

S

SALVATORE

R I S T O R A N T E

MENU

ANTIPASTI

	Primi	Secondi
Prosciutto di Parma ~ 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	28	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	31	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		
Salmone marinato all'aneto e agrumi	28	
Mit Dill und Zitrusfrüchten marinierter Lachs Salmon marinated with dill and citrus		
Sformatino di zucca con funghi porcini su fonduta di parmigiano 24 mesi ^V	24	
Sformatino vom Kürbis mit Steinpilzen auf 24 Monate gereifter Parmesanfonduta Pumpkin flan with porcini mushrooms 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 con noci tostate ^{V+}	18	
Babyspinat-Salat mit gerösteten Walnüssen Baby spinach salad with toasted walnuts		
Mozzarella di bufala con pomodorini e olio al basilico ^V	22	
Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumöl Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil oil		
Crema di zucca al curry ^V	16	
Kürbis-Curry-Cremesuppe Curried pumpkin soup		
con scampo al vapore / mit gedämpftem Scampo / with steamed Scampi	+13	
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, serviert mit Dreierlei-Tomaten-Sauce Fresh ravioli stuffed with ricotta and lemon, served 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	24	29
<i>Linguine all'astice</i> Linguine mit Hummer Lobster linguine		58
<i>Tagliolini o Risotto ai funghi porcini</i> ^V Tagliolini oder Risotto mit Steinpilzen Tagliolini or Risotto with porcini mushrooms	29	35
<i>Paccheri al ragù di cinghiale</i> Paccheri mitt Wildschweinragout Paccheri with wild boar ragù	26	32
<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	29	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>Entrecôte di cervo al brandy, servito con contorni autunnali e spätzli</i> Hirsch Entrecôte an Brandy sauce, serviert mit Herbstliche Beilagen und Spätzli Venison entrecôte with a brandy sauce, served with autumnal sides and spätzli		56
<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
Servita in due portate / Zwei Gänge Service / Served in two courses (min. 2 Pers.)		
<i>Sella di capriolo con jus di selvaggina, servito con contorni autunnali e spätzli</i> Rehrücken mit Wildjus, serviert mit Herbstliche Beilagen und Spätzli Saddle of Roe Deer with venison jus, served with autumnal sides and spätzli		67 p.P.

Pasta senza glutine su richiesta. Glutenfreie Pasta auf Anfrage. Gluten free pasta on request.

PESCE

<i>Tagliata di tonno in crosta di granelli di pistacchi di Bronte con spinaci e patate al forno</i>	54
Thunfisch-Tagliata in Bronte-Pistazienkruste mit Spinat und Ofenkartoffeln Tuna tagliata in a Bronte pistachio crust with spinach and roasted potatoes	
<i>Filetti di branzino alla mediterranea con risotto al limone e verdure miste</i>	45
Wolfsbarschfilets nach mediterraner Art mit Zitronenrisotto und gemischtem Gemüse Mediterranean-style sea bass fillets with lemon risotto and mixed vegetables	
<i>Sogliola alla mugnaia classica, verdure miste e tagliolini al burro</i>	61
Klassische Seezunge nach Müllerinart, gemischtem Gemüse und Butter-Tagliolini Classic sole meunière, mixed vegetables and butter tagliolini	
<i>Scampi alla griglia su letto di spinacino fresco e risotto al limone</i>	65
Gegrillte Scampi, serviert auf einem Bett aus frischem Spinat mit Zitronenrisotto Grilled scampi on a bed of fresh spinach and lemon risotto	
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>Risotto al limone^V / Risotto al parmigiano^V</i>	8
Zitronenrisotto / Parmesanrisotto Lemon Risotto / 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	