equilibrio e gusto. L'**elevata qualità** è confermata dalla collaborazione con AICAF (Accademia Italiana Maestri del Caffè) e Torrefazione Morandini.

CAFFETTERIA

Caffè	€1,30	Caffè marocchino	€2,50
Brioche	€1,50	Caffè con panna	€2,50
Spongada	€1,70	Caffè shakerato	€2,90
Spongada ripiena	€1,90	Latte bianco	€1,50
Caffè corretto	€1,60	Latte di soia o Zymil	€1,90
Caffè doppio	€2,60	Latte macchiato	€1,70
Decaffeinato	€1,50	Latte macchiato	€1,90
Decaffeinato / orzo corretto	€1,80	con latte di soia o senza lattosio (Zymil)	
Cappuccino	€1,60	Latte macchiato	€2,10
Cappuccino	€1,80	orzo / ginseng / deca	
con latte di soia o senza lattosio (Zymil)		con latte di soia o senza lattosio (Zymil)	
Cappuccino	€1,80	Schiumetta	€0,80
orzo / ginseng / deca		Bombardino	€4,00
Cappuccino	€2,00	Bombardino con panna	€4,50
orzo / ginseng / deca		Cioccolata calda	€4,00
con latte di soia o senza lattosio (Zymil)		Cioccolata calda con panna	€4,50
Caffè orzo / ginseng	€1,50	Tè caldo / tisane	€2,50
tazza piccola		Succo di frutta	€3,50
Caffè orzo / ginseng	€2,00	Spremuta	€3,90
tazza grande		Bicchiere d'acqua	€0,50
Caffè americano	€1,50		
Macchiato	€1,50		

* Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è possibile consultare il Libro Unico degli Allergeni o chiedere chiarimenti al personale in servizio.



LA SPONGADA

Dal sapore semplice come semplici sono gli ingredienti di montagna, la spongada è il **dolce tipico della Valle Camonica**. Un tempo le donne di casa impastavano farina, burro, latte, zucchero e uova per cuocere le spongade il giorno di **Pasqua**. All'uscita da Messa la famiglia si riuniva attorno al tavolo, condividendo l'allegria di qualcosa di dolce. Una gioia per i piccini – che di solito non avevano di queste leccornie – e anche per gli adulti, che per un giorno potevano concedersi un piccolo lusso.

Nel tempo, quest'antica tradizione si è trasformata in un dolce del quotidiano. Una semplice coccola adatta sia per **una colazione energetica**, che per **una merenda sfiziosa**. L'hai già provata ancora calda di forno, tagliata a fette e cosparsa di marmellata?

Da Salvetti1885 la trovi in **due tipologie**. Quella tipica della tradizione e la versione della nonna Castela: ancora più soffice, dal sapore leggermente agrumato e ricoperta di golosa meringa. Per tutti e due i tipi facciamo **lunghe lievitazioni**, di modo da proporti una spongada che sia sempre bella morbida e facilmente digeribile. Una dolce riscoperta di una bellissima tradizione della Valle Camonica!

MERENDA

Tortina saraceno mirtilli €3,50

frolla al grano saraceno e confettura di mirtilli

Tortina Linzer €3,50

frolla alle nocciole e cannella con confettura di ribes

Sacherina €3,90

monoporzione della famosa Sacher

Paste al pezzo €1,20

visita il nostro banco pasticceria e scegli la tipologia che più ti piace

Rustico Mela Cannella Noci €2,50

una vecchia ricetta riproposta con ingredienti tipicamente montani

Rustico Marron Glacé Cioccolato Bianco €2,50

una vecchia ricetta riscoperta e riproposta in versione moderna

Muffin frutti di bosco €2,90

con mirtilli e lamponi

Muffin gocce di cioccolato €2,90

con cacao e cioccolato extra fondente



CENTRIFUGHE

Centrifuga Sportiva €5,50

mela, carota, arancia

Centrifuga Energetica €5,50

mela, carota, zenzero

Centrifuga Dissetante €5,50

arancia, carota, limone

** Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, è possibile consultare il Libro Unico degli Allergeni o chiedere chiarimenti al personale in servizio.*

APERITIVI

Pirlo Aperol / Campari €4,00

Spritz Aperol / Campari €4,50

Aperitivo Salvetti €4,50
analcolico - base frutta

Aperitivo Salvetti €4,50
alcolico - base frutta - gin

Extra Brut La Montina €5,00
calice

Prosecco Valdobbiadene €3,50
calice

Endrizzi Gewürztraminer €3,50
calice

Monte del Fra Lugana Doc €3,50
calice

Endrizzi Teroldego €3,50
calice

**Monte del Fra
Ripasso Valpolicella** €3,50
calice

Aperitivi con bianco / bibite €4,00

Crodino €3,50

Sanbitter €3,50

Campari Soda €3,50



BIRRE ARTIGIANALI

Birra alla spina Piccola €3,50
birra artigianale di montagna

Birra alla spina Media €6,00
birra artigianale di montagna

Birra Concarena €5,50
0,5L - 6,7% vol. - IPA America
birra artigianale locale

Birra Concarena "Agricola" €5,50
0,5L - 6,3% vol. - BOCK
birra artigianale locale



ALCOLICI

Amari / liquori	€3,00
Grappa Marzadro Le Diciotto Lune	€4,00
Grappa Nardini Bianca	€3,50
Grappa Poli Po di Moscato	€4,00
Franziskaner	€4,50
Heineken	€3,50
Vino frizzante calice alla spina	€2,00
Punch	€3,00

BIBITE

Acqua Stella Alpina 0,5L naturale / frizzante	€1,20
Acqua Stella Alpina 1L naturale / frizzante	€2,00
Bibite 0,5L Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Estathè pesca / limone, Tè Verde, Lemon Soda, Tonica	€3,00
Bibite 1,5L Coca Cola, Fanta, Estathè pesca / limone, Tè Verde	€4,90
Gatorade	€3,00
Redbull	€3,50
Acqua e sciroppo	€1,50



UN'ANTICA RICETTA DI PANE, MONTAGNA E PERSONE

Pane, montagna e persone sono gli ingredienti che dal 1885 impastiamo per te! Per favorire un'alimentazione sana e rispettosa della Terra, promuoviamo la riscoperta dei cereali antichi. La **segale** nei nostri prodotti è interamente coltivata e macinata in Valle Camonica, grazie allo sviluppo di una filiera corta e di una rete autentica.

Il nostro legame con la **montagna** affonda le sue radici nel primo piccolo forno, nato nel 1885 nel centro storico di Malonno. È dai boschi e dai campi della nostra splendida vallata che traiamo molti degli ingredienti di questo menu. Non solo: la montagna è per noi una vera e propria maestra di vita, un mondo antico da rispettare e tutelare per migliorarci come esseri umani.

Se parliamo sempre al plurale è perché in ogni cosa che facciamo sentiamo la forza della squadra. Il team Salvetti1885 è fatto di **persone** che credono nell'impegno di ogni giorno, mosse dalle notti di fatica per dare forma al sogno di un pane genuino. Così come genuino è l'impegno verso i nostri collaboratori, che possono sempre riporre la propria fiducia in un'azienda capace di mettere al centro le persone.



salvetti1885.com
info@salvetti1885.com

