

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

- Thunfisch-Tatar mit Kurkuma-Zitronen-Sauce, Minze, Pantelleria-Kapern und karamellisierten roten Zwiebeln** 1, 4, 9 **19 €**
Tuna tartare with turmeric-lemon sauce, mint, Pantelleria capers and caramelized red onions
- Rindercarpaccio mit Parmesancreme, Rucola, Parmesan chips und Trüffel** 7 **18 €**
Beef carpaccio with parmesan cream, arugula, parmesan chips and truffle
- Vitello Tonnato mit Pantelleria-Kapern, confierten Tomaten und karamellisierten roten Zwiebeln** 3, 4 **16 €**
Vitello tonnato with Pantelleria capers, confit tomatoes and caramelized red onions
- Prosciutto e Melone mit Spargelcreme und Parmesan chips** 1, 7 **15 €**
Prosciutto e melone with asparagus cream and parmesan chips
- Parmigiana – Auberginenaufbau mit Basilikum und Parmesancreme** 1, 3, 7, 9 **12 €**
Parmigiana – layered eggplant with basil and parmesan cream
- Acqua Sala – Mediterraner Salat mit Gurke, Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Croutons, Wassermelone und hartem Ricotta** 1, 7 **10 €**
Acqua Sala – Mediterranean salad with cucumber, cherry tomatoes, red onions, croutons, watermelon and aged ricotta
- Veganer Salat mit Feldsalat, Rotkohl, Mais, Kürbiskernen und Zitronenvinaigrette** 8 **10 €**
Vegan salad with lamb's lettuce, red cabbage, corn, pumpkin seeds and lemon vinaigrette

ANTIPASTI

SALVIA

PINSA

Pinsa Crudo – Cherrytomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Burrata 1, 7 **18 €**

Cherry tomatoes, fior di latte mozzarella, Parma ham, arugula and burrata

Pinsa Pistacchio – Fior di Latte Mozzarella, Provolone-Käse, Mortadella und Pistazien 1, 7, 8 **18 €**

Fior di latte mozzarella, provolone cheese, mortadella and pistachios

Pinsa Piccante – Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und Spianata Piccante (scharfe Salami) 1, 7, 8 **16 €**

Tomato sauce, fior di latte mozzarella and spianata piccante (spicy salami)

Pinsa Tonno – Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln 1, 4, 7 **16 €**

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna and red onions

Pinsa Vegetariana – Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und Gemüse 1, 7 **15 €**

Tomato sauce, fior di latte mozzarella and vegetables

Pinsa Margherita – Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum 1, 7 **13 €**

Tomato sauce, fior di latte mozzarella and basil

SALVIA

PRIMI

Black Tagliolini mit Cherrytomaten, Tintenfisch und Spargel 1, 12, 14 **19 €**

Black squid ink Tagliolini with cherry tomatoes, squid and asparagus

Paccheri mit Thunfischragù, Cherrytomaten, Kapern und karamellisierten roten Zwiebeln 1, 3, 4 **18 €**

Paccheri with tuna ragù, cherry tomatoes, capers and caramelized red onions

Tagliolini mit Parmesan, confierten Tomaten und Basilikum-Eis 1, 3, 4, 7 **17 €**

Tagliolini with parmesan, confit tomatoes and basil gelato

Pappardelle mit weißem Bolognese-Ragù, Parmesancreme und Auberginen 1, 3, 7, 9 **17 €**

Pappardelle with white Bolognese ragù, parmesan cream and eggplant

SECONDI

Black-Tiger-Garnelen im Tempurateig gebacken mit Büffelmozzarella, Himbeersauce, dazu Wildkräutersalat 1, 2, 7 **28 €**

Black tiger prawns tempura-baked with buffalo mozzarella, raspberry sauce and wild herb salad

Rumpsteak mit Trüffel-Kartoffelpüree und frischem Trüffel 7 **37 €**

Rumpsteak with truffle mashed potatoes and fresh truffle

Kalbskotelett mit Drillingkartoffeln und Rotweinreduktion 12 **38 €**

Veal chop with baby potatoes and red wine reduction

Gebackene Baby-Calamari mit Mayo-Trio aus Roter Bete, Knoblauch, Petersilie, dazu Wildkräutersalat 1, 3, 14 **28 €**

Baked baby calamari with beetroot, garlic and parsley mayo trio and wild herb salad

Erbsenvelouté mit gebratenem Tintenfisch und Tintenfisch-Chips 1, 12, 14 **25 €**

Pea velouté with sautéed squid and squid chips

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

Tiramisu neu interpretiert 9 €
mit Amarettini-Kekse 1, 3, 7, 8

Tiramisu reinterpreted with amaretti biscuits

Salbei-Semifreddo 10 €
mit Zitronenmarmelade, Zitronenpulver,
Crumble und Olivenöl 1, 3, 7

Sage semifreddo with lemon marmalade, lemon powder,
crumble and olive oil

Tartelletta 9 €
mit Chantilly-Creme und Himbeeren 1, 3, 7

Tarteletta with chantilly cream and raspberries

~~Cheesecake~~ *neu interpretiert* 9 €
mit frischen Waldbeeren 1, 7

~~Cheesecake~~ *reinterpreted* with fresh wild berries

Tartufo Pistazie 3, 7, 8 8 €

Tartufo pistachio

Tartufo Schokolade 3, 7, 8 7 €

Tartufo chocolate

CAFFÈ

Espresso 2,5 €

Espresso Doppio 4 €

Espresso Macchiato 3 €

Espresso Corretto 4 €

Kaffee 3,5 €

Cappuccino 3,5 €