



9:00 - 12:30

COMENZAR EL DÍA

Desayunos y Almuerzos

Breakfasts and Brunch

- Nº 1

.....

CROISSANT

•

3,95

Croissant + mantequilla/mermelada + café + zumo de naranja.

(EN) Breakfast Nº 1 - Croissant + butter / jam + coffee + orange juice.
- Nº 2

.....

FOCACCIA TOSTADA

•

3,95

Focaccia tostada, tomate/aceite + café + zumo naranja.

(EN) Breakfast Nº 2 - Focaccia 2 toasts + tomato/oil + coffee + orange juice.
- Nº 3

.....

FOCACCIA TOSTADA CON EMBUTIDO

•

4,15

Focaccia + tomate/aceite + embutido + café + zumo de naranja.

(EN) Breakfast Nº 3 - Focaccia + tomato/oil + sausage + coffee + orange juice
- Nº 4

.....

PINCHO DE FRITTATA

•

4,35

Pincho de Frittata + pan + café + zumo de naranja.

(EN) Breakfast Nº 4 - Frittata skewer + bread + coffee + orange juice.
- Nº 5

.....

PANINO CON EMBUTIDO

•

4,15

Panino de embutido, tomate/rúcula + café + zumo de naranja.

(EN) Breakfast Nº 5 - Sausage panino, tomato/arugula + coffee + orange juice.
- Nº 6

.....

FOCACCIA 3 PISOS

•

4,35

Cuarto de Focaccia 3 pisos +café +zumo.

(EN) Breakfast Nº 6 - (1/4) Focaccia 3 floors + coffee + juice.
- Nº 7

.....

FOCACCIA FARCITA

•

4,35

Media Focaccia farcita + café + zumo.

(EN) Breakfast Nº 7 - Half Focaccia farcita + coffee + juice.

Picar A Cualquier Hora

Eat At Anytime

- CROISSANT

•

2,50
- PINCHO DE FRITTATA

•

3,95
- MEDIA FOCACCIA

•

6,5
- TABLA DE QUESOS

•

16,50
- FOCACCIA FARCITA

•

9,50
- FÓRMULA APERITIVI

•

15,95
- BOCATÍN DE EMBUTIDO, TOMATE Y RÚCULA

•

3,95



ENTRANTES

Nuestros clásicos



Para ir abriendo boca. Consulte con el camarero las opciones vegetarianas y veganas de nuestros platos.

- ALCACHOFAS CON QUESO Y PROSCIUTTO

•

12,95
- VITELLO TONNATO

•

13,50
- CARPACCIO DE LOMO BAJO DE TERNERA

•

13,95
- ENSALADA DE TOMATES, BURRATA Y PESTO

•

13,95
- ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO

•

13,95
- Alcachofas sobre prosciutto horneado y crema de queso caliente.

(EN) Artichokes over baked prosciutto and hot cream cheese.
- Roast beef con salsa de atún, alcaparras, tomate seco y vino blanco.

(EN) Roast beef with tuna sauce, capers, dried tomato and white wine.
- El mejor carpaccio. Fileteado en el momento y acompañado de rúcula, parmesano y nuestro delicioso aliño base.

(EN) The best carpaccio. Filleted at the moment and accompanied by arugula, Parmesan and our delicious base dressing.
- Siente el sabor de la mejor tradición italiana. Tomates, burrata, pesto, salsas de tomate caseras, aceituna deshidratada y sal de limón.

(EN) Feel the taste of the best Italian tradition. Tomatoes, burrata, pesto, homemade tomato sauces, dehydrated olives and lemon salt.
- Siempre fresca. Con cintas de pepino, manzana, crema de queso y tomate cherry.

