



*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

 **BATTUTA DI MANZO AFFUMICATO\*** €18

Smoked beef tartare\*

Tartare de bœuf fumé \*

Geräuchertes Rindstatar \*

**PARMIGIANA DI MELANZANE CON STRACCIATELLA DI BUFALA E GEL AL BASILICO\*** €14

Eggplant parmigiana with buffalo stracciatella and basil gel\*

Aubergine parmigiana avec stracciatella de buffle et gelée de basilic\*

Aubergines-Parmigiana mit Büffel Stracciatella und Basilikum-Gel\*

 **CARNE SALADA CON RUCOLA, SCAGLIE DI MONTE VERONESE E MELA VERDE\*** €16

Salted meat with rocket, Monte Veronese cheese flakes and green apple\*

Viande salée avec roquette, flocons de fromage Monte Veronese et pomme verte\*

Salzfleisch mit Rauke, Monte-Veronese- Käse Flocken und grüner Apfel\*

 **BACCALA' MANTECATO CON POLENTA E CHIPS DI RISO\*** €18

Creamed cod with polenta and rice chips\*

Baccala mantega avec polenta et croustilles de riz\*

Eingecremt Dorsch mit Polenta und Reis Chips\*

 **DUETTO DI TARTARE DI SALMONE E SCAMPI\*** €20

Salmon and shrimps tartare\*

Tartare de saumon et langoustines\*

Scampi und Lachs Tatar\*

## *Primi*

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO  
E SCAGLIE DI RICOTTA SALATA\*** €25

Spaghetti with garlic, oil and chili pepper with red shrimp tartare and salted ricotta flakes\*  
Spaghetti à l'ail, à l'huile et au piment avec tartare de crevettes rouges et flocons de ricotta salée\*  
Knoblauch, Öl und Chili Spaghetti mit rotem Garnelentatar und gesalzen Ricotta - Flocken\*

**GNOCCHI DI PATATE CON OLIVE, CAPPERI, POMODORINI E PESCE SPADA  
CON ZESTE DI LIMONE\*** €20

Potato gnocchi with olives, capers, tomatoes and swordfish with lemon zests\*  
Gnocchi de pommes de terre aux olives, câpres, tomates avec espadon et zestes de citron\*  
Kartoffelgnocchi mit Oliven, Kapern, Tomaten und Schwertfisch mit Zitronenschalen\*

**⊗ RISOTTO ALL'AMARONE CON FONDUTA AL MONTE VERONESE\***

**(Minimo 2 persone – Minimum 2)** €18 per persona

Typical Amarone Risotto with Monte Veronese cheese fondue\*  
Typique Amarone risotto avec fondue au fromage Monte Veronese\*  
Typisches Amarone Risotto mit Monte Veronese- Käsefondue\*

**BIGOLI AI 3 PEPI CON CACIO E CHIPS DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA\*** €16

3 pepper bigoli with Cacio cheese and Parma ham chips\*  
Bigoli aux 3 poivres avec fromage et chips de jambon de Parme\*  
Drei Pfeffer Bigoli mit Cacio Käse und Parmaschinken Chips\*

**MACCHERONCINO AL RAGU' DI ANATRA CON RIDUZIONE AL VINO ROSSO DELLA  
VALPOLICELLA E PROFUMO D'ARANCIA\*** €18

Macaroni with duck sauce with Valpolicella red wine reduction and orange zests \*  
Macaroni à la sauce de canard avec réduction de vin rouge du Valpolicella et zestes d'orange\*  
Makkaroni mit Ente Ragout, Valpolicella-Rotweinsauce und Orange Essenz\*

## *Secondi*

**TRANCIO DI OMBRINA CON SPUMA DI BURRATA E ZUCCHINE ALLA SCAPECE\* €25**

Slice of sea drum with Burrata cheese and Scapece zucchini (marinated in oil, vinegar and mint)\*

Tranche de ombrine avec fromage Burrata et courgettes Scapece (marinées dans l'huile, le vinaigre et la menthe)\*

