



*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

 **SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI DELLA LESSINIA\*** €16,00

Delicatessen from the hills of Lessinia\*

Platte mit Aufschnitt und lokalem Käse aus Lessinia\*

Plateau de charcuterie et de fromages de la Lessenie\*

**PARMIGIANA DI MELANZANE CON STRACCIATELLA DI BUFALA \*** €14,00

Eggplant parmigiana with buffalo stracciatella\*

Aubergine parmigiana avec stracciatella de buffle \*

Auberginen-parmigiana mit büffel-stracciatella \*

 **CAPESANTE CON CREMA TIEPIDA DI PISELLI \*** €16,00

Scallops with warm peas cream \*

Pétoncles à la crème de pois\*

Jakobsmuscheln mit warmer Erbsencreme\*

 **POLPO SCOTTATO CON PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CONFIT\*** €16,00

Warm octopus with potatoes, cailletiers and confit tomatoes \*

Pieuvre chaude aux pommes de terre, cailletiers et tomates confites \*

Warmer oktopus mit kartoffeln, taggiasche-oliven und konfitierten tomaten \*

 **TARTARE DI MANZO AL NATURALE\*** €18,00

Beef tartare \*

Tartare de boeuf \*

Rindertartar \*

## *Primi*

<b>⊗ ZUPPA DEL GIORNO CON VERDURE DELL'ORTO*</b>	<b>€12,00</b>
Soup of the Day *	
Soupe du jour*	
Tagessuppe*	
<b>GNOCCHI DI PATATE CON TASTASAL E MONTE VERONESE *</b>	<b>€15,00</b>
Potato gnocchi with tastasal and monte veronese cheese*	
Gnocchi de pommes de terre avec tastasal et monte veronese *	
Kartoffel-gnocchi mit tastasal und monte-veronese-käse *	
<b>⊗ RISOTTO ALL'AMARONE * (Minimo 2 persone – Minimum 2)</b>	<b>€18,00 per persona</b>
Typical Amarone Risotto *	
Typique Amarone risotto*	
Typische Risotto-Amarone*	
<b>BIGOLI CON RAGU' DI LEPRE E TARTUFO NERO*</b>	<b>€17,00</b>
Bigoli with hare ragu'and black truffle *	
Bigoli avec lièvre et truffe noire *	
Bigoli mit hasenragu' und schwarzem trüffel *	
<b>TORTELLLO RIPIENO DI BACCALA' E PATATE CON CREMA DI ZUCCA E CHIPS DI GUANCIALE*</b>	<b>€18,00</b>
Tortello filled with cod and potatoes with pumpkin cream and pork cheek chips *	
Tortello fourré de morue et pommes de terre avec crème de citrouille et chips de joues du cochon*	
Tortello gefüllt mit kabeljau und kartoffeln mit kürbiscreme und backenchips *	
<b>LINGUINE ALL'ASTICE *</b>	<b>€20,00</b>
Linguine with lobster *	
Linguine au homard *	
Linguine mit hummer *	

## *Secondi*

⊗ **ENTRECOTE DA ALLEVAMENTI LOCALI CON RUCOLA E SCAGLIE  
DI PARMIGIANO REGGIANO \*** **€24,00**

Entrecote from local farming with rocket and flakes of parmigiano reggiano \*

Entrecôte avec roquette et flocons de parmigiano reggiano \*

Entrecote aus lokaler landwirtschaft mit rucola und flocken von parmigiano reggiano \*

⊗ **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE RUSTICHE\*** **€30,00**

Grilled beef fillet with rustic potatoes \*

Filet de bœuf grillé avec pommes de terre rustique \*

Gegrilltes rinderfilet mit rustikalen kartoffeln \*

⊗ **BRANZINO SCOTTATO IN PADELLA CON VERDURE DI STAGIONE\*** **€25,00**

Pan fried sea bass with seasonal vegetables \*

Bar poêlé avec légumes de saison \*

Wolfsbarsch in einer pfanne mit saisonalem gemüse \*

⊗ **SECRETO IBERICO CON CREMA ALLO ZAFFERANO E CIPOLLA CARAMELLATA \***

Iberian pork fillet with saffron cream and caramelized onion \* **€25,00**

Filet de porc ibérique avec crème de safran et oignon caramélisé \*

Iberisches schweinefilet mit safrancreme und karamellisierten zwiebeln \*

⊗ **TATAKI DI SALMONE CON SEMI DI PAPAVERO E SESAMO\*** **€22,00**

Salmon tataki with poppy and sesame seeds \*

Tataki de saumon aux graines de pavot et sésame \*

Lachs-tataki mit mohn und sesam \*

## *Contorni*

**PATATE ARROSTO AL ROSMARINO\*** €6,00

Roasted potatoes with rosemary\*

Pommes de terre rôties au romarin\*

Bratkartoffeln mit Rosmarin\*

**VERDURE BOLLITE\*** €6,00

Boiled vegetables \*

Légumes bouillis \*

Gekochtes Gemüse \*

**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*

⊗ **PANNA COTTA AL RECIOTO DELLA VALPOLICELLA\*** €7,00

Panna cotta with Recioto della Valpolicella \*

Crème cuite au Recioto della Valpolicella\*

Panna cotta mit Recioto della Valpolicella \*

⊗ **TORTINO ALL'ARANCIA CON CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO\*** €7,00

Orange cake with white chocolate cream \*

Gâteau à l'orange avec crème au chocolat blanc \*

Orangenkuchen mit weisser schokoladencreme \*

**TIRAMISÙ\*** €7,00

**CASSATA SCOMPOSTA\*** €7,00

Sicilian cassata \*

Cassata siciliana \*

Sizilianische Cassata\*

**CHEESECAKE AL PISTACCHIO\*** €7,00

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