

RISTORANTE ITALIANO
SALVIA

Italienische Tradition,
neu interpretiert. 

Die italienische Küche wächst aus Tradition und erneuert sich mit Respekt und Maß. Jedes unserer Gerichte steht für hochwertige Zutaten, Liebe zum Detail und ein ausgewogenes Spiel der Aromen. Eine klare, authentische Küche, in der Vergangenheit und Gegenwart miteinander im Dialog stehen. Hier entschleunigt sich der Alltag, und der Geschmack rückt in den Mittelpunkt des Moments.

Denn *la dolce vita* ist genau das: Platz nehmen, genießen und den Augenblick bewusst erleben.

SALVIA

ANTIPASTI

- Gegrillter Caciocavallo-Käse mit Mandeln und Rotweinreduktion** 7, 8, 12 **8€**
Grilled caciocavallo cheese with almonds and red wine reduction
- Salumi e Formaggi mit karamellisierten Zwiebeln** 1, 7 **12 €**
Salumi e formaggi with caramelized onions
- Vitello Tonnato mit Kapern aus Pantelleria, konfierten Tomaten und karamellisierten Zwiebeln** 3, 4 **14 €**
Vitello tonnato with capers from Pantelleria, confit tomatoes and caramelized onions
- Crostone mit Saubohnencreme, gegrilltem Oktopus und Rotweinreduktion** 1, 9, 12, 14 **15 €**
Crostone with fava bean cream, grilled octopus and red wine reduction
- Rindertatar mit Carbonara-Creme, Rucola und Trüffel** 3, 7 **18 €**
Beef tartare with carbonara cream, arugula and truffle
- Polpette auf Parmesancreme, Tomatensoße und gebackenen Zwiebeln** 1, 3, 7 **14 €**
Polpette on a bed of parmesan cream, tomato sauce and baked onions
- Parmigiana – Auberginenaufbau mit Basilikum und Parmesancreme** 1, 3, 7, 9 **10 €**
Parmigiana – layered eggplant with basil and parmesan cream
- Veganer Salat mit Rotkohl, Feldsalat, Mais und Kürbiskernen, dazu Zitrusvinaigrette** 8, 12 **8 €**
Vegan salad with red cabbage, lamb's lettuce, corn and pumpkin seeds, served with citrus vinaigrette

ANTIPASTI

SALVIA

PINSA

- Pinsa Margherita – Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum** 1, 7 **12 €**
Tomato sauce, mozzarella fior di latte and basil
- Pinsa Vegetariana – Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte und Gemüse** 1, 7 **14 €**
Tomato sauce, mozzarella fior di latte and vegetables
- Pinsa Tartufo – Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Rucola und Trüffel** 1, 7 **18 €**
Mozzarella fior di latte, porcini mushrooms, arugula and truffle
- Pinsa Pistacchio – Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Provolonekäse und Pistazien** 1, 7 **16 €**
Mozzarella fior di latte, mortadella, provolone cheese and pistachios
- Pinsa Piccante – Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte und Spianata Piccante** 1, 7 **14 €**
Tomato sauce, mozzarella fior di latte and spianata piccante
- Pinsa Rosmarino – Tomatensoße, Mozzarella Fior di Latte, gekochter Schinken und Rosmarinkartoffeln** 1, 7 **14 €**
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham and rosemary potatoes

PINSA

SALVIA

PRIMI

- Cacio e Pepe mit Thunfischtatar, Minze und geriebener Zitrone** 1,4,7 **18 €**
Cacio e pepe with tuna tartare, mint and grated lemon
- Orecchiette mit Kürbiscreme, Stockfisch und Olivenpulver** 1, 4, 9 **16 €**
Orecchiette with pumpkin cream, stockfish and olive powder
- Tagliatelle mit Steinpilzen und Taleggiokäse** 1, 7, 12 **16 €**
Tagliatelle with porcini mushrooms and taleggio cheese
- Paccheri mit konfierten Tomaten, Stracciatella und Mandeln** 1, 7, 8 **16 €**
Paccheri with confit tomatoes, stracciatella and almonds
- Orecchiette mit Schweineragout in Rotwein, feinen Kräutern und Parmesancreme** 1, 7, 9, 12 **18 €**
Orecchiette in parmesan cream with pork ragout, herbs and red wine