Umber Scheibe mit Burrata-Käse Mousse und Scapece-Zucchini (mariniert in Öl, Essig und Minze)\*

 **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA AI 3 SALI CON PATATE RUSTICHE E BURRO AROMATIZZATO ALLE ERBETTE\* €33**

3 salts grilled beef fillet with rustic potatoes and herbs flavored butter\*

Filet de bœuf grillé aux 3 sels avec pommes de terre rustique et beurre aux herbes\*

Gegrillt Rinderfilet mit 3 Salz, mit rustik Kartoffeln und Kräuterbutter\*

**TONNO FRITTO CON SALSA DI PERE E ZENZERO\* €28**

Fried tuna with pear and ginger sauce\*

Thon frit avec sauce poire et gingembre\*

Gebratener Thunfisch mit Birnen und Ingwer Sauce\*

**COTOLETTA DI VITELLO CON OSSO ALLA MILANESE CON PATATE E SALSA TARTARA\* €25**

Milanese veal cutlet with bone served with roasted potatoes and tartar sauce\*

Escalope de veau avec os à la milanaise avec pommes de terre rôties et sauce tartare\*

Wiener Schnitzel mit Knochen, und Röstkartoffeln und tatar-soße\*

 **TAGLIATA DI SCOTTONA CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO\* €25**

Scottona rib with rocket, tomatoes and Parmigiano Reggiano flakes\*

Côte de Scottona avec roquette, tomates et copeaux de Parmigiano Reggiano\*

Rindfleisch geschnitten mit Rucola, Tomaten und Parmigiano Reggiano-Flocken\*

## *Insalatone*

ⓧ **INSALATONA CON POLLO GRIGLIATO, CAROTE, CETRIOLI, RAVANELLI, POMODORINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO E CREMA ALL'AGLIO\*** €15

Salad with grilled chicken, carrots, cucumbers, radishes, tomatoes, Parmesan flakes and garlic cream\*

Salade avec poulet grillé, carottes, concombres, radis, tomates, flocons de Parmesan et crème d'ail\*

Salat mit gegrilltem hähnchen, karotten, gurken, radieschen, tomaten, parmesan flakes und knoblauchcreme\*

ⓧ **INSALATONA CON GAMBERI ROSSI CRUDI, POMODORINI, CAROTE, CETRIOLI, RAVANELLI E VINEGRETTE AL LIMONE\*** €18

Salad with raw red prawns, cherry tomatoes, carrots, cucumber, radishes and lemon vinegrette\*

Salade avec crevettes rouges crues, tomates cerises, carottes, concombre, radis et vingrette au citron \*

Salat mit rohen roten garnelen mit cherrytomaten, karotten, gurken, radieschen und zitronenvinegrette\*

## *Contorni*

**INSALATA MISTA DI STAGIONE\*** €7

Mixed seasonal salad\*

Salade mixte de saison\*

Gemischter Saison Salat\*

**PATATINE FRITTE\*** €7

French fries\*

Pommes frites\*

Frites\*

**VERDURE ALLA GRIGLIA\*** €7

Grilled Vegetables\*

Légumes grillés\*

Gemüse vom Grill\*

## *Dessert*

**PARFAIT DI MANDORLE E CIOCCOLATO\*** €7

Almond and chocolate parfait\*

Parfait aux amandes et chocolat\*

Mandel-schokolade-parfait\*

**MOUSSE AL MANGO E MARACUJA \*** €7

Mango and passion fruit mousse\*

Mousse de mangue et maracuja \*

Mango mousse und maracuja \*

**TIRAMISÙ\*** €7

**COPPA DI GELATO FATTO IN CASA\*** €6

Homemade ice cream\*

Glace maison\*

Hausgemachte eiscreme\*

**CHEESECAKE ALLA GIANDUIA \*** €7

Gianduja Cheesecake\*

Cheesecake à la Crema Gianduja\*

Gianduja-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