



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* € 22

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 poivre 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 *

POLPO ALLA LUCIANA CON CROSTINO AROMATIZZATO ALLE ERBE* €20

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*

DUETTO DI TATAKI DI TONNO E SALMONE CON SEMI DI SESAMO BIANCO E DI PAPAVERO SU CREMA DI PISELLI* €22

Tuna and salmon tataki with white sesame and poppy seeds on pea cream*

Tataki de thon et saumon avec graines de sésame blanc et de pavot sur crème de petits pois*

Thunfisch-Lachs-Tataki mit weißem Sesam und Mohn auf Erbsencreme*

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*

MEZZE MANICHE CON TASTASALE E SCAGLIE DI MONTE VERONESE* €19

Mezze maniche Pasta with Tastasale and Monte Veronese cheese *

Pâtes Mezze Maniche avec Tastasal et fromage Monte Veronese *

Pasta-Halbe Ärmel mit Tastasal und Monte-Veronese-Käse *



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

Typical Amarone Risotto*

Typique Amarone risotto*

Typische Risotto-Amarone*

MACCHERONCINI AL RAGU' DI ANATRA CON RIDUZIONE AL VINO ROSSO DELLA VALPOLICELLA * €19

Maccheroncini pasta with duck ragù sauce and Valpolicella red wine reduction *

Pâtes Maccheroncini à la sauce ragoût de canard avec réduction de vin rouge du Valpolicella *

Maccheroncini-Nudeln mit Entenragoutsauce und Valpolicella-Rotweinreduktion *

GNOCCHI ALL'ASTICE E POMODORINI CON ZEST DI LIMONE* €25

Gnocchi with lobster, tomato and lemon zest *

Gnocchi au homard et tomate avec zeste de citron *

Gnocchi mit Hummer, Tomaten und Zitronenschale *

Zuppe

ZUPPA DEL GIORNO CON VERDURE DELL'ORTO* €14

Garden vegetables soup*

Soupe aux Légumes frais du jardin*

Tagessuppe mit Gemüse aus dem Garten*

ZUPPA DI PESCE* €22 (Rana pescatrice, Capesante, Mazzancolle, Baccalà, Branzino e Polpo)

Fish soup * (Monkfish, Scallops, Prawns, Cod, Sea Bass and Octopus)

Soupe de poisson * (Lotte, Saint-Jacques, Crevettes, Cabillaud, Bar et Poulpe)

Fischsuppe * (Seeteufel, Jakobsmuscheln, Garnelen, Kabeljau, Wolfsbarsch und Oktopus)

Secondi

TRANCIO DI OMBRINA CON FRIARIELLI SALTATI IN PADELLA * €28

Sea bass fillet with sautéed broccoli rabe*

Filet de bar avec brocoli- rave sauté *

Umberfilet mit sautierten Friarielli (Brokkoli-Gemüse) *

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SALSIA ALL'AMARONE E VERDURE CROCCANTI * €35

Grilled beef fillet with Amarone sauce and crunchy vegetables *

Filet de bœuf grillé, sauce Amarone et légumes croquants *

Gegrilltes Rinderfilet mit Amaronesauce und knackiges Gemüse *

FILETTO DI MAIALINO IBERICO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CREMA ALLO ZAFFERANO E CIPOLLA CARAMELLATA * €25

Iberian pork tenderloin with saffron cream and caramelized onion *

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

Iberisches Schweinefilet (bei niedriger Temperatur gegart) mit Safrancreme und karamellisierten Zwiebeln *

CARRE' DI AGNELLO AL SALE AFFUMICATO E VERDURE SCOTTATE CON BURRO IN PADELLA* €30

Smoked salt lamb rack with butter-seared vegetables*

Carré d'agneau au sel fumé et légumes poêlés au beurre*

Geräuchertes Lammkarree mit sautieren Gemüse in Butter *

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL VINO VALPOLICELLA CON POLENTA GRIGLIATA* €25

Veal cheek braised in Valpolicella wine with grilled polenta*

Joue de veau braisée au vin de Valpolicella avec polenta grillée*

Kalbsbäckche geschmort in Valpolicella Wein- mit gegrillter Polenta*

Contorni

INSALATA MISTA DI STAGIONE* €7

Mixed seasonal salad*
Salade mixte de saison*
Gemischter Salat der Saison *

PATATE RUSTICHE* €7

Flavored potatoes *
Pommes de terre aromatisées *
Aromatisierte Kartoffeln *

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA* €7

Grilled Vegetables*
Légumes grillés*
Gegrillte gemischte Gemüse*

VERDURE MISTE AL VAPORE* €7

Steamed vegetables*
Légumes à la vapeur*
Gedünstetes gemischte Gemüse*

PATATE FRITTE* €7

French Fries *
Frites *
Pommes frites *

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*

CREMOSO ALLA GIANDUIA* €7

Soft gianduia mousse *

Mousse au Gianduja*

Weiche Nuß-Mousse*

TIRAMISÙ* €7

CREMA CATALANA* €7

Crema Catalana*

Crème catalane*

Katalanische Creme*

MILLEFOGLIE SCOMPOSTA CON CREMA PASTICCERA E AMARENA* €7

Decomposed Millefoglie with pastry cream and cherry*

Millefeuilles décomposé à la crème pâtissière et aux cerises *

Zersetzte Millefoglie mit Konditorcreme und Kirsche *

** 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

RISTORANTE
Salgari 