

RISTORANTE

Salgari 



MENÙ

AUTUMN-WINTER

2017-18

*Cibus est Cibi*



Una particolare attenzione è stata rivolta ai celiaci con l'inserimento di prodotti "Gluten Free"

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

- |   |   |         |
|---|---|---------|
|    | TAGLIERE DI SALUMI MISTI DELLA LESSINIA*<br><i>Lessinia's mixed charcuterie board*<br/>Planche de charcuterie mixte de Lessinia*<br/>Gemischter Lessinia Aufschnitt*</i>  | € 15,00 |
|    | TAGLIERE DI FORMAGGI ARTIGIANALI DELLA LESSINIA*<br><i>Artisan cheese platter from Lessinia*<br/>Planche à fromages artisanaux de Lessinia*<br/>Hausgemachte Lessinia Käseaufschnitt*</i>   | € 15,00 |
|    | CARPACCIO DI RICCIOLA DELL'ATLANTICO MARINATA AGLI AGRUMI E ANETO*<br><i>Citrus and dill marinated Atlantic amberjack carpaccio*<br/>Carpaccio de liche de l'Atlantique, mariné aux agrumes et aneth*<br/>Bernsteinmakrelecarpaccio des Atlantiks eingelegt mit Zitrusfrüchten und Dill*</i>                      | € 16,00 |
|  | SFORMATO DI MELANZANE, BURRATINA DI PUTIGNANO E POMODORI CONFIT*<br><i>Aubergine pie, with burrata cheese from Putignano and confit tomatoes*<br/>Aubergines au moule, avec fromage burratina de Putignano et tomates confites*<br/>Geformte Auberginen vom Rohr, mit Putignanomozzarella und Confit Tomaten*</i> | € 14,00 |
|  | CAPPONCELLO AI FUNGHI FINFERLI E MONTE VERONESE*<br><i>Capon with chanterelle mushrooms and Monte Veronese cheese*<br/>Chapon aux chanterelles et fromage Monte Veronese*<br/>Huehnerbrust mit Finferli Pilzen und Monte Veronesekaese*</i>   | € 15,00 |
|  | SAUTÉ DI SEPIOLINE DEL MEDITERRANEO CON BROCCOLO VERDE E ZENZERO*<br><i>Mediterranean cuttlefish sauté with green broccoli and ginger*<br/>Sauté de sépioles de la Méditerranée avec brocolis verts et gingembre*<br/>Tintenfischsuepchen mit grünem Brokkoli und Ingwer*</i>                                     | € 15,00 |

\* 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

FETTUCCINE FRESCHE ALL'UOVO CON STRACOTTO DI ASINO E FORMAGGIO DI FOSSA\* € 15,00

*Fresh egg fettuccine with donkey stew and "cheese of the pit"\**  
*Fettuccine pâtes aux oeufs frais avec daube d'âne et fromage de fosse\**  
*Frische Ei-Nudel mit Eseleintopf und Käse\**

⊗ RISOTTO DI STAGIONE\* (min. 2 porzioni) € 15,00

*Risotto of the season\* (2 servings min.)*  
*Risotto de saison\* (2 portions min.)*  
*Saisonreis\* (min 2 Portion)*

RAVIOLI CON MELANZANE VIOLA, MENTA PIPERITA E SCAGLIE DI MANDORLE\* € 14,00

*Ravioli with purple eggplant, peppermint and slivered almonds\**  
*Ravioles avec aubergines violettes, menthe poivrée et amandes en tranches fines\**  
*Ravioli mit lila Auberginen-, Pfefferminz- und Mandeln\**

⊗ VELLUTATA DELL'ORTO\* € 11,00

*Garden vegetables velvet soup\**  
*Soupe de légumes verts\**  
*Garten Gemüse Samt Suppe\**

MEZZE MANICHE AI GAMBERI ARGENTINA E LIMONE DI SORRENTO\* € 16,00

*Mezze maniche pasta with Argentinian red shrimps and Sorrento lemon\**  
*Mezze maniche pâtes avec crevettes d'Argentine et citron de Sorrento\**  
*Halbe Huelsenudel mit argentinischen Garnelen und Sorrento Zitrone\**

