



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

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

Insalate

 **SALGARI:**
INSALATA VERDE CON MELE, NOCI E MONTE VERONESE* €14,00

Green salad with apples, walnuts and Monte Veronese Cheese*

Salade verte avec pommes, noix et fromage Monte Veronese*

Grüner Salat mit Äpfeln, Walnüssen und Monte-Veronese-Käse*

CAESAR SALAD:
INSALATA VERDE, POLLO, CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI GRANA PADANO E
SALSA CAESAR* €16,00

Green salad, chicken, croutons, grana padano flakes and caesar sauce*

Salade verte, poulet, croûtons, flocons de grana padano et sauce César*

Grüner Salat, Hähnchen, Croutons, Grana-Padano-Flocken und Caesar-Sauce*

 **PRIMAVERA:**
INSALATA MISTA CON TONNO, OLIVE TAGGIASCHE E CILIEGINE DI MOZZARELLA* €14,00

Mixed salad with tuna, cailletiers and mozzarella cherries*

Salade mixte avec thon, cailletiers et billes de mozzarella*

Gemischter Salat mit Thunfisch, Taggiasca Olive und Mozzarella-Kirschen*

Antipasti

TARTARE DI TONNO CON OLIO EVO, PEPE, MAIONESE DI AVOCADO E

CROSTINI AROMATIZZATI*

€16,00

Tuna tartare with oil, pepper, avocado mayonnaise and flavored croutons*

Tartare de thon à l'huile, poivre, mayonnaise d'avocat et croûtons aromatisés*

Thunfischtatar mit Öl, Pfeffer, Avocadomayonnaise und aromatisierten Croutons*



CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI CON

SALSA GRAVLAX (uovo, senape, zucchero, sale, pepe, aceto, olio e aneto)*

€15,00

Citrus marinated Salmon carpaccio with Gravlax sauce (egg, mustard, sugar, salt, pepper, vinegar, oil and dill)*

Carpaccio de saumon mariné aux agrumes avec sauce Gravlax (œuf, moutarde, sucre, sel, poivre, vinaigre, huile et aneth)*

Zitrusmariniertes Lachscarpaccio mit Gravlaxsauce (Ei, Senf, Zucker, Salz, Pfeffer, Essig, Öl und Dill)*



MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON COULIS DI POMODORO

E MOZZARELLA DI BUFALA*

€13,00

“Millefeuille” of Eggplants served with a Tomato coulis and fresh Buffalo Mozzarella*

Millefeuille d'aubergines et de Mozzarella au lait de bufflonne et son coulis de tomate*

Auberginen Millefeuille mit Tomaten-Coulis und Büffelmozzarella*

CARNE SALADA CON CROSTINO DI PANE E RICCI DI BURRO D'ARACHIDI*

€15,00

Salted meat with toasted bread and peanut butter curls*

Viande salée avec pain grillé et copeaux de beurre de cacahuète*

Salzfleisch mit geröstetem Brot und Erdnussbutter-Locken*



CULATELLO DI ZIBELLO DI PARMA*

€15,00

Culatello di Zibello from Parma*

Culatello di Zibello de Parme*

Culatello di Zibello aus Parma*

Primi

SPAGHETTI CON DATTERINI, BASILICO E STRACCIATELLA DI BURRATA*	€14,00
Spaghetti with Datterini tomatoes, basil and Burrata cheese*	
Spaghetti aux petites tomates, basilic et fromage Burrata*	
Spaghetti mit Kirschtomaten, Basilikum und Burrata Käse*	
 RISOTTO DI STAGIONE* (Minimo 2 persone – Minimum 2)	€18,00
Season's inspiration Risotto*	
Risotto de saison*	
Saisonales Risotto*	
TAGLIOLINI ALL'ASTICE E ZESTE DI LIMONE*	€20,00
Lobster tagliolini with lemon zests*	
Tagliolini au homard avec zestes de citron*	
Tagliolini-Hummer mit Zitronenzesten*	
GNOCCHETTI DI PATATE CON PESCE SPADA, AGLIO, OLIO E BOTTARGA DI MUGGINE*	€18,00
Potato gnocchi with swordfish, garlic, oil and bottarga*	
Gnocchi de pommes de terre à l'espadon, ail, huile et poutargue*	
Kartoffelgnocchi mit Schwertfisch, Knoblauch, Öl und Meeräsche Bottarga*	
CASARECCE CON RAGU' BIANCO AL PROFUMO DI TIMO E LIME*	€15,00
Casarecce Pasta with white ragout scented with thyme and lime*	
Pâtes Casarecce au ragoût blanc parfumé au thym et citron vert*	
Casarecce-Nudeln mit weißem Ragout mit Thymian-Limetten-Duft*	

