

## ANTIPASTI

**Polpo alla griglia su insalatina di fagiolini, purea di mango** € 24,00

*Grilled octopus on green beans salad, mashed mango*  
Gegrillte Krake auf Grüne Bohnen-Salat, Mango Püree

**Tartare di tonno "Balfegò" marinata alla soia "Bio Shoyu Japan", lime, sedano, sesamo croccante, maionese al ribes** € 32,00

*Marinated "Balfegò" tuna tartare in "Bio Shoyu Japan", lime, celeriac, crunchy sesame, red currant mayo*  
"Balfegò" Thunfischtatar mit "Bio Shoyu Japan" Soja mariniert, Limette, Stangensellerie, knuspriger Sesam, Johannisbeere Mayonnaise

**Insalata di astice alla "Catalana"** € 34,00

*Lobster salad Catalan style*  
Hummersalat catalanischer Art

**Insalata di gamberi e granchio, avocado, indivia belga e dressing al limone** € 32,00

*Shrimp&crab salad, avocado, Belgian endive, lemon dressing*  
Garnelen- und Krabbensalat, Avocado, Chicorée und Zitronen-Dressing

**Club sandwich " Ciasa Salares" con patate fritte bio e salsa rosa** € 21,00

**Classica tartare di filetto di manzo, burrata e cipolla rossa caramellata** € 28,00

*Classic beef fillet tartare, burrata, caramelized red onion*  
Klassisches Rinderfilet-Tatar, Burrata, karamellisierte rote Zwiebel

## PIZ FORMAGGI

**Gran selezione di formaggi con miele e mostarde di fichi e clementine** € 28,00

*Great cheese selection, honey, fig & clementine mustards*  
Große Käseauswahl mit Honig, Feigen- und Clementinen-Senf

**i n f i n i**

**eat on beat  
terrace**

**Chef Nicola Zanetti**

## TO SHARE

**Patate fritte bio con ketchup alle mele** € 7,00

*Organic french fries & apple ketchup*  
Bio Pommes-Frites mit Apfelketchup

**Salmone fumè Irlandese con rafano e blinis di grano saraceno** € 19,00

*Irish smoked salmon with horseradish, buckwheat blinis*  
Irischer Räucherlachs mit Meerrettich und Buchweizen-Blinis

**Acciughe del Cantabrico, crostini di segale con burro demi-sel** € 19,00

*Anchovies from Cantabrico, rye croutons with demi-sel butter*  
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Roggencroutons mit Demi-Sel-Butter

**Speck del contadino e salsiccia di camoscio con rafano e cetriolo "Get One"** € 16,00

*Farmer's speck and chamois sausage, horseradish, gherkin "Get One"*  
Bauernspeck und Gamswurst mit Meerrettich und Gurke "Get One"

**Prosciutto Pata Negra de Bellota e "Pan con tomate"** € 34,00

*Pata Negra de Bellota & "Pan con tomate"*  
Pata Negra de Bellota-Schinken und "Pan con Tomate"

**Prosciutto Crudo Selezione Montali con gnocco fritto e giardiniera** € 16,00

*Montali Selection Raw Ham, fried gnocchi, mixed pickles*  
Rohschinken Selektion Montali, gebackene Kartoffelblätter und süß-saurem Gemüse

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

This is an express menu, An extra charge will be applied for variations

Dies ist ein Express-Menü, Für Variationen wird ein Aufpreis berechnet

## PRIMI PIATTI

### PASTA & SOUP COURSES/WARME VORSPEISEN

**Spaghettini "Faella", aglio, olio, peperoncino su crema di Parmigiano 36 mesi caseificio Gennari** € 14,00

*Spaghetti "Faella", garlic, olive oil, chilli, 36 Months Parmesan cream*  
Spaghetti Faella, Knoblauch, Öl, Chili auf Parmesancreme 36 Monate

**Gnocchi di patate al fondo di vitello e tartufo nero estivo** € 14,00

*Potato dumplings, veal gravy, black summer truffle*  
Kartoffelgnocchi, Kalbsfond, schwarzer Sommertrüffel

**Ravioli di spinaci al burro nocciola e erba cipollina** € 13,00

*Spinach ravioli in brown butter, chives*  
Spinat-Ravioli mit brauner Butter und Schnittlauch

**Spaghettini Pastificio Faella, tonno, bottarga e limone** € 16,00

*Spaghetti "Faella", tuna, bottarga, lemon*  
Spaghetti "Faella", Thunfisch, Bottarga und Zitrone

**Tagliolini leggermente piccanti all'astice e olio al prezzemolo** € 29,00

*Slightly spicy tagliolini with lobster and parsley oil*  
Leicht würzige Tagliolini mit Hummer und Petersilien-Öl