(EN) Always fresh. With ribbons of cucumber, apple, cream cheese and cherry tomato.

alérgenos

allergens

-
- pescado

custáceo

huevo

gluten

cacahuete

leche

sulfitos

apio

mostaza

molusco

sésamo

altramuces

soja

champiñón

cáscara



FOCACCIA

Masa artesana y ecológica

Focaccia Farcita Focaccia Farcita

FOCACCIA REDONDA RELLENA DE VERDURAS ASADAS, PASAS, HUEVO Y QUESO GRATINADO • 9,50  
(EN) Round focaccia stuffed with roasted vegetables, raisins, egg and gratin cheese.

Focaccia de 3 pisos 3 Floor Focaccia

Media 6,50 • Entera 12,95

- PASTRAMI, ALBAHACA Y MOSTAZA (EN) Pastrami, basil and mustard.     
- ROAST BEEF CON TOMATE, MOSTAZA Y ENCURTIDOS (EN) Roast beef with tomato, mustard and pickles.      
- MORTADELA TRUFADA, TOMATE, CEBOLLA CRUJIENTE Y PEPINILLOS (EN) Truffled mortadella, tomato, crispy onion and pickles.     
- PORCHETTA CON PESTO Y CEBOLLINO (EN) Porchetta with pesto and chives.    
- PROSCIUTTO DI PARMA, CREMA DE QUESO Y TOMATE (EN) Prosciutto di Parma, cream cheese and tomato.  



TEMPO DI PASTA

Pasta artesana napolitana “Gentile”

- PASTA ARTESANA CON PESTO Y CINTAS DE CALABACÍN • 13,50     
(EN) Artisan pasta with pesto and courgette ribbons.
- PASTA ARTESANA CON TRUFA • 13,95    Salsa de queso y setas, queso parmesano y trufa de temporada.
(EN) Artisan pasta with, cheese sauce and mushrooms, cheese parmesan and seasonal truffle.
- PASTA ARTESANA CON ALBÓNDIGAS • 13,95  Con parmesano y tomate cherry asado.
(EN) With parmesan and roasted cherry tomato.
- LASAGNE DE VERDURAS • 14,50  Láminas de calabacín y relleno de verduras asadas, paté de tomate y tomate seco, rematada con crema de queso y mozzarella. (EN) Zucchini slices stuffed with roasted vegetables, tomato pate and dried tomato, topped with cream cheese and mozzarella.
- LASAGNE DE CARNE • 14,50    Elaborada con pasta integral, albóndigas con tomate, crema de queso, mozzarella, paté de tomate y tomate seco, cebollitas encurtidas y ajo-miel. Made with whole wheat pasta, meatballs with tomato, cream cheese, mozzarella, tomato and dried tomato pâté, pickled onions and garlic-honey.



PINSA ROMANA

Elaborada con masa madre

- TOMATE Y PESTO • 12,95      Diferentes tomates con mozzarella, pesto y aceituna negra deshidratada. (EN) Variety of tomatoes with mozzarella, pesto and dehydrated black olive.
- VEGETAL • 13,50    Berenjena, tomate, cebolla, mozzarella y aceituna negra deshidratada. (EN) Eggplant, tomato, onion, mozzarella and black olive dehydrated.
- PASTRAMI • 14,50      Con tomate, mostaza, mozzarella, aceituna y aceite de cebollino. (EN) With tomato, mustard, mozzarella, olive and chive oil.
- CUATRO QUESOS CON PESTO • 14,50      Con tomate, queso azul, de cabra o curado, mozzarella y en crema. (EN) With tomato, blue, goat or cured cheese, mozzarella and cream.
- CARBONARA • 14,50    Con crema de queso, mozzarella, parmesano, ajo-miel y panceta italiana. (EN) Always fresh. With ribbons of cucumber, apple, cream cheese and cherry tomato.
- PORCHETTA • 14,50    Porchetta con tomate, mozzarella, salsa de crema de queso, aceituna, aceite de cebollino y hojas silvestres. (EN) Always fresh. With ribbons of cucumber, apple, cream cheese and cherry tomato.
- MORTADELA • 14,50    Mortadela trufada con tomates variados, ajo miel. crema de queso, aceituna negra deshidratada, mozzarella, cebolla crujiente y rúcula. (EN) Truffled mortadella with assorted tomatoes, honey garlic cream cheese, dehydrated black olives, mozzarella, crispy onion and arugula.
- PROSCIUTTO • 14,50    Prosciutto con tomates variados, mozzarella. crema de queso, ajo miel. aceituna negra deshidratada y rúcula. (EN) Prosciutto with assorted tomatoes, mozzarella, cream cheese, honey garlic, dehydrated black olives and arugula.