BIGOLI CON LE SARDE, PINOLI DEL MEDITERRANEO E PAN GRATTATO TOSTATO\* € 15,00

*Bigoli pasta with sardines, Mediterranean pine nuts and toasted breadcrumbs\**  
*Bigoli pâtes avec sardines, pignons méditerranéens et panure\**  
*Bigoli-nudel mit Sardinen, Pinienkernen und geröstete Semmelbroesel\**

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





## Secondi Piatti

- ⓧ COSTATA DI MANZO DA 500 GR  
 PROVENIENTE DA ALLEVAMENTI LOCALI\* € 21,00  
*T-bone steak from local farms 500 g\**  
*Bifteck d'aloiau locale 500 g\**  
*Rindfleischstaek 500 g aus lokalen Betrieben\**
- ⓧ PESCATO DEL GIORNO  
 DA ALLEVAMENTI CONTROLLATI\* € 20,00  
*Catch of the day from controlled aquafarms\**  
*Marée du jour d'aquicultures contrôlées\**  
*Tagesfisch aus kontrollierten Betrieben\**
- ⓧ CODA DI ROSPO DELL'ATLANTICO DEL NORD  
 ALLA MEDITERRANEA\* € 20,00  
*Northern Atlantic monkfish with tomatoes, olives and capers\**  
*Lotte de l'Atlantique du Nord avec tomates, olives et câpres\**  
*Nordamerikas Mittelmeerkröte auf mediterranischer Art.\**
- ⓧ TAGLIATA DI PLUMA LACCATA AL MIELE  
 E SENAPE DI DIGIONE IN GRANI\* € 20,00  
*Sliced Pluma end loin with honey and Dijon mustard grains\**  
*Viande de Pluma coupée en tranches, au miel et grains de moutarde de Dijon\**  
*Iberisches Ferkelfleisch mit Honig und Senfkorn-Senf\**
- INSALATONA DI SPINACINI E TACCHINELLA  
 AL BALSAMICO CON CROSTONI DI PANE E  
 SCAGLIE DI PARMAREGGIO\* € 14,00  
*Spinach and turkey salad with balsamic vinegar, Parmareggio cheese slices and  
 bread croutons\**  
*Salade d'épinards et dinde au vinaigre balsamique avec copeaux de Parmareggio  
 et croûtons de pain\**  
*Spinatsalat und Balsamico-Truthahn mit Brotcroutons und Parmesanflocken\**
- ⓧ FILETTO DI MANZO CON FUNGHI  
 E PEPE DI SICHUAN\* € 25,00  
*Beef fillet with mushrooms and Sichuan pepper\**  
*Filet de bœuf aux champignons et poivre de Sichuan\**  
*Rinderfilet mit Champignons und Sichuan-Pfeffer\**

\* il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni - the dish may contain 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.

## Dessert

CRÈME BRÛLÉE ALLA LAVANDA\* € 6,00  
*Lavender crème brûlée\**  
*Crème brûlée à la lavande\**  
*Crème brûlée Lavendel\**

☒ CARPACCIO DI ANANAS MARINATO CON GELATO ALLA PANNA\* € 6,00  
*Marinated pineapple carpaccio with sweet cream ice-cream\**  
*Carpaccio d'ananas mariné avec crème glacée à la crème fraîche\**  
*Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Sahne-Eis\**

SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI CON SALSA AL RUM E BISCOTTINO AL TABACCO\* € 6,00  
*Three-chocolates semifreddo with rum sauce and tobacco biscuit\**  
*Semifreddo au trois chocolats avec sauce au rhum et biscuit au tabac\**  
*Drei schokoladearten Semifreddo mit Rum-Sauce und Tabak-Keks\**

ZALETTI CON CREMA MASCARPONE AL PROFUMO DI NOCE MOSCATA\* € 6,00  
*Zaletti cookies with nutmeg-spiced Mascarpone cheese cream\**  
*Biscuits Zaletti avec crème de Mascarpone à la muscade\**  
*Zaletti, Veronesische Kekse, mit Mascarponecreme und Muskat\**

☒ MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA\* € 6,00  
*Fresh fruit salad\**  
*Salade de fruits frais \**  
*Frischer Obstsalat\**

DESSERT DEL GIORNO\* € 6,00  
*Dessert of the Day\**  
*Dessert du jour \**  
*Dessert 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