SECONDI

- Schwertfischroulade mit Mozzarella und Auberginen** 4,7 **24 €**
Swordfish roulade with mozzarella and eggplant
- Gebackene Garnelen im Kurkuma-Zitronen-Tempurateig mit Zitrusfilet** 1, 2 **22 €**
Baked prawns in turmeric-lemon tempura batter with citrus fillet
- Gebackene Baby-Calamari mit Mayo-Trio aus Roter Bete, Knoblauch und Petersilie** 1, 3, 14 **28 €**
Baked baby calamari with beetroot, garlic and parsley mayo trio
- Schweinebacke langsam gegart, mit Rosmarincreme und Kartoffelpüree** 7, 9, 12 **26 €**
Slow-cooked pork cheek with rosemary cream and mashed potatoes
- 200g Rinderfilet mit Rotweinreduktion, Joghurt, Drillingkartoffeln und Rosmarin** 7, 12 **30 €**
200g beef fillet with red wine reduction, yogurt, baby potatoes and rosemary

PRIMI E SECONDI

SALVIA

BIBITE

San Pellegrino 0,75 l	6 €
Acqua Panna 0,75 l	6 €
Saft 0,2 l	4 €
Apfel Maracuja Johannisbeere Ananas Orange	
Saftschorle 0,3 l	4 €
Apfel Maracuja Johannisbeere Ananas Orange	
Soft Drinks 0,33 l	4 €
Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta Sprite Glasflasche	
Eistee 0,33 l	3,50 €
Zitrone Pfirsich Glasflasche	

BIER

Pfungstädter Pils vom Fass 0,33 l	3,50 €
Pfungstädter Pils vom Fass 0,5 l	5 €
Pfungstädter Pils Alkoholfrei 0,33 l	3,50 €
Streck Helles 0,33 l	4 €
Radler 0,3 l	3,50 €
Radler 0,5 l	5 €
Pfungstädter Weizen 0,5 l	5 €
Trüb Kristall Alkoholfrei	
Peroni 0,33 l	4 €
Aus Italien	
Peroni 0.0% Alkoholfrei 0,33 l	4 €
Aus Italien	

APERITIVI

Aperol Spritz 0,2 l	6,50 €
Limoncello Spritz 0,2 l	6,50 €
Sarti Spritz 0,2 l	7,50 €
Lillet 0,2 l	6,50 €
Hugo 0,2 l	6,50 €
Campari Spritz 0,2 l	6,50 €
Campari Orange 0,2 l	6,50 €
Prosecco 0,1 l	5,50 €
Martini 5 cl	4,50 €
Bianco Rosso Extra Dry	

VINI AL BICCHIERE

BIANCHI	
Vino della Casa Pinot Grigio 0,2 l	6,50 €
Caraffa 0,5 l	11 €
Vino della Casa Chardonnay 0,2 l	6,50 €
Caraffa 0,5 l	11 €
Paja Uve Cortese 0,2 l	9 €
Sauvignon Blanc 0,2 l	9,50 €
ROSÉ	
Vino Rosato della Casa 0,2 l	6,50 €
Caraffa 0,5 l	11 €
ROSSI	
Vino Rosso della Casa Refosco 0,2 l	6,50 €
Caraffa 0,5 l	11 €
Montepulciano d'Abruzzo 0,2 l	7 €
Primitivo di Manduria 0,2 l	8,50 €
Nebbiolo 0,2 l	11 €

SALVIA

GIN TONIC

Malfi Gin Classico	9 €
Malfi Gin Limone	9 €
Malfi Gin Rosa	9 €
Hendrick's	9 €
Monkey 47	9 €
Nordés	9 €

COCKTAILS

Whiskey Sour	9 €
Negroni	9 €
Pornstar Martini	9 €
Espresso Martini	9 €

DIGESTIVI

Limoncello 2 cl	3 €
Ramazotti 2 cl	3 €
Averna 2 cl	3 €
Baileys 2 cl	3 €
Glenfiddich 12 years 2 cl	6 €
Chivas Regal 2 cl	6 €
Rum Barceló 2 cl	6 €
Grappa Berta Barrique 2 cl	4 €
Grappa Castagner 2 cl	4 €

Weitere Cocktails & Spirituosen auf Anfrage.

Alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite.

ALLERGEN

1. Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (inkl. Laktose)
8. Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere (z. B. Muscheln, Schnecken)

Bitte informieren Sie unser Personal bei Allergien oder Unverträglichkeiten.

RISTORANTE ITALIANO
SALVIA

Italienische Tradition,
neu interpretiert.



