



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*

Antipasti

BATTUTA DI SCOTTONA* €20

Scottona Beef tartare*

Tartare de bœuf de Scottona*

Rindstatar *

PARMIGIANA DI MELANZANE CON STRACCIATELLA DI BURRATA* €15

Eggplant parmigiana with stracciatella cheese*

Aubergines à la Parmigiana au fromage straciatella*

Aubergines-Parmigiana mit Büffel Stracciatella*

POLPO SCOTTATO CON PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI* €20

Seared octopus with potatoes, cailletiers and tomatoes *

Poulpe poêlé aux pommes de terre, olives caillette et tomates cerises*

Gebratener Oktopus mit Kartoffeln, Taggiasca-Oliven und Tomaten *

CULATELLO CON BURRATA E CROSTINO AROMATIZZATO* €20

Culatello ham with burrata cheese and flavored crouton *

Jambon Culatello avec burrata et croûton aromatisé *

Culatello-Schinken mit Burrata-Käse und aromatisiertem Crouton *

TRIS DI TARTARE DI SALMONE, TONNO E RICCIOLA* €22

Salmon, amberjack and tuna tartare*

Trio de tartare de poissons : saumon, sériole et thon*

Lachs-, Amberjack- und Thunfisch-Tatar

Primi

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO E SCAGLIE DI RICOTTA AFFUMICATA* €25

Spaghetti with garlic, oil and chili pepper with red shrimp tartare and smoked ricotta flakes*

Spaghetti à l'ail, à l'huile et au piment avec tartare de crevettes rouges et flocons de ricotta fumée*

Knoblauch, Öl und Chili Spaghetti mit rotem Garneleentatar und geräucherter Ricotta - Flocken*

GNOCCHI CON RANA PESCATRICE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI DATTERINO* €25

Gnocchi with monkfish, cantabrian anchovies, cailleters and datterino tomatoes*

Gnocchis à la lotte, anchois de Cantabrie, olives taggiasca et tomates datterino*

Gnocchi mit Seeteufel, Kantabrischen Sardellen, Taggiasca-Oliven und Datterino-tomaten*

⊗ RISOTTO ALL'AMARONE CON FONDUTA AL MONTE VERONESE*

(Minimo 2 persone – Minimum 2) €18 per persona

Typical Amarone Risotto with Monte Veronese cheese fondue*

Typique risotto à l'Amarone avec fondue de fromage Monte Veronese*

Typisches Amarone Risotto mit Monte Veronese- Käsefondue*

BIGOLI AI 3 PEPI CON CACIO E CHIPS DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA* €19

3 pepper bigoli with Cacio cheese and Parma ham chips*

Bigoli aux 3 poivres avec fromage Cacio et chips de jambon de Parme*

Drei Pfeffers Bigoli mit Cacio Käse und Parmaschinken Chips*

TORTELLO RIPIENO DI PATATE E BACCALÀ* €20

Tortello stuffed with potatoes and cod*

Tortello farci aux pommes de terre et morue*

Tortello gefüllt mit Kartoffeln und Kabeljau*

Secondi

GRIGLIATA DI PESCE* €30

Seafood Grill*

Grillades de poissons*

Gemischte Fisch-Grillplatte *

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL PEPE VERDE E PATATE RUSTICHE* €35

Grilled beef fillet with green pepper sauce and rustic potatoes*

Filet de bœuf grillé, sauce au poivre vert et pommes de terre rustiques*

Gegrilltes Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce und rustikalen Kartoffeln*

FRITTO MISTO CON SALSA AGRODOLCE* €25

Fried mixed seafood with sweet and sour sauce *

Fruits de mer frits avec sauce aigre-douce *

Gemischte Fischfritüre mit süß-saurer Soße *

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE SPEZIATE E SALSA TARTARA* €30

Milanese veal cutlet with bone served with roasted potatoes and tartar sauce*

Escalope de veau à la milanaise avec pommes de terre rôties et sauce tartare*

Kalbsschnitzel mit Röstkartoffeln und Tatar-Soße*

TAGLIATA DI SCOTTONA CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO* €25

Scottona rib with rocket, tomatoes and Parmigiano Reggiano flakes*

Côte de Scottona avec roquette, tomates et copeaux de Parmigiano Reggiano*

Geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Tomaten und Parmigiano Reggiano-Flocken*

Insalatone

ⓧ **INSALATONA CON POLLO GRIGLIATO, CAROTE, CETRIOLI, RAVANELLI,**

POMODORINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO E CREMA ALL'AGLIO* €16

Salad with grilled chicken, carrots, cucumbers, radishes, tomatoes, Parmesan flakes and garlic cream*

Salade avec poulet grillé, carottes, concombres, radis, tomates, flocons de Parmesan et crème d'ail*

Salat mit gegrilltem Hähnchen, Karotten, Gurken, Radieschen, Tomaten, Parmesan Flakes und Knoblauchcreme*

ⓧ **INSALATONA CON GAMBERI ROSSI CRUDI, POMODORINI, CAROTE, CETRIOLI,**

RAVANELLI E VINEGRETTE AL LIMONE* €19

Salad with raw red prawns, cherry tomatoes, carrots, cucumber, radishes and lemon vinegrette*

Salade avec crevettes rouges crues, tomates cerises, carottes, concombre, radis et vingrette au citron *

Salat mit rohen roten Garnelen, Cherrytomaten, Karotten, Gurken, Radieschen und Zitronenvinegrette*

Contorni

INSALATA MISTA DI STAGIONE* €7

Mixed seasonal salad*

Salade mixte de saison*

Gemischter Salat der Saison*

PATATINE FRITTE* €7

French fries*

Pommes frites*

Pommes Frites*

VERDURE ALLA GRIGLIA* €7

Grilled Vegetables*

Légumes grillés*

Gemüse vom Grill*

Dessert

⊗ **PARFAIT DI MANDORLE E CIOCCOLATO CON BAILEYS*** €7

Almond and chocolate parfait with Baileys*

Parfait aux amandes et chocolat avec Baileys*

Mandel-Schokolade-Parfait mit Baileys*

MOUSSE AL MANGO* €7

Mango mousse*

Mousse de mangue *

Mango Mousse *

TIRAMISÙ* €7

⊗ **SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO*** €7

Mixed Berry Semifreddo *

Semifreddo aux baies mélangées *

Waldbeeren-Semifreddo *

CHEESECAKE ALLA NOCCIOLA* €7

Hazelnut cheesecake*

Cheesecake aux noisettes *

Haselnuss- Cheesecake *

** Il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni * The dish may contains 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 unterscheidet es 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 della metà del prezzo del piatto + il 30%

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

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

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