

antipasti

SEMPLICE A,C 6 €

Steinofenbrot. Taggiasche Oliven und grüne Oliven. Hausgem. Aioli

BRUSCHETTA A 7 €

Geröstetes Brot. Basilikum. Marinierte Tomaten. Alter Balsamico

CARPACCIO DI MANZO G 14 €

Fassona Piemont Rinderfilet. Ital. Rucola. Parmiggiano Reggiano 24M gereift

INSALATA DI POLIPO E PATATE D 13 €

Oktopus. Kartoffeln. Eingelegte Zwiebeln aus Tropea

CROSTINI CON BURRATA, PESTO E NOCI A,G 12 €

Geröstetes Brot. Burrata aus Apulien. Hausgem. Basilikumpesto. Geröstete Walnüsse

VITELLO TONNATO C,D 13 €

Zarte Kalbscheiben. Thunfischcreme. Kapern

VERDURE GRIGLIATE 12 €

Mediterranes Grillgemüse (+ Burrata aus Apulien 4 €)

FETA FRITTA A,G,H 12 €

Gebackener Fetakäse im Filou Teig. Sesam. Wildlavendelhonig. Geröstete Walnüsse. Thymian

PINSA PANE A,F 11 €

Steinofen-Pinsabrot. Knoblauchöl. Meersalz

CALAMARI FRITTI G,H 15 €

Frittierter Tintenfisch. Hausgem. Aioli

primi Mit glutenarmen Penne erhältlich!

SPAGHETTI AL PARMIGIANO A,G,L 14 €

24M gereifter Parmesanlaib (+ Trüffel 6 €)

TAGLIATELLE AL SALMONE A,G 16 €

Frischer Lachs. Baby Spinat. Zitronencreme

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE A,C,G,H	14 €
Guancialetto aus Latium. Freilandeier. Pecorino Romano 24M gereift	
GNOCCHI AL POLLO A,C,G,H	16 €
Hähnchenbrustfiletspitzen. Zitrone. Tomatensugo mit Sahne verfeinert. Leicht pikant	
PARMIGGINA A,C,G	15 €
Panierte Aubergine. Fior di Late. Tomatensugo. Basilikum	

secondi

TAGLIATA DI MANZO G,L	25 €
Rinderroastbeef. Geschnitten. Ital. Rucola. Parmigiano Reggiano 24M gereift. Balsamico aus Modena. Gebackene Kartoffeln. Meersalz	
CAESAR SALAT POLLO A,G	16 €
Romanasalat. Brotcroutons. Hähnchen- brustfilet. Parmigiano Reggiano 24M gereift. Hausgem. Caesar Dressing	
POLLO AL LIMONE A,G	23 €
Hähnchenbrustfilet. Zitrone. Rosmarin. Gebackene Kartoffeln mit Meersalz	
BRANZINO ALLA GRIGLIA D,G	20 €
Frisches Wolfsbarschfilet. Zitronenvinaigrette. Frisches Gemüse	
SALMONE E ZAFFERANO D,G	25 €
Frisches Lachsfilet. Safranrisotto. Frisches Gemüse	

insalate

MISTA	6 €
Blattsalate. Italienische Tomaten. Karotten. Zwiebeln	
CAPRESE A,G	11 €
Italienische Tomaten. Burrata aus Apulien. Basilikumpesto	

pinsa romana

GRECO A,F,G 10 €
Tomatensugo. Fior di Latte. Baby Spinat.
Feta. Taggiasche Oliven

MAFIOSI A,F,G 14 €
Tomatensugo. Fior di Latte. Ital. Salami.
Milde Peperoni Lombardi

SALVINI A,F,G 16 €
Tomatensugo. Fior di Latte.
Prosciutto di Parma 14M gereift. Ital. Rucola.
Parmiggiano Reggiano 24M gereift

TONNO A,F,D,L 14 €
Tomatensugo. Fior di Latte. Thunfisch.
Kapern. Taggiasche Oliven. Sardellenfilets

N'DUJA, die scharfe bitte! A,D,F,G 15 €
Tomatensugo. Fior di Latte. Kalabrische
Streichsalami scharf. Zwiebeln aus Tropea
süßlich. Basilikum. Ital. Olivenöl

VERDURE A,F,G 14 €
Tomatensugo. Fior di Latte. Mediterranes
Grillgemüse. Getrocknete Minze

BURRATA E POMODORI SECCI A,F,G 15 €
Tomatensugo. Fior di Latte. Burrata aus
Apulien. Getrocken Tomaten. Ital. Rucola

PROSCIUTTO COTTO BURRATA A,F,G 16 €
Tomatensugo. Fior di Latte. Kochschinken
aus Italien. Burrata aus Apulien. Pistazie

dolci

SOUFLE AL CHIOCOLATO A,C,G 11 €
Hausgem. warmes Schokotörtchen
mit flüssigem Kern. Vanilleeis von Filippo

TIRAMISÙ A,C,G 8 €
Biskuit. Mascarpone-Ei-creme. Espresso

SOUFLE AL PISTACCHIO A,C,G 14 €
Hausgem. warmes Pistazientörtchen
mit flüssigem Kern. Vanilleeis von Filippo

PANNA COTTA G 8 €
Hausgem. cremiges Panna Cotta. Himbeersoße

vini

- Bianchi -

Moriz Pinot Bianco DOC

Kellerei Tramin / Südtirol / 0,75l / 27,00 €

Pepi Sauvignon Blanc DOC

Kellerei Tramin / Südtirol / 0,75l / 28,00 €

Roero Arneis DOCG

Vietti / Piemont / 0,75l / 33,00 €

Cutizzi Greco di Tufo Riserva DOCG

Feudi di San Gregorio / Kampanien / 0,75l / 27,00 €

Fallwind Sauvignon Bianco

Alto Adige DOC

Kellerei St. Michael-Eppan /
Südtirol / 0,75l / 27,00 €

Lugana I Frati DOC

Ca dei Frati / Lombardei / 0,75l / 34,00 €

Vermentino Toscana IGT

La Spinetta / Toskana / 0,75l / 27,00 €

Iselis Bianco Nasco di Cagliari DOC

Argiolas / Sardinien / 0,75l / 27,00 €

- Rosati -

Rosa I Frati DOC

Ca dei Frati / Lombardei / 0,75l / 34,00 €

RosaMara Valtenesi Chiaretto DOC

Costaripa / Gardasee / 0,75l / 27,00 €

- Rossi -

Primitivo di Manduria Uno DOC

Masseria La Volpe / Apulien / 0,75l / 27,00 €



Stand 2507 // ZUSATZSTOFFE / 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 Natriat, Natriat Pökelsalz 5 mit Süßungsmittel 6 mit Phosphat 7 Chininhaltig 8 koffeinhaltig
ALLERGENE / A Glutenhaltiges Getreide C Eier D Fisch F Soja G Milch und Laktose
H Schalenfrüchte/Nüsse L Schwefeldioxid und Sulfite

Ristorante Salvini
Feuerseeweg 4
70825 Korntal-Münchingen

Anrufen, abholen, genießen

0711 48947277



Montag bis Samstag

17:00 – 23:00 Uhr

Küche bis 22:00 Uhr

salvini-korntal.de

Dein Event — unser Geschmack!

Uns gibt's nicht nur zum Mitnehmen:
Wir bringen Italien auch zu deinen
Festen! Ob Firmenfeier, Geburtstag
oder einfach so — wir kümmern uns
ums Catering, egal wo.

Oder feiere direkt bei uns im Salvini – wir machen dein Event unvergesslich. Sprich uns einfach an!