DOLCI E CAFFÈ

DOLCI

**Semifreddo al Croccantino
mit Karamell, gesalzenen Mandeln
und Zartbitterschokolade** 3, 7, 8 **10 €**
Semifreddo al croccantino with caramel,
salted almonds and dark chocolate

Tiramisu mit Amaretti 1, 3, 7, 8 **9 €**
Tiramisu with amaretti

**Brownie mit Orangenpulver
und Chantilly-Creme** 1, 3, 7 **8 €**
Brownie with orange powder and chantilly cream

**Tarteletta mit Chantilly-Creme
und Himbeeren** 1, 3, 7 **8 €**
Tarteletta with chantilly cream and raspberries

**Tartufo Pistazien oder
Schokolade** 1, 3, 5, 7, 8, 12 **7 €**
Tartufo pistachio or chocolate

CAFFÈ

Espresso **2,5 €**

Espresso Doppio **4 €**

Espresso Macchiato **3 €**

Espresso Corretto **4 €**

Kaffee **3,5 €**

Cappuccino **3,5 €**

RISTORANTE ITALIANO
SALVIA

Italienische Tradition,
neu interpretiert.



VINI BIANCHI

PaJa

30 €

Region: Piemonte

Weingut: Marco Bonfante

Bouquet: Delikate Aromen von frischen Zitrusfrüchten mit einem Hauch von Apfel und floralen Noten.

Geschmack: Leicht lebendig mit frischer Säure, fein strukturiert, gut ausbalanciert und elegant im Abgang.

Speiseempfehlung: Antipasti, leichte Fischgerichte, Meeresfrüchte, linguine mit Venusmuscheln.

Gavi del Comune di Gavi – „I Ronchetti“ 35 €

Region: Piemonte

Weingut: Marco Bonfante (Ronchetti)

Bouquet: Intensiver Duft nach Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und feinen floralen Nuancen, elegant und typisch für Cortese.

Geschmack: Trockener, frischer und eleganter Geschmack mit mineralischen Anklängen und anhaltender Säure, leichter Nachgeschmack von bitterer Mandel.

Speiseempfehlung: Carpaccio vom Fisch, Meeresfrüchte, gegrillter Fisch, leichte Pastagerichte.

Roero Arneis „Persté“ 35 €

Region: Piemonte

Weingut: Marco Bonfante

Bouquet: Feine Aromen von frischen Weißfrüchten und dezente floralen Noten; leichter mineralischer Hauch.

Geschmack: Frisch und sauber am Gaumen, gut balanciert mit lebendiger Säure und schöner Länge.

Speiseempfehlung: Aperitif, Meeresfrüchte, Pasta mit Meeresfrüchten, Vitello Tonnato.

Lugana „Felugan“ 32 €

Region: Lombardei

Weingut: Feliciano

Bouquet: Fruchtbige Aromen mit Zitrusnoten und weißen Blüten, begleitet von einer subtilen mineralischen Frische.

Geschmack: Harmonisch und elegant, mit klarer Struktur und gut eingebundener Säure, die den Wein lebendig hält.

Speiseempfehlung: Antipasti di mare, gegrillter Fisch, Risotto mit Meeresfrüchten.

Sauvignon Blanc

32 €

Region: Friuli-Venezia Giulia

Weingut: Lorenz von Luc

Bouquet: Frische Zitrusnoten und kräutige Nuancen, begleitet von einem Hauch Grapefruit- und Limettenschale.

Geschmack: Schlank, lebhaft und konzentriert mit polierter Säure und subtiler Mineralität, verleiht mit einem saftigen, anhaltenden Charakter.

Speiseempfehlung: Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Schalentiere, Salaten, Pasta mit leichten Saucen.

Vivarello Pinot Grigio 32 €

Region: Venetien

Weingut: Casa Molina

Bouquet: Frisches Bouquet mit Anklängen von grünen Früchten und dezente Kräuternoten.

Geschmack: Leicht, frisch und fein strukturiert, gut ausbalancierte Säure, unkompliziert und zugänglich.

Speiseempfehlung: Salate, leichte Vorspeisen, leichte Fischgerichte.

Chardonnay 33 €

Region: Apulien

Weingut: Tormaresca

Bouquet: Aromatisch mit Noten von reifer Birne, leichten Zitrusnuancen und harmonischen mineralischen Akzenten.

Geschmack: Mittelkräftig, mit feiner Struktur und weicher Textur, ausgewogen zwischen Frische und Fülle.

Speiseempfehlung: Cremige Pastagerichte, gegrillter Fisch, helles Fleisch.

VINI ROSÉ

Cuvée Massi

33 €

Region: Piemonte

Weingut: Marco Bonfante

Bouquet: Feines, frisches Bouquet mit Anklängen von Rosenblüten und Erdbeeren.

Geschmack: Trocken, saftig und harmonisch, mit einer ausgewogenen Säure und angenehmer Mineralität, mittlere Länge.

Speiseempfehlung: Sommerliche Fischvorspeisen, gegrillte Meeresfrüchte, Pasta mit Muscheln.

