



*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 italiana.*

*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 Italian 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



Vegan

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

 **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI DELLA LESSINIA\*** €14,00

Delicatessen from the hills of Lessinia\*

Plateau de charcuterie et de fromages de la Lessenie\*

Schneidebrett aus Wurstwaren und Käse aus Lessinia\*

 **POLPO CON PATATE, OLIVE TAGGIASCHE, ZENZERO E POMODORINI SECCHI\*** €14,00

Octopus with potatoes, caillietiers, ginger and dried tomatoes\*

Plat de poulpe aux pommes de terre avec olives taggiasca, gingembre et tomates séchées\*

Krake mit Kartoffeln, "Taggiasche" Oliven, Ingwer und getrockneten Tomaten\*

 **CARPACCIO DI MANZO MARINATO, SEDANO CROCCANTE, PARMIGIANO  
E MAIONESE AI FAGIOLI NERI\*** €13,00

Sliced marinated meat, crispy celery, Parmesan and black beans mayonnaise\*

Carpaccio de bœuf mariné accompagné de céleri croquant, de Parmesan, et mayonnaise de haricots noirs\*

Rinder Carpaccio, mariniertes Knuspriger, Parmesan und Mayonnaise mit schwarzen Bohnen\*

 **BURRATINA DI BUFALA AFFUMICATA CON ALICI DEL MAR CANTABRICO  
E PEPERONCINO DOLCE\*** €13,00

Smoked Burrata cheese with anchovies from the Cantabrian sea and sweet chili pepper\*

Fromage fumé de Burrata avec anchois de la Mer Cantabrique et piments doux\*

Geräucherte Büffelburratina mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und süßem Chili\*

**CODE DI GAMBERO FRITTE SU MISTICANZA, CESTINO DI PASTA FILLO  
E SALSA ROSATA\*** €16,00

Fried prawns with salad on a crispy phyllo basket and cocktail sauce\*

Queues de Crevette sautées avec salade et sauce cocktail, dans coupelle de pâtes phyllo \*

Gebraten Garnelenschwänze auf Misticanza, Korb aus Phyllo-Nudeln und Rosé-Sauce\*


## *Insalate*

 **MISTICANZA CON POLLO ALLA PAPRICA, CARCIOFI, PECORINO E MENTA\*** €14,00

Mixed green salad with Paprika chicken, artichokes, Pecorino cheese and mint\*

Salade mixte de poulet au paprika, artichauts, fromage de brebis et menthe\*

Gemische Salat mit Paprikahuhn, Artischocken, Pecorino Käse und Minze\*

 **LATTUGA, PERA, FORMAGGIO ERBORINATO, NOCI, CARNE SALÀ  
E PROFUMO DI AGRUMI\*** €14,00

Lettuce, pears, blue cheese, walnuts, Carne Salada marinated beef and citrus\*

Laitue, poires, fromage bleu, noix, viande salée et agrumes\*

Salat mit Birne, Gewurzkäse, Nüsse, Fleischraum und Zitrusduft\*

**VALERIANA, BOCCONCINI DI MOZZARELLA, TONNO, CROSTINI,  
OLIVE NERE E POMODORO\*** €14,00

Green salad, Mozzarella bits, tuna, bread croutons, black olives and tomatoes\*

Salade valériane, morceaux de Mozzarella, thon, croûtons, olives noires et tomates\*

Valeriana, Mozzarella Stücken, Thunfisch, Croutons, schwarze Oliven und Tomaten\*

  **INSALATA DI LEGUMI\*** €8,00

Mixed Legumes salad\*

Salade mixte de légumes\*

Hülsen Fruchtsalat\*

**SPAGHETTI CON DATTERINI, BASILICO E BURRATA\*** €13,00

Spaghetti with Datterini tomatoes, basil and Burrata cheese\*

Spaghetti aux petites tomates, basilic et fromage Burrata\*

Spaghetti mit Dattelns, Basilikum und Burrata käse\*

**PACCHERI CON COZZE E VONGOLE, CIME DI RAPA E AGLIO NOVELLO\*** €16,00

Paccheri pasta with mussels and clams, turnip tops and fresh garlic\*

Pâtes Paccheri aux moules et palourdes avec fanes de navet et ail frais\*

Paccheri mit Miesmuscheln und Venusmuscheln, Rübengrünen und schösslingen Knoblauch\*

