

RISTORANTE

Salgari 



MENÙ

SPRING - SUMMER

2 0 1 8

Cibus est Cibi



Gluten Free



Vegan

Prima di ordinare, Vi preghiamo di notare che:

Before ordering, we kindly ask you to note that:

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.

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.

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.

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.

Avvisate il personale della vostra intolleranza, saremo lieti di offrirvi i prodotti senza glutine.

Please warn our staff in case of any food allergy, we will be glad to serve you our gluten free products.

IL COPERTO

Paese che vai, usanze che trovi. Il coperto è una tradizione italiana. Un tempo distingueva i ristoranti dalle osterie. Per mantenere contenuti i prezzi dei piatti chiediamo il contributo 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": 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.

Antipasti

 TARTARE DI MANZO PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI LOCALI ACCOMPAGNATA DA SALSA TARTARA* € 15,00

Locally sourced beef tartare served with our homemade tartar sauce
Tartare de bœuf d'origine locale servi avec une sauce tartare maison*
Rinds-Tartare aus lokalen Bauernhöfen mit Tartarsauce**

 TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA LESSINIA* € 15,00

Charcuterie plate of carefully selected salami and cheeses from the highlands of Lessinia
Plateau de charcuterie et de fromages de la Lessenie *
Schneidebrett aus Wurstwaren und Käse aus Lessinia**

 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 de bufflonne à la sauce tomate*
Aubergine mit Tomatencoulis und Büffelmozzarella**

 FAGOTTINO DI PASTA FILLO CON CAPONATA DI VERDURE* € 10,00

Filo puff pastry stuffed with a vegetable caponata
Fagotins de pâte philo aux légumes*
Pastatasche mit Gemüse**

 LUCCIO ALLA GARDESANA CON MISTICANZA, SPUMA DI LIME E WASABI* € 16,00

Pike prepared in Lake Garda style served with a mixed salad, lime mousse and Wasabi
Brochet cuit à la tradition du lac de Garde avec salade mixte, mousse de citron et Wasabi*
Pikefisch nach Gardesana art mit gemischtem Salat, Limettenmousse und Wasabi**

 TRILOGIA DI CARPACCIO DI MARE: SPADA, TONNO E PESCATO DEL GIORNO* € 16,00

Trilogy of seafood carpaccio: swordfish, tuna, and fish of the day
Plat de poissons mixtes: espadon, thon et poisson du jour*
Trilogie von Meer Carpaccio: Schwert, Thunfisch und Fisch des Tages**

* il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni - the dish may contain allergens
le plat peut contenir des allergènes - Das Gericht kann Allergene enthalten



Primi Piatti

✓ RISOTTO DI STAGIONE* € 15,00
*Seasonal risotto**
✗ Risotto de saison*
✗ Saisonreis*

TAGLIOLINO NERO AL SUGO DI MARE E
 PEPERONCINO DEL MEDITERRANEO CON DEMI
 TARTARE DI SCAMPI E SALE DI MALDON* € 20,00

*Black tagliolino pasta served with Mediterranean chili pepper, a demi tartare of shrimp and Maldon salt**

*Pâtes noires tagliolino servies avec une sauce méditerranéenne piquante accompagnées d'un demi tartare de langoustines et de sel de Maldon**

*Schwarze Bandnudeln mit Meeressauce und mediterraner Chili mit demi Tartar aus Scampi und Maldon Salz**

TORTELLO AL RADICCHIO ESTIVO, TALEGGIO E
 COPPA SALTATI AL BURRO PROFUMATO ALLE ERBE
 CON RICOTTA AFFUMICATA* € 15,00

*Tortello filled with summer chicory, Taleggio cheese and a buttery "coppa" salami, sautéed with herbs and smoked Ricotta cheese**

*Quenelles fourrées de chicorée, de fromage Taleggio, de jambon au beurre, sautées aux herbes avec de la Ricotta fumée**

*Tortello mit Radicchio, Taleggio und Schweinenacken in Kräuterbutter gebraten und mit geräucherter Ricotta gewürzt**