**Orzotto allo zafferano, finferli, mantecato all' Etivaz d'Alpage** € 14,00

*Orzotto with saffron, chanterelles and Etivaz d'Alpage cheese*  
Gersten Risotto mit Safran, Pfifferlingen und Etivaz d'Alpage Käse

**Zuppa di cipolla gratinata** € 13,00

*Onion soup au gratin*  
Gratinierte Zwiebelsuppe

**Minestrone di verdure rustico** € 11,00

*Rustic vegetable soup*  
Bauern-Gemüseminestrone

## SECONDI PIATTI/MAIN COURSES/HAUPTSPEISEN

**Gamberi spadellati al curry con verdure dal wok** € 26,00

*Spicy prawns, curry, vegetables from the wok*  
Würzige Garnelen mit Curry und Gemüse aus dem Wok

**Costoletta di vitello alla milanese con patate saltate e marmellata di mirtillo rosso** € 26,00

*Milanese veal cutlet, sautéed potatoes, cranberry jam*  
Kalbsschnitzel Mailänder Art mit sautierten Kartoffeln und Preiselbeermarmelade

**Trancio di tonno appena scottato con insalatina, frutta e vinaigrette al frutto della passione** € 30,00

*Seared tuna slice with salad, fruit and passion fruit vinaigrette*  
Kurz angebratene Thunfischscheibe mit kleinem Salat, Obst und Passionsfrucht-Vinaigrette

**DAL NOSTRO FORNO A CARBONE  
FROM OUR COAL OVEN  
AUS UNSEREM KOHLEOFEN**

<b>Trancio di salmone con salsa ai capperi e limone</b>	<b>€ 26,00</b>
<i>Salmon steak, capers, lemon sauce</i> Lachssteak mit Kapern und Zitronensauce	
<b>Galletto alla paprica</b>	<b>€ 28,00</b>
<i>Paprika rooster</i> Paprikahuhn	
<b>Filetto di manzo Aberdeen Angus</b>	<b>€ 36,00</b>
<i>Aberdeen Angus beef fillet</i> Aberdeen-Angus-Rinderfilet	
<b>Entrecôte di manzo Nebraska</b>	<b>€ 35,00</b>
<i>Nebraska beef entrecôte</i> Nebraska-Rind Entrecôte	
<b>Spare ribs di maiale iberico</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Iberian pork spare ribs</i> Spare Ribs vom iberischen Schwein	
<b>Costolette di agnello scottadito</b>	<b>€ 34,00</b>
<i>Lamb chops "scottadito"</i> Lammkoteletts "scottadito"	

il tutto accompagnato da/sides/dazu:

- **Finferli trifolati**  
*Sautéed chanterelles*  
Sautierte Pfifferlinge
- **patate "La Ratte"**  
*"La Ratte" potatoes*  
"La Ratte" Kartoffeln
- **piccola misticanza di verdure e pomodorini**  
*Mixed vegetables and cherry tomatoes*  
kleiner Salat mit Kirschtomaten

Salse/Sauces/Soßen:

- **Chimichurri**
- **BBQ**
- **Béarnaise**

**SWEETS**

<b>Tiramisù al profumo di fieno</b>	<b>€ 12,00</b>
<i>Hey scented Tiramisù</i> Tiramisù mit Heu-Duft	
<b>Biancomangiare al lime con giardiniera di frutta estiva</b>	<b>€ 12,00</b>
<i>Biancomangiare with lime and summer fruit salad</i> Biancomangiare mit Limetten und frischer Sommer Obst-Salat	
<b>Cheese cake ai frutti di bosco con sorbetto alla menta</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Berries cheese cake with mint sorbet</i> Waldfrüchte Käsekuchen mit Minze Sorbet	
<b>Tarte-tatin di mele, gelato allo yogurt delle Dolomiti</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Apple tarte-tatin, yogurt from the Dolomites ice cream</i> Apfel-Tarte-Tatin, Joghurt-Eis aus den Dolomiten	
<b>Sorbetto fragola, lampone e Campari</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Strawberries and raspberry Campari sorbet</i> Erdbeere-Himbeere Campari-Sorbet	

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari Vi preghiamo di rivolgerVi al nostro Staff  
Before ordering please speak to our staff about your food restrictions  
Unser Servicepersonal informiert gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.

**AMAZING FOOD  
POSITIVE VIBES  
FINE DRINKS  
ALL ON OUR SUNKISSED  
TERRACE**

Infini – Eat on beat terrace  
Ciasa Salares  
Strada Pre de Vi, 31  
39036 San Cassiano (BZ)

Tel. 0471/849445

[www.ciasasalares.it](http://www.ciasasalares.it)  
[info@ciasasalares.it](mailto:info@ciasasalares.it)

open every day from 12.00 AM to 2.00 PM  
(last order 1.45 PM)  
snack menu in the afternoon



**SMITH**