LE SPECIALITÀ

Nuestra especialidad

- SOPA MINISTRONE CASERA • 10,95   (EN) Homemade minestrone soup.
- FONDUE DE QUESO • 12,50    Con grissinis para no dejar de mojar (EN) With grissinis to not stop dipping.
- RISOTTO DE SETAS • 12,95  Arroz bomba con parmesano y setas sitake (EN) Bomba rice, with parmesan and sitake mushrooms.
- BOCADILLO DE PASTRAMI HORNEADO 170 GR ¡TODO UN CLÁSICO! •      14,50 Rúcula, encurtidos, parmesano, verduras asadas, mostaza y ketchup caseros. Guarnición incluida. (EN) Arugula, pickles, parmesan, roasted vegetables, homemade mustard and ketchup. Garnish included.
- BOCADILLO DE PORCHETTA HORNEADO ¡CRUJIENTEEEEEE! •      13.50 Pan crujiente. Porchetta especiada al horno, con queso crema y mayonesa de trufa. (EN) Crusty bread Baked spiced porchetta, with crea cheese and truffle mayonnaise.
- FRITTATA • 7,95   Nuestra “tortilla” de verduras cocinada en horno. Sin grasas y para disfrutar a cualquier hora. Our vegetable omelette cooked in the oven. Fat-free, to enjoy at any time.

TABLAS

Salumi e Formaggi

- TABLA DE QUESOS • 16,50     Selección de quesos italianos y españoles, entre otros; queso trufado, gorgonzola, parmesano. Selection of Italian and Spanish cheeses, among others; truffled cheese, gorgonzola, parmesan.
- TABLA TEMPLADA DE VERDURAS • 15,95     El sabor de las mejores verduras asadas en nuestra tabla. Para compartir. (EN) The taste of the best grilled vegetables on our board. To share.
- Piccolo: 2 personas ~ Grande: 4 personas / Puedes pedir raciones individuales
- TABLA SALUTTERIA     Picc, 22,95 // Gran 41.95 Mortadela trufada, salame, prosciutto di Parma, coppa, porchetta, ventricina, ...panes untados de crema de queso, tomate y pesto. Verduras asadas, encurtidos, tomate, fruta, queso gorgonzola. Truffled mortadella, salami, prosciutto di Parma, coppa, porchetta, ventricina, ...bread spread with cream cheese, tomato and pesto. Grilled vegetables, pickles, tomato, fruit, gorgonzola cheese.
- TABLA HOT ITALY EXPERIENCE     Picc, 23,95 // Gran 45,95 Nuestra tabla de embutidos calientes. Mortadela trufada, pastrami, salame, prosciutto di Parma, coppa, porchetta, ventricina. ...panes untados de crema de queso, tomate y pesto. Verduras asadas, encurtidos, tomate, fruta, queso gorgonzola. Our table of hot sausages. Truffled mortadella, pastrami, salami, prosciutto di Parma, coppa, porchetta, ventricina. ...breads spread with cream cheese, tomato and pesto. Grilled vegetables, pickles, tomato, fruit, gorgonzola cheese.
- TABLA PREMIUM BIG ITALY     Picc, 26,95 // Gran 51,95 Selección de quesos curados. Mortadela trufada, salame, prosciutto di Parma, coppa, porchetta, ventricina, ...panes untados de crema de queso, tomate y pesto. Verduras asadas, encurtidos, tomate, fruta, queso gorgonzola. Selection of cured cheeses. Truffled mortadella, salami, prosciutto di Parma, coppa, porchetta, ventricina, ...bread spread with cream cheese, tomato and pesto. Grilled vegetables, pickles, tomato, fruit, gorgonzola cheese.