SPAGHETTI ARTIGIANALI CON DATTERINI
 FRESCHI E BASILICO* € 14,00

*Artisanal hand-made spaghetti served with fresh cherry tomatoes and basil**

*Spaghetti artisanales servi avec tomates fraîches et basilic**

*Handgemachte Spaghetti mit frischen Datterinitomaten und Basilikum**

CASERECCE FRESCHE AL RAGÙ DI CONIGLIO
 IN BIANCO CON ZUCCHINE, CORIANDOLO
 E VELI DI PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE* € 15,00

*Fresh caserecce pasta with rabbit ragout, zucchini, coriander and crispy prosciutto veils**

*Pâtes casarecce au ragoût de lapin, accompagnées de courgettes, de coriandre et de tranches fines de jambon cru tendre**

*Frisches Casereccenudeln mit Kaninchenragout in Weiß mit Zucchini, Koriander und knusprigem Rohschinken**

✓ VELLUTATA DELL'ORTO* € 12,00
*Creamy soup of fresh garden vegetables**
✗ Velouté de saison*
✗ Saisoncremsuppe*

* il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni - the dish may contains allergens
 le plat peut contenir des allergènes - Das Gericht kann Allergene enthalten



Secondi Piatti

- ⓧ **BRANZINO AI FERRI DA ALLEVAMENTI LOCALI*** € 20,00
*Grilled sea bass sourced from local farms**
*Bar grillé d'origine locale**
*Gegrillter Wolfsbarsch von lokalen Bauernhöfen**
- ⓧ **FILETTO DI ORATA DA ALLEVAMENTI LOCALI CON FUNGHI, ERBA CIPOLLINA E SALSA ALLO SCALOGNO E BRANDY*** € 20,00
*Fillet of locally farmed sea bream topped with mushrooms, chives and a Brandy-shallot sauce**
*Filet de daurade d'origine locale aux champignons et à la ciboulette, servi avec une sauce aux échalotes et au Brandy**
*Doradenfilet von heimischen Bauernhöfen mit Pilzen und Schnittlauch mit Schalottensauce und Brandy**
- ⓧ **COSTATA DI MANZO AI FERRI DA ALLEVAMENTI LOCALI*** € 21,00
*Grilled beef ribs from local farms**
*Entrecôte de bœuf grillée d'élevage locale**
*Gegrillte Rinderrippe von lokalen Bauernhöfen**
- ⓧ **COTOLETTA DI VITELLO IN OSSO CON DATTERINI FRESCI, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO*** € 21,00
*Veal cutlet topped with fresh cherry tomatoes, arugula, and Reggiano parmesan cheese**
*Escalope de veau sur os accompagnée de petites tomates fraîches, salade roquette e de fromage Parmesan**
*Kalbsschnitzel mit frischen Datterinitomaten, Rucola und Parmigiano Reggiano Kaese**
- ⓧ **INSALATONA SALGARI CON TONNO, UOVA SODE, MAIS E MOZZARELLA FIOR DI LATTE*** € 14,00
*Salgari salad with tuna, eggs, corn and Mozzarella cheese**
*Salade copieuse Salgari gamie de thon, d'œufs durs, de maïs et de Mozzarella crémeuse "Fleur de lait"**
*Salgari Salat mit Thunfisch, gekochten Eiern, Mais und Milch Mozzarella**
- ⓧ **INSALATONA DI POLLO CON SPINACINO FRESCO, LATTUGA, RADICCHIO, MANDORLE A SCAGLIE E MELA*** € 14,00
*Chicken salad with fresh spinach, lettuce, radicchio, almond flakes and apple slices**
*Salade copieuse de poulet aux petits épinards frais, laitue, chicorée, amandes effilées et pomme**
*Hähnchensalat mit frischem Spinat, lattuga, Radicchio, Mandelblättchen und Apfel**
- ⓧ **FILETTO DI MAIALINO CON CREMA AL SOAVE*** € 20,00
*Suckling pig fillet served with Soave wine cream**
*Filet de cochon de lait au vin blanc de Soave**
*Schweinefilet mit Soave-Creme**

