



*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 siliennes, 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 \*** €15,00

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\*

Salat mit gegrilltem Hähnchen, leichter Knoblauchcreme, griechischem Joghurt, gelben Tomaten, Radieschen, Gurken, Schnittlauch und Parmigiano Reggiano-Flocken\*

⊗ **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\*

Salat mit rohen roten Garnelen, Gurken, Tomaten, Karotten, Rettich, Minze und süßer Vinaigrette\*

## Antipasti

### 🍷 **ASTICE MARINATO CON PESCHE, LIMONE E ACETO DI RISO CON ALGHE FRESCHE \***

Lobster marinated with peaches, lemon and rice vinegar with fresh seaweed\* **€18,00**

Homard mariné aux pêches, citron et vinaigre de riz avec algues fraîches\*

Hummer mariniert mit Pfirsichen, Zitrone und Reissessig mit frischen Algen \*

### 🍷 **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\*

### 🍷 **CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI CON GEL DI FRUTTI DI BOSCO E FRAGOLA FRESCA \***

Red shrimps carpaccio with wild berries gel and fresh strawberry \* **€20,00**

Carpaccio de crevettes rouges au gel de fruits sauvages et fraise fraîche \*

Carpaccio von roten garnelen mit wilden beerengel und frischer erdbeere \*

### 🍷 **FOGLIO DI PASTA DI VERDURE DISIDRATATE RIPIENA DI BACCALÀ MANTECATO CON GEL DI MANGO E GEL DI LIME\*** **€15,00**

Dehydrated vegetables pasta filled with creamed cod with mango gel and lime gel \*

Pâtes de légumes déshydratés farcies au cabillaud crémé avec gel de mangue et gel de citron vert \*

Dehydratierte gemüse pasta gefüllt mit cremiger kabeljau mit mango-gel und limetten-gel \*

### 🍷 **INVOLTINO DI CARNE SALADA CON RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO E MANDORLE ACCOMPAGNATO DA CHIPS DI RISO\*** **€15,00**

Salt meat roll with rocket, Parmigiano Reggiano and almonds accompanied by rice chips \*

Rouleau de viande salée à la roquette, Parmigiano Reggiano et amandes accompagné de chips de riz \*

Salzfleischrolle mit Rucola, Parmigiano Reggiano und Mandeln, begleitet von Reischips \*

*Primi*

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

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

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

Bigoli Pasta mit drei Paprikaschoten mit gereiftem Pecorino und Rohschinken chips\*

**🍷 RISOTTO AL TASTASAL CON SPECK CROCCANTE \***

**(Minimo 2 persone – Minimum 2)**

**€18,00**

Typical Risotto tastasal with crunchy speck \*

Typique risotto tastasal avec speck croustillant \*

Typische Risotto-Tastasal mit knusprigem Speck \*

**BUCATINI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE CROCCANTE\***

**€17,00**

Bucatini Pasta carbonara with crispy pork cheek \*

Bucatini Pâtes carbonara avec joue de porc croustillante \*

Bucatini Pasta Carbonara mit knuspriger Schweinebacke \*

**TAGLIOLINI ROSSI CON ASTICE, CIPOLLE CAMELLATE,**

**POMODORINI CONFIT E BASILICO\***

**€20,00**

Red Tagliolini pasta with lobster, caramelized onions, tomatoes confit and basil\*

Pâtes Tagliolini rouges au homard, oignons caramélisés, tomates confites et basilic\*

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

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE SU SPECCHIO DI BASILICO \***

**€18,00**

Spaghetti with clams on a basil mirror \*

Spaghetti aux palourdes sur un miroir au basilic \*

Spaghetti mit muscheln auf einem basilikumspiegel \*

## Secondi

⊗ **MOSAICO DI PESCE CON SPECCHIO DI BASILICO DOLCE E DAIKON CROCCANTE  
MARINATO ALL'ARANCIA CON GEL DI ARANCIA CAMELLATA \*** €22,00

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\*

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

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

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

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

⊗ **PETTO DI ANATRA CON VERDURA BABY E SALSA ALL'ARANCIA CAMELLATA\*** €25,00

Duck breast with baby vegetables and caramely orange sauce \*

Magret de canard aux petits legumes et sauce au caramel d'orange \*

Entenbrust mit babygemüse und karamellorangensauce \*

⊗ **POLPO BLU MARINATO A DOPPIA COTTURA CON GEL DI CAROTE, LIME E PATATE LESSE \***

Double cooked blue marinated octopus with carrot gel, lime and boiled potatoes \* €25,00

Poulpe bleu mariné en double cuisson avec gel de carotte, citron vert et pommes de terre cuites\*

Zwei gekochter blau marinierter tintenfisch mit karottengel, lime und kochkartoffeln\*

⊗ **BRISKET DI MANZO ALLA SALSA BBQ CON PATATE RUSTICHE\*** €25,00

Beef brisket in bbq sauce with rustic potatoes \*

Poitrine de bœuf en sauce bbq avec pommes de terre rustique \*

Rinderbrust in bbq sauce mit rustikalen kartoffeln \*

## *Contorni*

### **PATATE ARROSTO AL ROSMARINO\***

**€6,00**

Roasted potatoes with rosemary\*

Pommes de terre rôties au romarin\*

Bratkartoffeln mit Rosmarin\*

### **PUREA DI VERDURE\***

**€6,00**

Vegetables puree \*

Purée de légumes \*

gemüsepuree \*

### **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

⊗ **SFERA ALLA MELA VERDE\*** €7,00

Green apple ball\*

Boule à la pomme verte \*

Grüne Apfelkugel\*

⊗ **MOUSSE DI PESCA CON MERINGA\*** €7,00

Peach mousse with meringue \*

Mousse de pêche avec meringue \*

Pfirsichmousse mit Baiser \*

**TIRAMISÙ\*** €7,00

**RED VELVET CAKE\*** €7,00

Gâteau rouge velours \*

Roter Samtkuchen \*

**CREMA CATALANA\*** €7,00

Catalan Cream\*

Crème catalane \*

Katalanische Creme \*

⊗ **COPPA DI GELATO ARTIGIANALE\* / HOMEMADE ICE CREAM\*** €7,00

**Basilico e Limone** - Basil and lemon - Basilikum und Zitrone - Basilic et citron

**Fragola e Frutti di bosco** - Strawberry and berries - Erdbeere und Beeren - Fraise et baies

**Fichi caramellati** - Caramelized figs - karamellisierte Feigen - figues caramélisées

**Nocciola e Uvetta** - Hazelnut and dried raisins - Haselnuss und getrocknete Rosinen - Noisettes et raisins secs

**Cioccolato** – Chocolate – Schokolade - Chocolat

**Limone** – Lemon – Zitrone – Citron

**Vaniglia** – Vanilla - Vanille

*\* 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