



Il Ristorante Salgari nasce in onore dello scrittore veronese Emilio Salgari (Verona 21 Agosto 1862 - Torino 25 Aprile 1911) autore di romanzi d'avventura molto popolari. Salgari fu uno scrittore particolarmente attivo: scrisse più di duecento opere, tra le quali i grandi successi legati ai personaggi di Sandokan, di Yanez de Gomera e del Corsaro Nero. Il nostro ristorante, con la stessa passione e ricerca nelle materie prime, vuole proporre ai propri ospiti una selezione dei migliori piatti stagionali del nostro territorio e della cucina internazionale.

Our restaurant owes its name to Emilio Salgari (Verona 21 August 1862 - Turin 25 April 1911), an Italian writer of adventure and swashbuckler fiction. Salgari wrote more than 200 very popular stories and novels, his major works are: The Pirates of Malaysia, The Black Corsair Saga and The Pirates of Bermuda. Our restaurant, with the same passion and research of raw materials, wants to offer its Guests a selection of the best seasonal dishes of our region and of the World's cuisine.

Prima di ordinare, Vi preghiamo di notare che:

Gli ingredienti usati per preparare i nostri piatti sono sempre freschi. Può capitare che sul mercato non ci sia la possibilità di reperirli, in questo caso siamo costretti ad usare e/o sostituire tali ingredienti con ingredienti conservati o surgelati, sempre di prima qualità. La nostra filosofia consiste nell'offrire ai nostri ospiti qualità, sicurezza e trasparenza in ogni fase produttiva della trasformazione, dalle materie prime fino alla tavola.

Avvisate il personale di una eventuale vostra intolleranza.

Before ordering, we kindly ask you to note that:

The ingredients used in our dishes are always fresh. However, if the fresh product is not available on the market, we may replace it with preserved or frozen products, always of the highest quality. Our philosophy is to offer our Customers quality, safety and transparency at every step of the food preparation, from the selection of the raw materials to the service at the table.

Please warn our staff in case of any food allergy.



Gluten Free

**Il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni *The dish may contains allergens*Le plat peut contenir des allergens *Das Gericht kann Allergene enthalten*

CRUDITÀ DI PESCE SU PRENOTAZIONE (78,00 euro a persona)

Ostriche kumamoto, gamberi rossi siciliani, scampi dell'Atlantico, Carpaccio di branzino, tartare di tonno

RAW FISH ON RESERVATION (78,00 euros per person)

Kamamoto oysters, Sicilian red prawns, Atlantic prawns, Sea bass carpaccio, tuna tartare

PLATEAU DE FRUITS DE MER SUR RESERVATION (78,00 euros par personne)

Huîtres Kamamoto, Crevettes rouges siciliennes, Crevettes de l'Atlantique, Carpaccio de bar, Tartare de thon

CRUDITE AUF RESERVIERUNG (78,00 Euro pro Person)

Kamamoto-Austern, sizilianische rote Garnelen, Atlantik-Garnelen, Wolfsbarsch-Carpaccio, Thunfischtatar

Insalate

⊗ **INSALATA CON POLLO GRIGLIATO CON CREMA LEGGERA ALL'AGLIO, YOGURT GRECO, POMODORINI GIALLI, RAVANELLI, CETRIOLI, ERBA CIPOLLINA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO *** €14,00

Salad with grilled chicken, light garlic cream, Greek yogurt, yellow tomatoes, radishes, cucumbers, chives and flakes of Parmigiano Reggiano cheese*

Salade avec poulet grillé, crème légère à l'ail, yaourt grec, tomates jaunes, radis, concombres, ciboulette et copeaux de Parmigiano Reggiano*

⊗ **INSALATA CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI, CETRIOLI, POMODORI, CAROTE, DAIKON, MENTA E VINAIGRETTE DOLCE** €17,00

Salad with raw red prawns, cucumbers, tomatoes, carrots, daikon, mint and sweet vinaigrette*

Salade de crevettes rouges crues, concombres, tomates, carottes, daïkon, menthe et vinaigrette sucrée*

Antipasti

⊗ **MOSAICO DI PESCE CON SPECCHIO DI BASILICO DOLCE E DAIKON CROCCANTE
MARINATO ALL'ARANCIA CON GEL DI ARANCIA CAMELLATA *** €17,00

Fish mosaic with a mirror of sweet basil and crunchy daikon marinated in orange with caramelized orange gel*

Mosaïque de poisson avec miroir de basilic doux et daïkon croustillant mariné à l'orange avec sa gelée d'orange caramélisée*

Fischmosaik mit einem Spiegel aus süßem Basilikum und knusprigem Daikon, mariniert in Orange mit karamellisiertem Orangengel*

⊗ **TARTARE DI MANZO AFFUMICATO CONDITA CON CAPPERI, ERBA CIPOLLINA,
LIMONE E GEL DI FRUTTI DI BOSCO ACCOMPAGNATO DA GNOCCO FRITTO** €18,00

Smoked beef tartare topped with capers, chives, lemon and berries gel accompanied by fried gnocco*

