



*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



Vegan

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

**SOFFICE DI ZUCCA CON CUORE DI CASTELMAGNO E FUNGHI DI BOSCO\* €12,00**

Pumpkin cake with Castelmagno cheese and wild mushrooms\*

Sanfte Kürbis mit Castelmagno Käse und Pilze\*

Tarte à la citrouille accompagnée de fromage castelmagno et de champignons sauvages\*

 **LONZINO DI MAIALE AL PEPE SU MISTICANZA E CITRONETTE AL LIME\* €13,00**

Pork Loin with Pepper, Salad and lime citronette\*

Schweinelende mit Pfeffer, gemischten Salat und Limette Sauce\*

Longe de porc au poivre avec salade assaisonné au citron vert\*

 **LUCCIO ALLA GARDESANA CON POLENTA BIANCA E ALLORO\* €15,00**

Pike gardesana style with white Polenta and laurel\*

Hecht nach Gardesana (geschmorte Zwiebeln und Aromen) mit weißer Polenta und Lorbeer\*

Brochet cuit à la gardesana avec polenta et laurier\*

 **CULATELLO DI ZIBELLO CON MOSTARDA ALLE PERE E FORMAGGIO DI CAPRA\* €14,00**

Culatello ham with Pear Mustard and goat Cheese\*

Schinken aus Zibello mit Birnensenf und Ziegenkäse\*

Jambon Culatello di zibello a la moutarde avec poire et fromage de chèvre\*

 **CAPESANTE AVVOLTE DA UN VELO DI PANCETTA E TIMO SU  
CREMA DI PEPERONE ROSSO\* €15,00**

Scallops wrapped in a veil of Bacon with thyme on red pepper cream\*

Jakobsmuscheln in einem Speckhauch und Thymian gewickelt auf Roter Paprika

Creme\*

Coquilles saint jacques avec petit lard et thym accompagnées de crème de poivrons rouges\*

**MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA CON SALSICCIA, FUNGHI E MONTE VERONESE\*** €14,00

Millefeuille pasta with sausage, mushrooms and Monte Veronese cheese\*

Frische Nudeln mit Wurst, Pilze und Monte Veronese Käse\*

Millefeuille de pâtes fraîches avec saucisses, champignons et fromage Monte Veronese\*

**GNOCCHI DI PATATE CON VINAPPESO E CREMA DI FORMAGGI DI MALGA\*** €13,00

Potato gnocchi with Vinappeso ham and Malga Cheese cream\*

Kartoffelklößchen mit Vinappeso Schicken und Käsecreme aus Malga\*

Boulettes de pommes de terre avec jambon Vinappeso et crème de fromage de pâturage alpin\*



**RISOTTO ZUCCA E AMARONE IN GREMOLATA\*** €15,00

Pumpkin and Amarone wine Risotto with parsley, lemon zest, and rosemary\*

Risotto mit Kürbis und Amarone Wein\*

Risotto au potiron parfume au vin amarone servi avec un condiment de persil, de zeste de citron et romarin\*

**MALTAGLIATI ALLE CASTAGNE CON SUGO DI LEPRE IN SALMÌ E SALVIA CROCCANTE\*** €14,00

Chestnuts maltagliati Pasta with Hare sauce and crispy sage\*

Kastaniennudeln mit Hasenragout und knuspriger Salbei\*

Pates à potage en losanges aux châtaignes avec une sauce de civet de lièvre avec de la sauge croustillante\*

**CAPPELLACCI DI OMBRINA, MAGGIORANA E AGLIO ORSINO CON**

**BROCCOLI VERDI E PEPE ROSA\***

€16,00

Ravioli pasta filled with fish croaker, marjoram, garlic with green broccoli and pink pepper\*

Ravioli Pasta gefüllten auf Umber, Majoran und Knoblauch mit grüne Brokkoli und Rosa Pfeffer\*

Pates cappellacci garnies d'ombrines avec marjolaine, brocolis et ail et poivre rose\*