DOLCI

Postres para recordar

CAFÉS E INFUSIONES

Aromas únicos

- HELADO ARTESANO • 6 Artisan Ice Cream TIRAMISÚ • 6,50  
- 3 CANNOLI SICILIANI • 6    Rellenos de crema. 3 Sicilian cannoli. Cream filled  
- PINSA CON NUTELLA. • 10,95 Para 3/4 Personas Pinsa with Nutella. For 3/4 people    
- TARTA DELLA NONNA • 6,50 Nuestra tarta casera de quesos italianos. Our homemade Italian cheesecake.  
- Solo • 1,80 Cortado • 1,95 Leche • 2
- Americano • 1,90 Capuccino • 2,45 Macchiato • 2
- Te Verde • 2,35 Te Rojo • 2,35 Poleo Menta • 2,35
- Te Negro • 2,35 Manzanilla • 2,35

Salumi e vino

Conoce nuestras fórmulas.

12:30 - 16:30

Fórmula Mediodía

13.95

Primo: Sopa Minestrone o ensalada de brotes o fondué
Secondo: Focaccia o frittata o Focaccia farcita
Bebida: Agua o refresco o cerveza o café.



Fórmula Aperitivi

17.95

16:30 - 19:30

Aperol Spritz o 2 cervezas o 2 vinos +
tabla de aperitivi: selección de nuestros
mejores productos. (Embutidos, quesos....)





COPA DE VINO BLANCO O TINTO • 3,50

Vinos blancos italianos Vini bianchi italian77

Fantini. TREVIANO D’ABRUZZO • Copa 3,50 // Botella 17,50
Níspero, melocotón y flores blancas. Equilibrado y persistente. Seco. Pinsas y quesos.
Loquat, peach and white flowers. Balanced and persistent. Dry. Pinsas and cheeses.

Pasqua. PINOT GRIGIO • Copa 3,50 // Botella 18,50
Notas florales con matices de pera. Fácil de beber, fresco e intenso. Seco. Aperitivos y ensaladas.
Floral notes with nuances of pear. Easy to drink, fresh and intense. Dry. Appetizers and salads.

Vesevo. BENEVENTANO • Botella 19,95
Melocotón flores blancas y melón. Cuerpo medio, bien equilibrado. Semi seco. Risotto, pastas, focaccias.
Peach and white flowers melon. Medium body, well balanced. Semi dry. Risotto, pasta, focaccia.

Imuri. PUGLIA • Copa 3,50 // Botella 17,50
Persistente, toques de frutos amarillos. Fácil de beber, armónico. Afrutado. Pastas, verduras y cualquier entrante.
Persistent, hints of yellow fruit. Easy to drink, harmonious. fruity. Pasta, vegetables and any starter.

Vinos tintos italianos Vini rossi italiani

Zabu. NERO D’ AVOLA • Copa 3,50 // Botella 17,50
Siciliano, aromas a fruta con fondo ligeramente espaciado y herbáceo. Embutidos, carnes rojas y quesos curados.
Sicilian, aromas of fruit with a slightly spaced and herbaceous background. Sausages, red meats, and cured cheeses.

Leonardo. CHIANTI • Botella 18,50
Vino toscano, cereza con ligeros toques especiados. Sabor intenso y prolongado. Embutidos, quesos, pinsas y pastas.
Tuscan wine, cherry with light spicy touches. Intense and prolonged flavor. Sausages, cheeses, pinsas and pasta.

Edizione Cinque Autoctoni. D’ABRUZZO crianza • Botella 36,95
Mora y cereza, con notas balsámicas. Tabla de Verduras, ensaladas y lasaña de vegetal.
Blackberry and cherry, with balsamic notes. Vegetable tray, salads and vegetable lasagna.

