



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*

Antipasti

SFORMATO DI ZUCCA E FORMAGGIO CASTELMAGNO*

€13,00

Pumpkin and Castelmagno cheese flan*

Flan à la citrouille et au fromage Castelmagno*

Kürbis-Käse-Flan*



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI DELLA LESSINIA*

€15,00

Delicatessen from the hills of Lessinia*

Plateau de charcuterie et de fromages de la Lessinia*

Schneidebrett aus Wurstwaren und Käse aus Lessinia*



POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI CECI*

€15,00

Grilled Octopus with chickpea cream*

Poulpe grillé sur crème de pois chiches*

Gegrillter Oktopus mit Kichererbsencreme *

CAPELANTE GRATINATE AL PANE VERDE*

€15,00

Scallops au gratin with herbed breadcrumbs*

Noix de Saint-Jacques gratinées aux herbes*

Überbackene Jakobsmuscheln mit Kräuterbrösel*



TARTARE DI MANZO*

€15,00

Beef tartare*

Tartare de boeuf*

Rindertatar*

**TORTELLI RIPIENI DI PATATE E BACCALÀ CON SALSA DI CAPPERI,
ORIGANO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI* €16,00**

Dumplings stuffed with potatoes and cod with caper sauce, oregano, olives and cherry tomatoes*
Raviolis farcis aux pommes de terre et cabillaud avec sauce aux câpres, origan et tomates cerises*
Tortellini gefüllt mit Kartoffeln und Kabeljau mit Kapernsauce, Oregano, Oliven und Kirschtomaten*

 RISOTTO AMARONE E ZUCCA* €18,00

Amarone and Pumpkin Risotto*
Risotto avec citrouille et Amarone*
Risotto mit Amarone-Kürbis*

MALTAGLIATI DI CASTAGNE CON RAGÙ DI LEPRE AL GINEPRO E LAURO* €16,00

Chestnut maltagliati pasta with mince juniper and laurel*
Pâtes Maltagliati aux châtaignes avec ragout de lièvre aux arômes de genièvre et laurier*
Kastaniem-Maltagliati mit Hasenragout und Wacholder und Corbeer*

GNOCCHI AL CACAO CON RICOTTA AFFUMICATA* €14,00

Cocoa gnocchi and smoked ricotta*
Gnocchi au cacao et ricotta fumée*
Kakao-Gnocchi und geräucherter Ricotta*

MEZZE MANICHE SALSICCIA E FUNGHI CON MONTE VERONESE* €15,00

Mezzemaniche Pasta with sausage, mushrooms AND Monte Veronese Cheese*
Pâtes Mezze Maniche aux saucisses, champignons et Fromage Monte Veronese*
Pasta mit Wurst und Champignons *

 VELLUTATA O ZUPPA DELL'ORTO* €12,00

Garden vegetables velvet cream or soup*
Soupe ou veloutée aux Légumes frais du jardin*
Gemüsecremesuppe*

Secondi

FILETTO DI MANZO ALLA BIRRA SCURA*

€25,00

Beef fillet with dark beer reduction*

Filet de boeuf avec réduction à la bière brune*

Rinderfilet mit Dunkelbierreduktion*



SCOTTATA DI TONNO AL SESAMO CON SALSA ALLA MELA VERDE*

€22,00

Sesame seared tuna with green apple sauce*

Filet de thon au sésame avec sauce aux pommes vertes *

Sesam Tunfischstück mit grünes Apfelmus *



PLUMA DI MAIALINO IBERICO CON CIPOLLE CAMELLATE*

€20,00

Iberian pig pluma with caramelized onions*

Pluma de cochon ibérique avec oignons caramélisés*

Iberische Schweinepflaume mit karamellisierten Zwiebeln*



GUANCIALE DI MANZO CON TORTINO DI POLENTA*

€18,00

Beef cheek with polenta pie*

Joue de boeuf avec tarte à la polenta*

Rinderbacke mit Polentakuchen*



PESCATO DEL GIORNO DA ALLEVAMENTI CONTROLLATI*

€20,00

Catch of the day from controlled local fish farms*

Pêche du jour d'exploitations piscicoles locales*

Tagesfisch aus kontrollierten Betriebe*



COSTATA DI MANZO AI FERRI DA ALLEVAMENTI LOCALI*

€21,00

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

 TORTINO DI FARINA DI MANDORLE CON ARANCE E CIOCCOLATO FONDENTE* €6,00

Almond flour pie with oranges and dark chocolate*

Tarte à la farine d'amande avec oranges et chocolat noir*

Mandelmehltorte mit Orangen und dunkler Schokolade*

MINI PASTIERA NAPOLETANA* €6,00

Small Pastiera: Neapolitan sweet made from shortcrust pastry, with cream of wheat, ricotta and candied fruit*

Petite Pastiera : un bonbon napolitain à base de pâte brisée, avec crème de blé, ricotta et fruits confits*

Kleine Pastiera: eine neapolitanische Süßigkeit aus Mürbeteig, mit Weizenrahm, Ricotta und kandierten Früchten*

 CREME BRULÉE* €6,00

Creme brulee*

Crème Brulée*

Crème Brûlée*

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO AFFOGATO AL RECIOTO DI VALPOLICELLA* €6,00

Amaretto Semifreddo with Recioto Wine reduction sauce*

Amaretto Semifreddo avec une réduction aux Vin Recioto *

Parfait mit Amaretto Semifreddo Ertrunkem in Recioto Weincreme*

TIRAMISÙ* €6,00

Tiramisù*

** 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