Oltremè

39 €

Region: Apulien

Weingut: Tenute Rubino

Bouquet: Lebhaftes Aromen von roten Beeren, Rosenblüten und einem Hauch exotischer Frucht.

Geschmack: Frisch, ausgeglichen, angenehm lebendig, mit saftiger Frucht und weicher Struktur; leicht-fruchtige Persistenz.

Speiseempfehlung: Tartare von Thunfisch oder Rind, gegrillter Oktopus, Tempura-Gemüse, sommerliche Salate.

VINI ROSSI

Primitivo di Manduria DOC „Primo“ 30€

Region: Apulien

Weingut: Masseria La Volpe

Bouquet & Geschmack: Aus 100 % Primitivo. Aromen von reifen roten Früchten, Kirsche und Pflaume. Am Gaumen weich, rund, vollmundig, mit sanften Tanninen und guter Länge.

Speiseempfehlung: Rotes Fleisch vom Grill oder geschmort, Pasta mit Fleischsauce, gereifter Käse.

Imma – Langhe Nebbiolo DOC 38 €

Region: Piemont (Langhe)

Weingut: Marco Bonfante

Bouquet & Geschmack: Aus 100 % Nebbiolo. Noten von Pflaume, roten Beeren, Gewürzen und Veilchen. Am Gaumen kräftig, würzig, mit präsenten Tanninen und langem Abgang.

Speiseempfehlung: Finanziera, Risotto mit Fondue und weißem Trüffel, Kaninchen.

Lagrein Südtirol DOC 39 €

Region: Südtirol, Italien

Weingut: Kellerei Grlan

Bouquet & Geschmack: Aus Lagrein. Aromen von dunklen Beeren, Kirsche und feiner Würze. Vollmundig, samtig, gut strukturiert, mit ausgewogener Säure.

Speiseempfehlung: Rotes Fleisch, Wild, alpine Küche, gereifter Käse.

Barbera D'Asti DOCG Superiore „Menego“ 50 €

Region: Piemont (Asti)

Weingut: Marco Bonfante

Bouquet & Geschmack: Aus Barbera, 14 Monate im Barrique. Intensive Aromen von roten Früchten, Kirsche, Brombeere, Kaffee und Vanille. Trocken, samtig, rund, vollmundig mit guter Säure.

Speiseempfehlung: Dunkles Fleisch, Wild, Schmorgerichte, Hartkäse.

Ripasso Della Valpolicella DOCG „Bailo“ 55 €

Region: Venetien (Valpolicella)

Weingut: Azienda Agricola De Stefani

Bouquet & Geschmack: Aus Corvina, Corvinone und Rondinella. Aromen von reifer Kirsche, roten Früchten und Gewürzen. Harmonisch, voll, mit weichen Tanninen und langem Abgang.

Speiseempfehlung: Rotes Fleisch, Braten, geschmorte Gerichte, gereifter Käse.

Albarone DOC 60 €

Region: Piemont

Weingut: Marco Bonfante

Bouquet & Geschmack: Aus Albarossa, lange im Holz gereift. Kraftvolle Aromen von roten Früchten, Kirsche, Pflaume und Gewürzen. Sehr vollmundig, konzentriert und harmonisch, mit langer Persistenz.

Speiseempfehlung: Rotes Fleisch, Wild, Schmorgerichte, gereifter Käse.

Bricco Bonfante – Nizza DOCG Riserva 60 €

Region: Piemont (Nizza Monferrato)

Weingut: Marco Bonfante

Bouquet & Geschmack: Aus 100 % Barbera, 24–30 Monate im Holz gereift. Komplexe Aromen von roten Früchten, Kirsche und Sauerkirsche mit feiner Holznote. Sehr vollmundig, fleischig, perfekt ausbalanciert, mit langem Abgang.

Speiseempfehlung: Lamm, rotes Fleisch, Wildgerichte, geschmortes Fleisch, reifer Käse.

BOLLICINE

Millesimato – 100 % Glera **30 €**

Die Glera ist die weiße Rebsorte des Prosecco. Sie ergibt einen frischen, leichten und fruchtigen Schaumwein mit feiner Perlage.

Ferrari Brut – Trentodoc Spumante **50 €**

Ferrari Rosé – Trentodoc Spumante **55 €**

Trentodoc ist ein italienischer Spumante aus dem Trentino, der nach traditioneller Flaschengärung hergestellt wird. Er zeigt eine feine Perlage und eine klare Struktur.

Ca' del Bosco – Franciacorta **60 €**

Franciacorta ist ein hochwertiger italienischer Schaumwein, der nach traditioneller Flaschengärung hergestellt wird, vergleichbar mit Champagner, aber mit eigener Identität.

Alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite.