

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
Vitello tonnato mit Kapernblüte 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		
Asparagi bianchi alla milanese ^V	28	
Weisser Spargel nach Mailänder Art White asparagus Milanese Style		
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 asparagi verdi con noci tostate ^{V*}	21	
Salat aus grünem Spargel mit Geröstete Nüsse Green asparagus Salad with toasted nuts		
Mozzarella di bufala con pomodorini e olio al basilico ^V	21	
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumöl Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil oil		
Vellutata di asparagi con crostini ^V	15	
Spargelcrèmesuppe mit Croutons Asparagus Velouté with croutons		
Minestrone classico all'Italiana ^{V*}	15	
Klassische italienische Minestrone Classic Italian minestrone		

V = Vegetarian / V* = Vegan

PRIMI

	Primi	Secondi
<i>Ravioli freschi ripieni di ricotta e limone con salsa ai tre pomodori</i> ^V Frische Ravioli, gefüllt mit Ricotta und Zitrone, mit Dreierlei-Tomaten-Sauce Fresh ravioli stuffed with ricotta and lemon, with three-tomato sauce	26	33
<i>Gnocchi di patate alla Norma con salsa pomodoro, melanzane e ricotta salata</i> ^V Kartoffelgnocchi alla Norma mit Tomatensauce, 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 in Zitronensauce, mit Kartoffelgnocchi in Butter und Salbei Veal escalopes with lemon sauce and potato gnocchi in butter and sage		46
<i>Costoletta di vitello (350gr) con salsa alle spugnole e asparagi verdi, con patate</i> Kalbskotelett (350gr) mit Morchelsauce und grünem Spargel, mit Bratkartoffeln Veal cutlet (350gr) with morel mushroom sauce and green asparagus, with potatoes		68
<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, served with 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 Zitronenreis und gemischtem Gemüse Mediterranean-style sea bass fillets with lemon-infused rice and mixed vegetables	
<i>Sogliola alla mugnaia classica con jus de Paris, verdure miste e tagliolini al burro</i>	61
Klassische 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, serviert auf einem Bett aus 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 miste</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</i> ^{V*}, <i>Risotto al parmigiano</i> ^V	8
Basmatireis, Parmesanrisotto Basmati Rice, Parmesan Risotto	
<i>Tagliolini al burro</i> ^V, <i>patate novelle al rosmarino</i> ^V	8
Butter-Tagliolini, Rosmarinkartoffeln Tagliolini with butter, Roasted new potatoes with rosemary	
<i>Spinaci</i> ^{V*}, <i>verdure miste</i> ^{V*}	8
Spinat, Gemischtes Gemüse Spinach, Mixed vegetables	
<i>Risotto allo zafferano</i> ^V, <i>verdure grigliate</i> ^{V*}	12
Safranrisotto, gegrilltes Gemüse Saffron risotto, grilled vegetables	