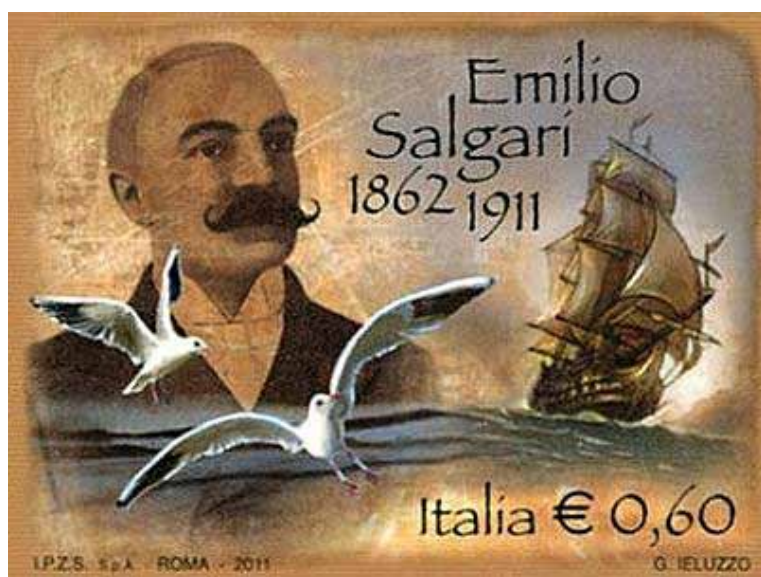
* il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni - the dish may contains allergens
 le plat peut contenir des allergènes - Das Gericht kann Allergene enthalten



Contorni

-  **ZUCCHINE, CAROTE E PATATE AL VAPORE*** € 6,00
 Steamed zucchini, carrots and potatoes*
 Courgettes, carottes et pommes de terre cuites à la vapeur*
 Gedünstete Zucchini, Karotten und Kartoffeln*
-  **MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI ALLA GRIGLIA*** € 6,00
 Grilled eggplant, zucchini and peppers*
 Aubergines, courgettes et poivrons grillées*
 Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika*
-  **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*

* il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni - the dish may contain allergens
 le plat peut contenir des allergènes - Das Gericht kann Allergene enthalten



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 swashbucklers 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.

* il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni - the dish may contains allergens
le plat peut contenir des allergènes - Das Gericht kann Allergene enthalten

Dessert

TIRAMISÙ AL SAVOJARDO* € 6,00
Ladyfinger Tiramisù*
Tiramisu Savoyard*
Klassisches Tiramisu*

 BAVARESE TRICOLORE ALLA MENTA E LIQUIRIZIA CON FRUTTI ROSSI* € 6,00
Tricolor Bavarian cream with mint, liquorice and red fruits*
Bavarois tricolore à la menthe, au réglisse et aux fruits rouges*
Bayerische Trikolore mit Minze und Lakritz und roten Früchten*

 SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE CROCCANTI E BAILEY'S* € 6,00
Crispy hazelnut and Bailey's Semifreddo*
Crème glacée aux noix croustillantes parfumée à la crème de Bailey's*
Semifreddo mit knackigen Haselnüssen und Bailey's*

GELATO IN CIALDA ALL'ANICE* € 6,00
Gelato served with an aniseed wafer*
Glace servi dans un gaufre à l'anis*
Eiscreme in Aniswaffel*

 SPUMA DI POMPELMO ROSA E CAMPARI CON BISCOTTO* € 6,00
Pink grapefruit and Campari mousse topped with a biscuit*
Crème de pamplemousse rose au Campari avec biscuit*
Rosa Grapefruit und Campari Mousse mit Keks*

  FRUTTA FRESCA DI STAGIONE* € 6,00
Seasonal Fresh Fruit*
Fruits de la Saison*
Frisch Obst der Saison*

DESSERT DEL GIORNO* € 6,00
Dessert of the day*
Dessert du jour*
Tagesdessert*