**BIGOLI ALL'AMATRICIANA\***

€13,00

Bigoli pasta Amatriciana style\*

Bigoli Pasta mit Amatriciana Sauce\*

Pates Bigoli à la sauce amatriciana



**VELLUTATA O ZUPPA DELL'ORTO\***

€12,00

Garden vegetables velvet cream or soup\*

Gemüsecremesuppe\*

Potage du jour ou velouté\*

## Secondi

-  **COSTATA DI MANZO AI FERRI DA ALLEVAMENTI LOCALI\*** €21,00  
Grilled T-bone steak from local farms\*  
Lokale Rinderbrust Rippe\*  
Entrecôte de bœuf grillée locale\*
- GUANCETTA DI MAIALE AL VINO ROSSO SU CREMA DI SEDANO DI VERONA\*** €17,00  
Pork cheek braised in red wine with celery cream\*  
Schweinebacke in Rotweinsauce mit Selleriecreme\*  
Joue de porc au vin rouge avec crème de cèleri\*
-  **FILETTO DI MANZO AL BALSAMICO E CIPOLLINE BORETTANE LACCATE\*** €25,00  
Beef fillet with balsamic vinegar and sweet and sour onions\*  
Rinderfilet in Balsamico Essig Sauce mit Zwiebeln\*  
Filet de bœuf au vinaigre balsamique et aux petits oignons doux\*
-  **SCOTTATA DI TONNO AL SESAMO CON EMULSIONE ALLO YOGURT E AVOCADO\*** €22,00  
Sesame seared tuna with yogurt and avocado sauce\*  
Sesam Thunfisch Scheibe mit Joghurt und Avocado Sauce\*  
Thon brulé au sésame avec yaourt et sauce d'avocats\*
- COTOLETTA DI VITELLO IN OSSO CON VERDURE PASTELLATE E SALSA TARTARA\*** €21,00  
Veal cutlet topped with battered vegetables and Tartar sauce\*
-  **PESCATO DEL GIORNO DA ALLEVAMENTI CONTROLLATI\*** €20,00  
Catch of the day from controlled local fish farms\*  
Tagesfisch\*  
Poisson du jour\*

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

Steamed zucchini, carrots and potatoes\*

Zucchini, Karotten und Kartoffeln im Dampf gegart\*

Plat de courgettes, carottes et pommes de terre à la vapeur\*

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

Grilled eggplant, zucchini and peppers\*

Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprikaschoten\*

Aubergines,courgettes et poivrons grilles\*

**INSALATA MISTA DI STAGIONE\*** €6,00

Mixed seasonal salad\*

Gemischter Saisonsalat\*

Salade de saison\*

**PATATE ARROSTO\*** €6,00

Roasted Potatoes\*

Röstkartoffeln\*

Pommes de terre grillees\*

**PATATINE FRITTE\*** €6,00

French fries\*

Pommes frites\*

Frites\*

## Dessert

### **SBRISOLONA CON CREMA ALLA GRAPPA\***

**€6,00**

Sbrisolona cake with grappa cream\*

Mandel Mürbeteig mit Grappa Creme\*

Gateau Sbrisolona avec creme de grappa\*

### **TORTINO DI FRUTTA SECCA CON SALSA AL CIOCCOLATO\***

**€6,00**

Dried fruits Pie with chocolate sauce\*

Trockenfrucht-kuchen mit Schokoladensauce\*

Tarte aux fruits au chocolat\*

### **CREME BRULÉE ALLA VANIGLIA E FIORI DI LAVANDA\***

**€6,00**

Creme brulée with vanilla and lavender flowers\*

Crème Brulée mit Vanille und Lavendelblüten\*

Crème brulée à la vanille et aux fleurs de lavande\*

### **ANANAS FRESCO**

**€6,00**

Fresh Pineapple \*

Frische Ananas\*

Ananas Frais\*

### **TIRAMISÙ\***

**€6,00**

*\* 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



Vegan

## *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.

RISTORANTE  
*Salgari* 