Pipoli. VULTURE crianza • Botella 19,50
Cereza, guindas, vainilla. En boca final largo, balsámico y taninos maduros. Carpaccio, vitelo y lasañas.
Cherry, vanilla. In the mouth finish long, balsamic and ripe tannins. Carpaccio, vitello and lasagna.

Zolla. PRIMITIVO DI MANDURIA crianza • Botella 24,50
Mora y confitura de cereza. Suave, final largo y sabroso. Pastas, quesos y pinsas.
Blackberry and cherry jam. Smooth, long and tasty finish. Pasta, cheese and pinsas.

Leonardo. BRUNELLO DI MONTALCINO crianza • Botella 37,50
Toscano cereza, violeta, hierbas aromáticas, y especias. Fresco, ligeramente astringente y con un final largo. Redondo. Embutidos, carnes rojas y quesos curados. Tuscan cherry, violet, aromatic herbs, and spices. Fresh, slightly astringent and with a long finish. Round. Sausages, red meats and cured cheeses.

Fantini. SANGIOVESE • Copa 3,50 // Botella 16,50
Cereal, frutos del bosque y especias dulces. Aterciopelado y redondo. Embutidos, pasta con albóndigas y carnes. Blackberry and cherry
Cereal, forest fruits and sweet spices. Velvety and round. Sausages, pasta with meatballs and meats. blackberry and cherry.

Vino Rosado Italiano Vini rosati italiani

11 minutes. LAGO DI GARDA • 21,50
Afrutado con notas florales rosa, fresa, frambuesa, granada y lavanda. Aterciopelado, seco. Aperitivo, verduras, ensaladas, en cualquier momento. Fruity with floral notes of rose, strawberry, raspberry, pomegranate and lavender. Velvety, dry. Appetizer, vegetables, salads, at any time.

Spumanti e liquori Spumanti e liquori

LAMBRUSCO TINTO • Copa 3,50 // Botella 16,95 Región de Módena, espumoso con sabor repleto de increíbles notas. frutales.
Modena region, flavored sparkling wine packed with incredible fruity notes.

GRAPPA AMARONE • Chupito 4,90 LIMONCELLO • Copa 5,50

Prosecco Prosecco

SPUMANTE TREVISO DOC EXTRA DRY Bod. Maschio dei cavaliere • Copa 3,50 // Botella 17,95
Ideal con pinsas y focaccias suaves, tablas de verduras. Ideal with pinsas and soft focaccias, vegetable tables.

FRIZZANTE TREVISO DOC “SPAGO” Bod. Maschio dei cavaliere • Copa 3,50 // Botella 18,95
Ideal con tablas de embutidos. Ideal with platter of cold meats.

SPUMANTE ROSE DOC EXTRA DRY Bod. Maschio dei cavaliere • Copa 3,50 // Botella 19,95
Combina con focaccias con porchetta y roast beef, pasta con albóndigas. Combine it with focaccias with porchetta and roast beef, pasta with meatballs.

SUPERIORE VALDOBBIADENE DOC EXTRA DRY Bod. Maschio dei cavaliere • Botella 20,95
Marida con platos a base de verdura, pasta al pesto. Pairs with vegetable-based dishes, pesto pasta.

SPUMANTE DOC EXTRA DRY Bod. Canevel • Botella 22,95
Ideal con burrata, ensaladas, tablas de embutidos, pinsas y focaccias suaves. Ideal with burrata, salads, sausage platters, pinsas and soft focaccias.

SUPERIORE RIVE DI COVERTALDO BRUT Bod. Maschio dei cavaliere • Botella 25,95
Pinsas y focaccias con pastrami. Pinsas and focaccias with pastrami.

SUPERIORE VALDOBBIADENE. EXTRA DRY “SETÀGE” Bod. Canevel • Botella 26,95
Ensaladas, pinsas y focaccias con mortadela, quatro quesos, encurtidos. Salads, pinsas and focaccias with mortadella, four cheeses, pickles.

