

Chef Nicola Zanetti

Patate fritte fatte in casa con ketchup alle mele <i>French fries & apple ketchup</i> <i>Pommes-Frites mit Apfelketchup</i>	*AFILN	€ 9,00
Panino Pulled Pork con insalata coleslaw <i>Panino Pulled Pork with coleslaw salad</i> <i>Panino Pulled Pork mit Coleslaw Salat</i>	*ACFGLMN	€ 19,00
SALARES Club sandwich con patate fritte <i>SALARES Club sandwich with fries</i> <i>SALARES Club Sandwich mit Pommes</i>	*ACFGLN	€ 28,00
Panino croccante all'italiana (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) <i>Italian style crunchy focaccia (tomato, mozzarella, raw ham)</i> <i>Focaccia Brot mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken</i>	*AFG	€ 15,00
Carpaccio di gamberi rossi, insalata di carciofi e burrata pugliese <i>Red prawns carpaccio, artichoke salad and burrata</i> <i>Carpaccio von roten Garnelen, Artischockensalat und Burrata</i>	*BDGL	€ 38,00
Speck, salsiccia di camoscio, rafano e cetrioli <i>Speck, chamois sausage, horseradish, gherkins</i> <i>Speck, Gamswurst, Meerrettich und Gewürzgurken</i>	*GLN	€ 19,00
Prosciutto Crudo Sant'Ilario con gnocco fritto e giardiniera <i>Sant'Ilario raw ham, fried potato gnocco, mixed pickles</i> <i>Rohschinken Sant'Ilario, gebackene Kartoffelblätter und süß-saurem Gemüse</i>	*ACFGNI	€ 21,00
Classica tartare di filetto di manzo Fassona "selezione Oberto" con crostini caldi <i>Classic beef fillet tartare, "selection Oberto," with warm croutons</i> <i>Klassisches Rinderfilet-Tatar "Selektion Oberto" mit Brotcroutons</i>	*ACDFGLN	€ 38,00

Spghettini pastificio "Faella" all'Arrabbiata su crema di Comté <i>Spaghetti "Faella" Arrabbiata style on Comté cheese cream</i> <i>Spaghetti Faella nach Arrabbiata Art auf Comté Käse Creme</i>	*AFGI	€ 18,00
Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di cervo e confettura di mirtillo rosso <i>Homemade potato gnocchi with deer ragout and cranberries</i> <i>Hausgemachte Kartoffeln-Gnocchi mit Hirsch-Ragout und Preiselbeeren</i>	*ACFGIN	€ 18,00
Ravioli di pasta all'uovo ripieni di coda di bue con il suo fondo e tartufo nero <i>Egg dough ravioli filled with oxtail, its gravy & black truffle</i> <i>Eiernudelravioli gefüllt mit Ochschwanz, Fond, schwarzem Trüffel</i>	*ACGIN	€ 18,00
Fusilloni al ragù d'astice con insalatina di puntarelle <i>Fusilloni with lobster ragout and puntarelle salad</i> <i>Fusilloni mit Hummer-Ragout und Puntarelle Salat</i>	*ABCDIN	€ 24,00
Tortellini di Valeggio in brodo di cappone <i>Tortellini from Valeggio in capon broth</i> <i>Tortellini aus Valeggio in Kapaunbrühe</i>	*ACFGIN	€ 18,00
Zuppa di cipolle gratinata <i>Gratinated onion soup</i> <i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	*AFGIN	€ 18,00
Minestrone di verdure <i>Vegetables soup</i> <i>Gemüsesuppe</i>	*I	€ 15,00

Tutti i nostri piatti sono espressi,
le variazioni saranno soggette a supplemento

This is an express menu. A supplement will be charged for variations
Dies ist ein Express-Menü, Für Variationen wird ein Aufpreis berechnet

* Presenza di allergeni. Vedere tabella.
Allergen information by dish is contained in our allergen menu.
Allergene Zutaten in unseren Gerichten: s. Tabelle.

Costoletta di vitello alla milanese con patate saltate, marmellata di mirtillo <i>Milanese veal cutlet, sautéed potatoes, cranberry jam</i> <i>Kalbsschnitzel Mailänder Art mit sautierten Kartoffeln und Preiselbeermarmelade</i>	*ACFG	€ 33,00
Scaloppa di salmerino alpino con verdure thai e salsa al mango <i>Alpine char slice, with thai vegetables and mango sauce</i> <i>Saiblings-Tranche, Thai Gemüse und Mango Sauce</i>	*DFGI	€ 29,00
DAL NOSTRO FORNO A CARBONE FROM OUR COAL OVEN-AUS UNSEREM KOHLEOFEN		
Trancio di salmone, salsa ai capperi e limone <i>Salmon steak, capers, lemon sauce</i> <i>Lachssteak mit Kapern und Zitronensauce</i>	*D	€ 33,00
Entrecôte di manzo Nebraska <i>Nebraska beef entrecôte - Nebraska-Rind Entrecôte</i>		€ 38,00
Galletto alla paprica <i>Paprika rooster - Paprikahuhn</i>	*IN	€ 33,00
Costolette di agnello "Lumina lamb" scottadito <i>"Lumina Lamb" chops "scottadito"</i> <i>"Lumina Lamb" Lammkoteletts "scottadito"</i>		€ 48,00
Spare ribs di maiale iberico con salsa agrodolce <i>Iberian pork spare ribs with sweet&sour sauce</i> <i>Spare Ribs vom iberischen Schwein mit süß-saurer Sauce</i>	*AFGILN	€ 33,00
il tutto accompagnato da/sides/dazu:		
• Scarola brasata con uvetta e pinoli <i>braised escarole with raisin and pine nuts</i> <i>geschmorte Escarole mit Sultaninen und Pinienkerne</i>	*GH	
• patate al forno <i>oven potatoes - Ofenkartoffeln</i>	*G	
• Riso pilaf alle verdure <i>Pilaf rice with vegetables - Pilaf-Reis mit Gemüse</i>	*GI	
Salse/Sauces/Soßen:		
• Chimichurri	*IN	
• BBQ	*AFGILN	
• Béarnaise	*CGN	

Pizza speck e brie	*AFG	€ 18,00
Pizza Margherita	*AFG	€ 15,00
Pizza con acciughe del Cantabrico, olive di Taggia e capperi Selargino <i>Pizza with Cantabrian anchovies, olives from Taggia and Selargino capers</i> <i>Pizza mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Oliven aus Taggia und Selargino Kapern</i>	*ADFG	€ 25,00

Creoso Delice de Bourgogne e nocciola su biscotto Speculoos, pera caramellata <i>Delice de Bourgogne & hazelnut cream on Speculoos biscuit, caramelized pear</i> <i>Delice de Bourgogne -Haselnuss-Creme auf Spekulatius und karamellisierte Birne</i>	*ACFGH	€ 18,00
Kaiserschmarrn, marmellata ai mirtilli rossi <i>Kaiserschmarrn with cranberry jam/ mit Preiselbeermarmelade</i>	*ACFGN	€ 15,00
Frittelle di mele con gelato alla cannella <i>Apple fritters with cinnamon ice cream /Apfel-Küchlein mit Zimteis</i>	*ACFGN	€ 15,00
Cioccolato caldo con gelato alla crema <i>Warm chocolate with ice cream</i> <i>Heiße Schokolade mit Sahne-Eiscreme</i>	*CG	€ 12,00

Open from 12.00 PM (last order 1.15 PM)