Secondi

TRANCIO DI OMBRINA CON CREMA DI PISELLI, CAROTE FRITTE E PAN PANKO AROMATIZZATO AL POMODORO* €22,00

Slice of Shi-drum with peas cream, fried carrots and panko bread flavored with tomato*

Tranche d'ombrine à la crème de petits pois, carottes frites et pain panko parfumé à la tomate*

Ombrina-Steak mit Erbsencreme, gebratenen Karotten und Panko-Brot mit Tomatengeschmack*

COTOLETTA DI VITELLO IN OSSO CON DATTERINI FRESCHI, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO* €21,00

Veal cutlet topped with fresh cherry tomatoes, arugula, and Parmigiano Reggiano cheese*

Côtelette de veau servie avec tomates fraîches, salade roquette et fromage Parmigiano Reggiano*

Kalbsschnitzel mit frischen Kirschtomaten, Rucola und Parmigiano Reggiano Käse *

 **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSIA TARTARA*** €25,00

Grilled beef fillet with tartare sauce*

Filet de boeuf grillé avec sauce tartare*

Gegrilltes Rinderfilet mit Remoulade*

FRITTO DI CALAMARI E VERDURE PASTELLATE* €20,00

Fried Mix of calamari and battered vegetables*

Mélange frit de calamars et légumes panés*

Frittierter Tintenfisch und paniertes Gemüse*

 **COSTATA DI MANZO AI FERRI DA ALLEVAMENTI LOCALI*** €22,00

Grilled T-bone steak from local farms*

Entrecôte de bœuf grillée de provenance locale*

Lokale Rinderbrust Rippe*

Contorni

PATATE ARROSTO* €6,00

Roasted potatoes*

Pommes de terre rôties *

Geröstete Kartoffeln*

CONTORNO DEL GIORNO* €6,00

Today's side dish*

Accompagnement du jour*

Beilage des tages*

VERDURE ALLA GRIGLIA* €6,00

Grilled Vegetables*

Légumes grillés*

Gegrillte 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

TORTA CAPRESE CON PANNA E SCAGLIE DI MANDORLE*	€6,00
Chocolate and Almond Flourless Cake with cream and almond flakes*	
Caprese avec crème chantilly et flocons d'amandes*	
Schokoladen- und Mandelkuchen ohne Mehl mit Sahne und Mandelflocken*	
 CESTINO DI MERINGA CON CREMA CHANTILLY ALLA FRAGOLA*	€6,00
Meringue basket with strawberry chantilly cream*	
Panier de meringue avec crème chantilly à la fraise*	
Baiserkörbchen mit Erdbeer-Chantilly-Creme*	
 TARTUFO BIANCO ARTIGIANALE AFFOGATO AL CAFFÈ**	€6,00
Homemade white truffle “drowned” in coffee*	
Truffe blanche maison “noyée” dans le café*	
Hausgemachter weißer Trüffel in Kaffee ertränkt*	
 SORBETTO AI FRUTTI DI STAGIONE*	€6,00
Seasonal fruit sorbet*	
Sorbet aux fruits de saison*	
Fruchtsorbet der Saison*	
 COPPA DI GELATO DELLA CASA *	€6,00
Homemade ice cream cup*	
Coupe de glace maison*	
Selbstgemachter Eisbecher*	

** 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

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