SUPERIORE VUPEALDOBBIADENE. BRUT ECO”CAMPO FALCO” Bod. Canevel • Botella 29,95
Risottos, pastas, carpaccio, vitello, pinsa prosciutto quesos, encurtidos. Risottos, pastas, carpaccio, vitello, pinsa prosciutto cheeses, pickles.

SUPERIORE VUPEALDOBBIADENE. DRY. ”CARTIZE” Bod. Canevel • Botella 36,95
Pera, manzana, cítricos. Platos vegetarianos, embutidos, postres en general. Pear, apple, citrus. Vegetarian dishes, sausages, desserts in general.



VISITA NUESTRA
CARTA DIGITAL

CONTACTO

Calle de Velázquez
9, 28001 Madrid
910 812 522

Corazón de Maria, 57
28002 Madrid
910 814 315

Luchana, 22
28002 Madrid
911 170 090

L - V 9:00 a 24:00
Sábado 10:00 a 24:00
Domingo 11:00 a 24:00

hello@salutteria.es



@salutteria

Sugerencias fuera de carta:



Aperitivi para cualquier hora Appetizers for any hour

CINZANO VERMÚT • 3,50 Vino aromatizado elaborado a partir de una base de vino italiano de calidad, alcohol, azúcar y una infusión de hierbas y especias. Aromatic wine made from a base of quality Italian wine, alcohol, sugar, and an infusion of herbs and spices.

CINZANO BITTER SODA • 4 Aperitivo listo para servir, de 20cl con una graduación alcohólica moderada. Ready-to-serve appetizer, 20cl with a moderate alcohol content.

CRODINO • 4 El aperitivo italiano sin alcohol. Espumoso y agri dulce con notas cítricas. The Italian non-alcoholic aperitif. Sparkling and bittersweet with citrus notes.

Cocktail de Raul Pérez Cocktail di Raul Pérez



CAMPARI SPRITZ	Aperol, Prosecco, soda y naranja • 7,50 (EN) Aperol, Prosecco, soda and orange.	ORGANIC TONIC	Café Baqué Colombia Supremo arábica 100%, vodka, sirope de vainilla, tónica, naranja deshidratada y ralladura de chocolate blanco • 8,75 (EN) Café Baqué Colombia Supreme Arabica 100%, vodka, vanilla syrup, tonic, dehydrated orange and grated white chocolate.
CAMPARI TONIC	Campari, vino espumoso, soda • 7,50 (EN) Campari, sparkling wine, soda.	ESPRESSO 43	Doble espresso de café Baqué Colombia Supremo arábica 100%, Licor 43, canela y lima • 8,75 (EN) Double espresso of 100% Baqué Colombia Supreme Arabica coffee, Licor 43, cinnamon and lime.
NEGRONI	Campari y tónica • 7,50 (EN) Campari and Tonic.	BIO GIN TONIC	Té, ginebra Bulldog, y tónica • 8,75 (EN) Tea, gin, and tonic.
BOULEVARDIER	Ginebra Bulldog, Campari, Vermut rojo • 8,75 (EN) Gin, Campari, Red Vermouth.	COFFEE TONIC	Café espresso Baqué Colombia Supremo arábica 100%, tónica, canela y lima. SIN ALCOHOL • 6 (EN) Espresso Baqué Colombia Supreme Arabica 100%, tonic, cinnamon and lime. WITHOUT ALCOHOL.
MI-TO	Whiskey, Campari, Vermut rojo • 8,75 (EN) Whiskey, Campari, Red Vermouth.		
AMERICANO	Campari, Vermut rojo • 7,50 (EN) Campari, Red Vermouth.		
ESPRESSO MARTINI	Campari, Vermut rojo, soda • 7,50 (EN) Campari, red vermouth, soda.		
	Café Baqué Colombia Supremo arábica 100%, vodka, licor de café, sirope flor de saúco • 8.75 (EN) Café Baqué Colombia Supreme Arabica 100%, vodka, coffee liqueur, elderflower syrup.		