

S

SALVATORE

R I S T O R A N T E

MENU

ANTIPASTI

	Primi	Secondi
Prosciutto di Parma ~ Gran Riserva Marrini 24 mesi dop ~	26	
con Mozzarella di Bufala / mit Büffelmozzarella / with buffalo mozzarella	+8	
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano	26	36
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen Beef carpaccio with rocket and parmesan shavings		
Vitello tonnato con fiore di capperi	26	39
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern Thinly sliced veal with tuna sauce and capers		
Tartar di tonno con avocado, cipolla di Tropea caramellizzata e spinacino fresco	29	42
Thunfischtartar mit Avocado und karamellisierten Tropea-Zwiebeln auf frischem Spinat Tuna tartare with avocado and caramelised Tropea onion on a bed of fresh baby spinach		
Sformatino di asparagi verdi su fonduta di parmigiano 24 mesi^V	24	
Sformatino vom grünen Spargel auf 24 Monate gereifter Parmesanfonduta Green asparagus flan on 24-month aged Parmesan fondue		
Carpaccio di barbabietola cotta in crosta di sale con arancia e pinoli tostati^{V+}	19	
Randencarpaccio in Salzkruste gebacken mit Orangen und gerösteten Pinienkerne Beetroot carpaccio, cooked in a salt crust with orange and toasted pine nuts		
con Capesante / mit Jakobsmuscheln / with Scallops	+11	

INSALATE E ZUPPE

Insalata verde a foglia^{V+}	13
Grüner Blattsalat Green leaf salad	
Insalata mista^{V+}	16
Gemischter Salat Mixed salad	
Insalata di spinacino e noci condita con una salsa all'aceto balsamico^{V+}	18
Baby-Leaf-Spinat mit Walnüssen und Balsamico-Dressing Baby spinach and walnut salad dressed with a balsamic vinegar dressing	
Mozzarella di bufala con pomodorini e olio al basilico^V	21
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumöl Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil oil	
Minestrone classico all'Italiana^V	15
Klassische italienische Minestrone Classic Italian minestrone	

V = Vegetarian / V+ = Vegan

PRIMI

	Primi	Secondi
<i>Ravioli fatti in casa ripieni alla crema di Gruyère con salsa ai tre pomodori</i> ^V Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Gruyère-Creme und Dreierlei-Tomaten-Sauce Homemade ravioli stuffed with Gruyère cream and served with a three-tomato sauce	26	33
<i>Gnocchi di patate alla Norma con salsa pomodoro, melanzane e ricotta salata</i> ^V Kartoffelgnocchi alla Norma mit Tomatensugo, Auberginen und gesalzenem Ricotta Potato gnocchi alla Norma, with tomato sauce, aubergines and salted ricotta	23	28
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i> Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with clams	27	33
<i>Cavatelli all'amatriciana</i> Cavatelli all'Amatriciana Cavatelli all'Amatriciana	26	31
<i>Tagliolini alla bolognese</i> Tagliolini mit Bolognese-sauce Tagliolini with Bolognese sauce	27	33
<i>Risotto ai frutti di mare</i> Risotto mit Meeresfrüchten Seafood risotto	28	35

CARNE

<i>Scaloppine di vitello al limone con gnocchi di patate al burro e salvia</i> Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Kartoffelgnocchi, Butter und Salbei Veal escalopes with lemon sauce and potato gnocchi, butter and sage	46
<i>Petti di pollo con salsa alle spugnone con cicoria e risotto al parmigiano</i> Gebratene Pouletbrust an Morchelsauce mit Chicorée und Parmesanrisotto Pan-fried chicken breast with morel sauce, chicory and Parmesan risotto	41
<i>Ossobuco di vitello alla milanese con gremolata e risotto allo zafferano</i> Ossobuco vom Kalb alla milanese mit Gremolata und Safranrisotto Veal ossobuco Milanese style with gremolata and saffron risotto	54
<i>Filetto di manzo "Rossini" con tartufo e tagliolini al burro</i> Rinderfilet „Rossini“ mit schwarzem Trüffel und Butter-Tagliolini Beef fillet "Rossini" with black truffle and butter-tagliolini	69
<i>Carré d'agnello al forno con fagiolini verdi e patate al rosmarino</i> Lammkarree aus dem Ofen mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln Oven-roasted rack of lamb with green beans and rosemary potatoes	56

PESCE

<i>Tagliata di tonno in crosta di granelli di pistacchi di Bronte con spinaci e riso basmati</i>	54
Thunfisch-Tagliata in Bronte-Pistazienkruste mit Spinat und Basmatireis Tuna tagliata in a Bronte pistachio crust with spinach and basmati rice	
<i>Filetti di branzino alla mediterranea con riso aromatizzato al limone e verdure miste</i>	45
Wolfsbarschfilets nach mediterraner Art mit gemischtem Gemüse und zitronenaromatisiertem Reis Mediterranean-style sea bass fillets with mixed vegetables and lemon-infused rice	
<i>Sogliola alla mugnaia classica con jus de Paris, verdure miste e tagliolini al burro</i>	61
Seezunge nach Müllerinart mit Jus de Paris, gemischtem Gemüse und Butter-Tagliolini Classic sole meunière with jus de Paris, mixed vegetables and butter tagliolini	
<i>Scampi alla griglia su letto di spinacino fresco e riso basmati</i>	65
Gegrillte Scampi auf frischem Spinat mit Basmatireis Grilled scampi on a bed of fresh spinach and basmati rice	
Per due persone / Für zwei Personen / For two people	
<i>Rombo al forno con patate e verdure</i>	64 p.P.
Steinbutt aus dem Ofen mit Kartoffeln und gemischtem Gemüse Oven-baked Turbot with potatoes and mixed vegetables	

CONTORNI

<i>Riso basmati ^{V*}, Risotto al parmigiano ^V</i>	8
Basmatireis, Parmesanrisotto Basmati Rice, Parmesan Risotto	
<i>Tagliolini al burro ^V, patate novelle al rosmarino ^V</i>	8
Butter-Tagliolini, Rosmarinkartoffeln Tagliolini with butter, roasted new potatoes with rosemary	
<i>Spinaci ^{V*}, verdure miste ^{V*}</i>	8
Spinat, Gemischtes Gemüse Spinach, Mixed vegetables	
<i>Risotto allo zafferano ^V, verdure grigliate ^{V*}</i>	12
Safranrisotto, gegrilltes Gemüse Saffron risotto, grilled vegetables	