**TAGLIOLINI AL RAGÙ DI CORTILE CON ROSMARINO E ZESTE DI LIMONE\*** €14,00

Tagliolini pasta with meat sauce, rosemary and lemon zeste\*

Pâtes tagliolini avec ragoût, romarin et zeste de citron\*

Tagliolini mit Hofragu, Rosmarin und Zitronenschale\*

**CRÊPES INTEGRALI CON RADICCHIO, RICOTTA DI PECORA, COPPA TIROLESE  
E FORMAGGIO DI FOSSA\*** €14,00

Wholemeal crêpes with red chicory, sheep Ricotta cheese, Tyrolean ham and “cheese of the pit” \*

Crêpes de farine complète avec chicorée, fromage de Ricotta, jambon de Tyrol et “fromage de Fossa”\*

Vollkorn-Crêpes mit Radicchio, Schaf Ricotta, Tirolese Aufschnitt und Fossa-Käse\*



**VELLUTATA O ZUPPA DELL'ORTO\*** €12,00

Garden vegetables velvet cream or soup\*

Soupe ou veloutée aux Légumes frais de jardin\*

Gemüsecremesuppe\*



**RISOTTO DI STAGIONE\*** €15,00

Seasonal risotto\*

Risotto de saison\*

Saisonaes risotto\*

## Secondi

 **FILETTO DI MAIALINO CON SALSA ALLA SENAPE E PEPE\*** €16,00

Suckling pig fillet with mustard and pepper sauce\*

Filet de porcelet à la sauce moutarde et poivre\*

Schweinfilet mit Senf und Pfeffer Soße\*

**ANGUILLA LORICATA ALL'ALLORO, CON COUSCOUS MEDITERRANEO  
E BALSAMICO\*** €19,00

Eel with laurel, Mediterranean couscous and balsamic vinegar\*

Anguille aux feuilles de laurier avec couscous méditerranéen et vinaigre balsamique\*

Aal mit Lorbeer auf mediterranem Couscous mit Balsamicoessig\*

 **COSTATA DI MANZO AI FERRI DA ALLEVAMENTI LOCALI\*** €21,00

Grilled T-bone steak from local farms\*

Entrecôte de bœuf grillée de provenance locale\*

Lokale Rinderbrust Rippe\*

 **ROAST BEEF DI ANATRA, VINAIGRETTE AL FRUTTO DELLA PASSIONE,  
VALERIANA E PINOLI\*** €19,00

Duck roast beef with passion fruit vinaigrette sauce, green salad and pine nuts\*

Roti de canard parfumé au fruit de la passion, valériane et pignons\*

Ente Roastbeef, Passionsfrucht Vinaigrette, Feldsalat und Pinienkerne\*

 **TRANCIO DI TONNO AL SESAMO CON GAZPACHO E SALSA DI AVOCADO\*** €19,00

Sesame seared tuna with gazpacho and avocado sauce\*

Filet de thon au sésame avec soupe Gazpacho et sauce à l'avocat\*

Sesam Tunfischstück mit Gazpacho und Avocado Soße\*

 **PESCATO DEL GIORNO DA ALLEVAMENTI CONTROLLATI\*** €20,00

Catch of the day from controlled local fish farms\*

Pêche du jour d'exploitations piscicoles locales\*

Tagesfisch aus kontrollierten Betriebe\*

**ZUCCHINE, CAROTE E PATATE AL VAPORE\*** €6,00

Steamed zucchini, carrots and potatoes\*

Courgettes, carottes et pommes de terre vapeur\*

Gedünstete Zucchini, Karotten und Kartoffeln\*

**MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI ALLA GRIGLIA\*** €6,00

Grilled eggplant, zucchini and peppers\*

Aubergines, courgettes et poivrons grillés\*

Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika\*

**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

**SPUMA AL CAPPUCCINO CON BISCOTTI ALLA CANNELLA\*** €6,00

Cappuccino cream with cinnamon cookies\*

Crème de cappuccino avec biscuits à la cannelle\*

Cappuccino Schaum mit Zimte Keks\*



**SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE CON FILI DI CIOCCOLATO\*** €6,00

Strawberries Semifreddo with chocolate strips\*

Crème glacée à la fraise avec brisures de chocolat\*

Erdbeeren Semifreddo mit Schokoladenhalmen\*



**ANANAS MARINATO CON GELATO FIOR DI LATTE\*** €6,00

Marinated Pineapple with Fiordilatte ice-cream\*

Ananas mariné avec crème glacée\*

Marinade Ananas mit Eiscreme\*

**TORTA DI CAROTE E MANDORLE CON PANNA E SEMI DI CHIA\*** €6,00

Carrots and almonds cake with cream and chia seeds\*

Gâteau aux carottes et aux amandes à la crème et graines de chia\*

Karotte und Mandeln Kuchen mit Shane und Chiasmen\*

**TIRAMISÙ\*** €6,00

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



Gluten free



Vegan

## *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.

RISTORANTE  
*Salgari* 