

SALVATORE

RISTORANTE

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 Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen Beef carpaccio with rocket and parmesan shavings	*26*	*36*
Vitello tonnato con fiore di capperi Vitello tonnato mit Kapernblüte Thinly sliced veal with tuna sauce and capers	*28*	*39*
Tartar di tonno con avocado, cipolla di Tropea caramellizzata e spinacino fresco 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	*31*	*42*
Salmone marinato all'aneto e agrumi Mit Dill und Zitrusfrüchten marinierter Lachs Salmon marinated with dill and citrus	*28*	
Carpaccio di barbabietola cotta in crosta di sale con arancia e pinoli tostati $^{V+}$ Randencarpaccio in Salzkruste gebacken mit Orangen und gerösteten Pinienkerne Beetroot carpaccio, cooked in a salt crust with orange and toasted pine nuts	*19*	
con Capesante / mit Jakobsmuscheln / with Scallops	*+11*	

INSALATE E ZUPPE

Insalata verde a foglia $^{V+}$ Grüner Blattsalat Green leaf salad	*13*
Insalata mista $^{V+}$ Gemischter Salat Mixed salad	*16*
Insalata di spinacino con noci tostate $^{V+}$ Babyspinat-Salat mit gerösteten Walnüssen Baby spinach salad with toasted walnuts	*18*
Mozzarella di bufala con pomodorini e olio al basilico ^{V} Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikumöl Buffalo mozzarella with cherry tomatoes and basil oil	*22*
Crema di zucca al curry ^{V} Kürbis-Curry-Cremesuppe Curried pumpkin soup	*16*
con scampo al vapore / mit gedämpftem Scampo / with steamed Scampi	*+13*
Minestrone classico all'Italiana $^{V+}$ Klassische italienische Minestrone Classic Italian minestrone	*15*

V = Vegetarian / V^{+} = Vegan

PRIMI

	Primi	Secondi
Ravioli di carne al burro e jus di vitello , con crumble di basilico e parmigiano Fleischravioli an Buttersauce und Kalbsjus, mit Crumble aus Basilikum und Parmesan Meat ravioli in a butter sauce and veal jus, with a basil and parmesan crumb	*26*	*33*
Gnocchi di patate alla Norma con salsa pomodoro, melanzane e ricotta salata [V] Kartoffelgnocchi alla Norma mit Tomatensauce, Auberginen und gesalzenem Ricotta Potato gnocchi alla Norma, with tomato sauce, aubergines and salted ricotta	*24*	*29*
Linguine all'astice Linguine mit Hummer Lobster linguine		*58*
Paccheri al ragù di cinghiale Paccheri mitt Wildschweinragout Paccheri with wild boar ragù	*26*	*32*
Tagliolini alla bolognese Tagliolini mit Bolognese-sauce Tagliolini with Bolognese sauce	*27*	*33*
Risotto ai frutti di mare Risotto mit Meeresfrüchten Seafood risotto	*29*	*35*

CARNE

Scaloppine di vitello al limone con gnocchi di patate al burro e salvia Kalbsschnitzel in Zitronensauce, mit Kartoffelgnocchi in Butter und Salbei Veal escalopes with lemon sauce and potato gnocchi in butter and sage	*46*
Costoletta di vitello con burro alle erbette, servito con spinaci e patate al rosmarino Kalbskotelett mit Kräuterbutter, serviert mit Spinat und Rosmarinkartoffeln Veal cutlet with herb butter, served with spinach and rosemary potatoes	*66*
Ossobuco di vitello alla milanese con gremolata e risotto allo zafferano Ossobuco vom Kalb alla milanese mit Gremolata und Safranrisotto Veal ossobuco Milanese style with gremolata, served with saffron risotto	*54*
Filetto di manzo "Rossini" con tartufo e tagliolini al burro Rinderfilet „Rossini" mit schwarzem Trüffel und Butter-Tagliolini Beef fillet "Rossini" with black truffle and butter-tagliolini	*69*
Carré d'agnello al forno con fagiolini verdi e patate al rosmarino Lammkarree aus dem Ofen mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln Oven-roasted rack of lamb with green beans and rosemary potatoes	*56*

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

PESCE

Tentacolo di polipo arrosto su crema di ceci aromatizzata alle erbette con patate al rosmarino ***48***
Gebratener Oktopus-Tentakel auf Kichererbsencreme, gewürzt mit Kräutern, dazu Rosmarin-Kartoffeln
Roasted octopus tentacle on a herb-flavored chickpea purée with rosemary potatoes

Filetti di branzino alla mediterranea con risotto al limone e verdure miste ***45***
Wolfsbarschfilets nach mediterraner Art mit Zitronenrisotto und gemischtem Gemüse
Mediterranean-style sea bass fillets with lemon risotto and mixed vegetables

Sogliola alla mugnaia classica, verdure miste e tagliolini al burro ***61***
Klassische Seezunge nach Müllerinart, gemischtem Gemüse und Butter-Tagliolini
Classic sole meunière, mixed vegetables and butter tagliolini

Scampi alla griglia su letto di spinacino fresco e risotto al limone ***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

Rombo al forno con patate e verdure miste ***64 p.P.***
Steinbutt aus dem Ofen mit Kartoffeln und gemischtem gemüse
Oven-baked Turbot with potatoes and mixed vegetables

CONTORNI

Risotto al limone ^{V} ***/ Risotto al parmigiano*** ^{V} ***8***
Zitronenrisotto / Parmesanrisotto
Lemon Risotto / Parmesan Risotto

Tagliolini al burro ^{V} ***/ Patate novelle al rosmarino*** ^{V} ***8***
Butter-Tagliolini / Rosmarinkartoffeln
Tagliolini with butter / Roasted new potatoes with rosemary

Spinaci $^{V+}$ ***/ Verdure miste*** $^{V+}$ ***8***
Spinat / Gemischtes Gemüse
Spinach / Mixed vegetables

Risotto allo zafferano ^{V} ***/ Verdure grigliate*** $^{V+}$ ***12***
Safranrisotto / Gegrilltes Gemüse
Saffron risotto / Grilled vegetables

V = Vegetarian / V^{+} = Vegan