



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 owns 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



Vegan

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



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI DELLA LESSINIA*

€14,00

Platter of Cold Cuts and Cheeses from the Hills of Lessinia*

Plateau de Charcuterie et de Fromages de la Lessinia*

Aufschnitt und lokalen Käse aus Lessinia*



TARTARE DI MANZO PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI LOCALI*

€15,00

Locally Sourced Beef Tartare*

Tartare de bœuf d'origine locale*

Rinder-Tartar aus lokalen Bauernhöfen*



CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CON CITRONETTE AL LIME

E AVOCADO*

€13,00

Citrus Marinated Salmon Carpaccio with Avocado*

Carpaccio de saumon mariné au citron et Avocat*

Mariniertes Lachs-Carpaccio mit Zitrusfrüchten und Avocado *



POLPO CON PATATE, OLIVE TAGGIASCHE, SEDANO

E POMODORINI SECCHI*

€14,00

Octopus with Potatoes, Olives, Cailletiers and Dried Tomatoes*

Plat de poulpe aux pommes de terre avec des olives taggiasca et petites tomates séchées*

Krake mit Kartoffeln, "Taggiasche" Oliven und getrockneten Tomaten*

MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON COULIS DI POMODORO

E MOZZARELLA DI BUFALA*

€10,00

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

Millefeuille d'aubergines et de Mozzarella au lait de bufflonne à la sauce tomate*

Auberginen Millefeuille mit Tomaten-Coulis und Büffelmozzarella*

Insalate



MISTICANZA CON POLLO ALLA PAPRICA, CARCIOFI, PECORINO E MENTA* €14,00

Mixed green Salad with Paprika Chicken, Artichokes, Pecorino Cheese and Mint*

Salade mixte de poulet au paprika, artichauts, fromage de brebis et menthe*

Salat mit Hühnchen Paprika, Artischocken, Pecorino Käse und Minze*



LATTUGA, MELE, NOCI E PARMIGIANO REGGIANO* €14,00

Lettuce, apple, walnuts, and Parmigiano Reggiano Cheese*

Laitue, pommes, noix et fromage Parmigiano Reggiano*

Salat mit Äpfel, Walnüsse und Parmigiano Reggiano Käse *

VALERIANA, BOCCONCINI DI MOZZARELLA, TONNO, CROSTINI, OLIVE NERE E POMODORO* €14,00

Green salad, Mozzarella bits, Tuna, Bread Croutons, Black Olives and Tomatoes*

Salade valériane, petits morceaux de mozzarella, thon, croûtons, olives noires et tomates*

Valeriana, Mozzarella Bissen, Thunfisch, Croutons, schwarze Oliven und Tomaten*



TIMBALLO DI RISO CROCCANTE CON VERDURE FRESCHE E GRIGLIATE* €12,00

Crispy Rice Timbale with fresh and grilled Vegetables*

Riz croustillant aux légumes frais et grillades*

Knusperige Reis-Timbale mit frischen und grillgerichten Gemüse*

SPAGHETTI CON DATTERINI, BASILICO E BURRATA* €13,00

Spaghetti with Datterini tomatoes, basil and Burrata cheese*

Spaghetti aux petites tomates, basilic et fromage Burrata*

Spaghetti mit Kirschtomaten, Basilikum und Burrata Käse*

TAGLIOLINI AI MIRTILLI CON RAGU' D'ANATRA* €14,00

Tagliolini Pasta with blueberries with Duck Sauce *

Pâtes Tagliolini aux myrtilles avec ragout de canard*

Tagliolini Pasta mit Blaubeeren mit Ente Soße *

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* €18,00

Spaghetti with Seafood*

Spaghetti aux fruits de mer*

Spaghetti mit Meeresfrüchte *

CASERECCE CON VERDURE E ZAFFERANO* €14,00

Homemade Pasta with Vegetables and Saffron*

Caserecce pasta aux légumes et au safran*

Caserecce Pasta mit Gemüse und Safran*



RISOTTO AL BASILICO, LIMONE E ROBIOLA*

€15,00

Basil, Lemon and Robiola Risotto*

Risotto au basilic, citron et robiola *

Risotto mit Basilikum, Zitrone und Robiola Käse*



VELLUTATA O ZUPPA DELL'ORTO*

€12,00

Garden vegetables velvet cream or soup*

Velouté ou soupe de légumes frais *

Samtig oder Suppe aus dem Garten*

Secondi

**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*

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

Kalbsschnitzel mit frischen Kirschtomaten, Rucola und Parmigiano Reggiano Käse *

FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURE* €20,00

Mix of fish and vegetables fried*

Mélange de poisson et de légumes frits*

Gemischte Fisch und Gemüse Frittüre*

 COSTATA DI MANZO AI FERRI DA ALLEVAMENTI LOCALI* €21,00

Grilled T-bone steak from local farms*

Entrecôte de bœuf grillée locale*

Gegrillte Rindfleischschrippchen aus lokalen Bauerhöfen*

 CARPACCIO DI ROAST BEEF CON RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO* €16,00

Roast beef with aragula salad and Parmigiano Reggiano cheese*

Rôti de bœuf avec roquette et fromage Parmigiano Reggiano*

Roastbeef-Carpaccio mit Rauke und Parmigiano Reggiano Käse

 PESCATO DEL GIORNO CON SALSA AGLI AGRUMI * €20,00

Catch of the day with Citrus Sauce*

Poissons frais locaux avec une sauce aux agrumes*

Tagesfisch aus kontrollierten Betriebe mit Zitrusauce*

 PETTO DI POLLASTRA FARCITO CON VERDURE* €16,00

Chicken breast stuffed with vegetables*

Poitrine de poulet farcie aux légumes*

Gefüllte Hähnchenbrust mit Gemüse*

ZUCCHINE, CAROTE E PATATE AL VAPORE* €6,00

Steamed zucchini, carrots and potatoes*

Courgettes, carottes et pommes de terre vapeur*

Gedünstete Zucchini, Karotten und Kartoffeln*

MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI ALLA GRIGLIA* €6,00

Grilled eggplant, zucchini and peppers*

Aubergines, courgettes et poivrons grillés*

Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika*

INSALATA MISTA DI STAGIONE* €6,00

Mixed seasonal salad*

Salade mixte en saison*

Gemischter Saisonsalat*

PATATE ARROSTO* €6,00

Roasted Potatoes*

Pommes de terre rôties*

Gebratene Kartoffeln*

PATATINE FRITTE* €6,00

French fries*

Frites*

Pommes frites*

Dessert



ANANAS MARINATO CON GELATO FIOR DI LATTE*

€6,00

Marinated Pineapple with Fiordilatte ice-cream*

Ananas mariné avec glace fior di latte*

Marinade Ananas mit Eiscreme*

GELATO ARTGIANALE DELLA CASA*

€6,00

Natural home made Ice-cream*

Glaces artisanales fait maison*

Eis aus eigener Herstellung*

SPUMA AL CAPPUCCINO CON LINGUE DI GATTO*

€6,00

Cappuccino Cream with Cookies*

Mousse de cappuccino aux biscuits*

Cappuccino Schaum mit Keks*

SEMIFREDDO AL BISCOTTO E CANDITI CON CREMA AL BAYLIES*

€6,00

Semifreddo with chocolate strips and Baylies Cream*

Crème glacée avec biscuit et liqueur de creme de Baylies *

Keks und kandiertes Früchte Parfait mit Baylies Creme*



Gluten free



Vegan

** 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 della metà 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 de la moitié du plat + 30%.

Halbe Portionen sind auf Anfrage zu einem Preis von der Hälfte des Gerichts + 30% erhältlich.