Tartare de bœuf fumé garni de câpres, ciboulette, citron et gel de fruits rouges accompagné de 'gnocco fritto'

Geräuchertes Rindertatar mit Kapern, Schnittlauch, Zitrone und Beerengel, begleitet von gebratenem Gnocco*

⊗ **MOUSSE FREDDA DI MELANZANE CON PARMIGIANO, CONFIT DI POMODORINI E
CIALDA DI FORMAGGIO CON CAVIALE DI BASILICO *** €13,00

Cold aubergine mousse with parmesan, cherry tomato confit and cheese wafer with basil caviar*

Mousse froide d'aubergines au parmesan, tomates cerises confites et gaufrette au fromage avec caviar de basilic*

Kaltes Auberginenmousse mit Parmesan, Cherry-Tomaten-Confit und Käsewaffel mit Basilikum-Kaviar*

⊗ **BACCALÀ MANTECATO CON CAVIALE ROSSO E MANGO VIVO ACCOMPAGNATO DA
CHIPS DI CAROTE *** €15,00

Creamed cod with red caviar and fresh mango accompanied by carrot chips*

Cabillaud créme au caviar rouge et mangue fraîche accompagné de chips de carottes*

Cremiger Kabeljau mit rotem Kaviar und frischer Mango, dazu Karottenchips*

⊗ **SELEZIONE DI LOMBETTO ALL'AMARONE, ROAST BEEF AFFUMICATO E FOIE GRAS CON
CHIPS DI RISO E FICHI*** €21,00

Selection of loin with Amarone, smoked roast beef and foie gras with rice chips and figs*

Assortiment d'échine à l'Amarone, rosbif fumé et foie gras avec chips de riz et figues*

Auswahl an gewürzte Lende mit Amarone, geräuchertem Roastbeef und Gänseleber mit Reischips und Feigen*

Primi

TORTELLONI VERDI RIPIENI DI BRANZINO MARINATO CON NERO DI SEPPIA €21,00

Green Tortelloni stuffed with marinated sea bass with cuttlefish ink*

Tortelloni verts farcis au bar mariné et encre de seiche*

Grüne Tortelloni gefüllt mit mariniertem Wolfsbarsch mit Tintenfischfarbe*

ⓧ RISOTTO ALL'AMARONE CON FORMAGGIO MONTE VERONESE *

(Minimo 2 persone – Minimum 2)

€19,00

Amarone risotto with Monte Veronese cheese*

Risotto à l'Amarone avec fromage Monte Veronese*

Amarone-Risotto mit Monte-Veronese-Käse*

PASTA AI TRE PEPI CON PECORINO STAGIONATO E CHIPS DI PROSCIUTTO CRUDO* €17,00

Pasta with three peppers with aged pecorino and raw ham chips*

Pâtes aux trois poivres avec pecorino vieilli et chips de jambon cru*

Nudeln mit drei Paprikaschoten mit gereiftem Pecorino und Rohschinkenchips*

**TAGLIOLINI ROSSI CON GRANCHIO REALE, CIPOLLE CAMELLATE,
POMODORINI CONFIT E BASILICO***

€20,00

Red Tagliolini pasta with king crab, caramelized onions, tomatoes confit and basil*

Pâtes Tagliolini rouges au crabe royal, oignons caramélisés, tomates confites et basilic*

Rote Tagliolini-Nudeln mit Königskrabben, karamellisierten Zwiebeln, Tomatenconfit und Basilikum*

CANNELLONI RIPIENI DI RICOTTA AFFUMICATA CON GAMBERI E CALAMARI

AL BURRO FUSO CON SALVIA E TIMO IMPREZIOSITI DA POLVERE D'ORO * €22,00

Cannelloni stuffed with smoked ricotta with prawns and squid in melted butter with sage and thyme embellished with gold dust*

Cannelloni farcis à la ricotta fumée avec crevettes et calamars au beurre fondu à la sauge et au thym agrémentés de poudre d'or*

Mit geräuchertem Ricotta gefüllte Cannelloni mit Garnelen und Tintenfisch in geschmolzener Butter mit Salbei und Thymian, verziert mit Goldstaub*

Secondi

 **200g FILETTO DI MANZO ALL'ORO CONDITO CON SALE E PEPE ROSSO ACCOMPAGNATO DA VERDURA BABY E SALSA ALL'AMARONE E CAFFÈ*** **€35,00**

200g Gold Beef fillet seasoned with salt and red pepper accompanied by baby vegetables and Amarone and coffee sauce*

200g Filet de Bœuf à l'or assaisonné au sel et poivre rouge accompagné de petits légumes et sauce à l'Amarone et au café*

200g Goldrinderfilet gewürzt mit Salz und rotem Pfeffer, begleitet von Babygemüse und Amarone-Kaffee-Sauce*

 **FILETTO DI BRANZINO SU CREMA BIANCA CON SALSA DI CAVIALE ROSSO, PURÈ DI PATATE E TOAST DI SEDANO*** **€25,00**

Sea bass fillet on white cream with red caviar sauce accompanied by mashed potatoes and celery toast*

Filet de bar sur crème blanche et sauce caviar rouge accompagné d'une purée de pommes de terre et de toast de céleri*

