



*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

### **TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI DELLA LESSINIA\* € 20**

Cold cuts and cheeses from the hills of Lessinia\*

Plateau de charcuterie et de fromages de la Lessinia\*

Schneidebrett aus Wurstwaren und Käse aus Lessinia\*

### **FLAN DI ZUCCA E TALEGGIO CON CREMA DI FORMAGGIO AL PEPE ROSA\* €15**

Pumpkin and Taleggio cheese flan with pink pepper cream cheese \*

Flan de citrouille et Taleggio avec crème de fromage au poivron rose \*

Kürbis und Taleggio-Flan mit rosa Pfeffer-Frischkäse \*

### **PARMIGIANA DI MELANZANE CON STRACCIATELLA DI BURRATA\* €15**

Eggplant parmigiana with burrata stracciatella\*

Aubergine au parmesan avec burrata stracciatella \*

Aubergines-Parmigiana mit Burrata-Stracciatella \*

### **BACCALÀ CROCCANTE AL PAN PANKO CON FRIARIELLI \* €19**

Crispy cod in panko bread with Friarielli (broccoli rabe)\*

Cabillaud croustillant au pain panko avec Friarielli \*

Knusprige Kabeljau im Panko Brot mit Friarielli Gemüse \*

### **CAPESANTE SU CREMA ALLO ZAFFERANO\* €18**

Scallops on Saffron cream\*

Noix de Saint-Jacques sur crème de Safran\*

Jakobsmuschel auf Safrancreme\*

## *Primi*

### **TORTELLI DI BRANZINO E GAMBERI ROSSI CON CREMA DI BUFALA\* €20**

Sea bass and red prawns Tortelli with buffalo cream cheese\*

Tortelli de bar et crevettes rouges à la crème de lait de bufflonne\*

Wolfsbarsch und rote Garnelen Tortelli mit Büffel creme\*

### **GNOCCHI CON TASTASAL, FUNGHI PORCINI E MONTE VERONESE\* €19**

Gnocchi with Tastasae, porcini mushrooms and Monte Veronese cheese \*

Gnocchi de pommes de terre avec Tastasal et fromage Monte Veronese \*

Gnocchi mit Tastasal, Steinpilzen und Monte-Veronese-Käse \*



### **RISOTTO ALL'AMARONE\* (Minimo 2 persone – Minimum 2) €18 per persona**

Typical Amarone Risotto\*

Typique Amarone risotto\*

Typische Risotto-Amarone\*

### **BIGOLI CON RAGÙ DI LEPRE E TARTUFO NERO \* €19**

Bigoli with hare ragout and black truffle \*

Bigoli au ragoût de lièvre et truffe noire \*

Bigoli mit Hasenragout und schwarzem Trüffel \*

### **LINGUINE ALL'ASTICE E ZEST DI LIMONE\* €28**

Linguine with lobster and lemon zest \*

Linguine au homard et zeste de citron \*

Linguine mit Hummer und Zitronenschale \*

## Zuppe

### **ZUPPA DEL GIORNO CON VERDURE DELL'ORTO\* €13**

Garden vegetables soup\*

Soupe aux Légumes frais du jardin\*

Tagessuppe mit Gemüse aus dem Garten\*

### **POLPO ALLA LUCIANA CON CROSTINO AROMATIZZATO ALLE ERBE\* €18**

Octopus with tomato, garlic, olives and capers with herbs flavored crouton\*

Poulpe à la tomate, à l'ail, aux olives et aux câpres avec crouton aux herbes\*

Oktopus mit Tomaten, Knoblauch, Oliven und Kapern mit Kräuter-Crouton\*

## *Secondi*

### **ENTRECÔTE CON RUCOLA E GRANA \* €25**

Entrecôte with rocket and parmesan\*

Entrecôte à la roquette et au parmesan\*

Entrecôte mit Rauke und Parmesan Käse\*

### **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSÀ ALL'AMARONE E PATATE RUSTICHE \* €33**

Grilled beef fillet with Amarone sauce and rustic potatoes \*

Filet de bœuf grillé, sauce Amarone et pommes de terre rustiques \*

Gegrilltes Rinderfilet mit Amaronesauce und rustikale Kartoffeln \*

### **FILETTO DI MAIALINO IBERICO CON POLENTA GRIGLIATA\* €25**

Iberian pork tenderloin with grilled polenta \*

Filet de porc ibérique et polenta grillée \*

Iberisches Schweinefilet mit gegrillter Polenta \*

### **TONNO SCOTTATO CON SEMI DI SESAMO E PAPAVERO CON CIPOLLA CARAMELLATA\* €28**

Seared tuna with sesame and poppy seeds with caramelized onion \*

Thon poêlé au sésame et graines de pavot avec oignon caramélisé \*

Gebratener Thunfisch mit Sesam und Mohn mit karamellisierten Zwiebeln \*

### **GRIGLIATA DI PESCE\* (SPADA, CALAMARI E GAMBERI) € 30**

Grilled fish (swordfish, squid and prawns) \*

Poissons grillés (espadon, calamars et crevettes) \*

Gemischte Fisch-Grillplatte (Schwertfisch, Tintenfisch und Garnelen) \*

## *Contorni*

### **INSALATA MISTA DI STAGIONE\* €7**

Mixed seasonal salad\*

Salade mixte de saison\*

Gemischter Salat der Saison \*

### **PATATE AROMATIZZATE\* €7**

Flavored potatoes \*

Pommes de terre aromatisées \*

Aromatisierte Kartoffeln \*

### **VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA\* €7**

Grilled Vegetables\*

Légumes grillés\*

Gemischte Gemüse vom Grill\*

### **VERDURE MISTE AL VAPORE\* €7**

Steamed vegetables\*

Légumes à la vapeur\*

Gedünstetes gemischte Gemüse\*

## *Dessert*

### **SEMIFREDDO ALL'AMARETTO CON RIDUZIONE AL RECIOTO \* €7**

Amaretto semifreddo with Recioto reduction\*

Semifreddo Amaretto avec réduction de vin Recioto\*

Amaretto-Semifreddo mit Recioto-Reduktion\*



### **TORTINO DI MANDORLE E ARANCIA AL CIOCCOLATO BIANCO\* €7**

Almond and orange cake with white chocolate\*

Gâteau aux amandes et à l'orange au chocolat blanc\*

Mandel und Orangen-Kuchen mit weißer Schokolade\*

### **TIRAMISÙ\* €7**

### **CREMA CATALANA\* €7**

Crema Catalana\*

Crème catalane\*

Katalanische Creme\*

### **CHEESECAKE AL PISTACCHIO\* €7**

Pistachio Cheesecake\*

Cheesecake à la pistache\*

Pistazien-Käsekuchen\*

*\* 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 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