Wolfsbarschfilet auf weißer Sahne mit roter Kaviarsauce, dazu Kartoffelpüree und Sellerie-Toast*

 **PANCIA DI VITELLO A BASSA COTTURA CON SELEZIONE DI VERDURE E FONDO BRUNO AL TARTUFO *** **€25,00**

Low-cooked veal belly with a selection of vegetables and truffle stock*

Poitrine de veau mi-cuite avec sélection de légumes et bouillon de truffe*

Niedrig gegarter Kalbsbauch mit Gemüseauswahl und braunem Trüffelstock*

 **ASTICE ROSSO A DOPPIA COTTURA CON CAPESANTE SU CREMA DI ZAFFERANO, CAVIALE DI BASILICO E POMODORINI CONFIT*** **€30,00**

Double cooked red lobster with scallops, saffron cream, basil caviar and confit tomatoes*

Homard rouge en double cuisson avec pétoncles, crème au safran, caviar de basilic et tomates confites*

Doppelt gekochter roter Hummer mit Jakobsmuscheln, Safrancreme, Basilikumkaviar und confierten Tomaten*

 **200g TATAKI DI TONNO CON PATATE VIOLA, CAVIALE DI BASILICO, GEL DI ARANCIA, GEL ALLO ZENZERO DOLCE E MANDORLE TOSTATE *** **€27,00**

200g Tuna tataki with purple potatoes, basil caviar, orange gel, sweet ginger gel and toasted almonds*

200g Tataki de thon avec pommes violettes, caviar de basilic, gelée d'orange, gelée de gingembre doux et amandes grillées*

200g Thunfisch-Tataki mit lila Kartoffeln, Basilikumkaviar, Orangengel, süßem Ingwergel und gerösteten Mandeln*

Contorni

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO*

€6,00

Roasted potatoes with rosemary*

Pommes de terre rôties au romarin*

Bratkartoffeln mit Rosmarin*

ROTOLINO DI VERDURE CRUDE CON GEL DI CAROTE*

€7,00

Roll of raw vegetables with carrot gel *

Rouleau de légumes crus avec gel de carotte *

Rolle aus rohem gemüse mit karottengel *

INSALATA MISTA DI STAGIONE*

€6,00

Mixed seasonal salad*

Salade mixte de saison*

Gemischter Saison Salat*

PATATINE FRITTE*

€6,00

French fries*

Frites*

Pommes frites*

Dessert

 **SFERE DORATE DI CHEESECAKE CON BAILEYS E CAFFÈ*** €8,00

Golden balls of cheesecake with Baileys and coffee*

Boules dorées de cheesecake au Baileys et café*

Goldene Käsekuchenkugeln mit Baileys und Kaffee*

 **MOUSSE DI MANGO CON MERINGATA E GEL DI MARACUJA*** €8,00

Mango mousse with meringue and passion fruit gel*

Mousse de mangue avec meringue et gelée au fruit de la passion*

Mangomousse mit Baiser und Passionsfruchtgel*

TIRAMISÙ CON GEL AL CAFFÈ* €7,00

Tiramisu with coffee gel*

Tiramisu avec gelée au café*

Tiramisu mit Kaffeegel*

TORTA AL CIOCCOLATO* €7,00

Chocolate cake*

Gâteau au chocolat*

Schokoladenkuchen*

SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI* €10,00

Selection of mixed cheeses*

Sélection de fromages mixtes*

Auswahl an Mischkäse*

** Il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni * The dish may contain allergens* Le plat peut contenir des allergènes* Das Gericht kann Allergene enthalten*

Il Coperto

Paese che vai, usanze che trovi. Il coperto è una tradizione italiana. Un tempo distingueva i ristoranti dalle osterie. Il contributo è di 2,00 euro a persona.

“Coperto”: an Italian tradition. In the past it distinguished the restaurants where food was served from the taverns offering only wine. Today we celebrate our true identity with the tradition of “Coperto”. In addition, we offer you fresh bread and we keep our prices convenient for only 2,00 euro per person.

“Coperto”: une tradition italienne. Dans le passé, il distinguait les restaurants où la nourriture était servie, par rapport aux tavernes offrant uniquement du vin. Aujourd'hui, nous célébrons notre véritable identité avec la tradition du "Coperto". De plus, nous Vous proposons du pain frais et nous maintenons nos prix avantageux pour seulement 2,00 euros par personne.

“Coperto”: eine italienische Tradition. In der Vergangenheit es unterscheidet die Restaurants von der Kneipe. Heute feiern wir unsere wahre Identität mit der Tradition des “Coperto”, wir bieten Ihnen frisches Brot und wir halten unsere Preise günstig für nur 2,00€ pro Person.

Le Mezze Porzioni

Le mezze porzioni sono disponibili su richiesta al costo del piatto + il 30%

Half portions are available upon request at a cost of half the dish + 30%

Des demi-portions sont disponibles sur demande à un coût del la moitié du plat + 30%

Halbe Portionen sind auf Anfrage zu einem Preis von der Hälfte des Gerichts + 30% erhältlich