

ANTIPASTI

Terrina di foie gras con marmellata di pera al cardamomo e pan brioche *ACGHN € 34,00

Foie gras terrine, cardamom scented pear jam, brioche bread
Foie Gras Terrine mit Kardamom Birnenmarmelade und Brioche Brot

Tartare di tonno "Balfegò" marinata alla soia "Bio Shoyu Japan", lime, sedano, sesamo croccante, maionese al ribes *ADFIM € 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, knusprigem Sesam, Johannisbeere Mayonnaise

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

Lobster salad Catalan style
Hummersalat catalanischer Art

Insalata di gamberi e granchio, avocado, indivia belga e dressing al limone *BDI € 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 *ACGL € 21,00

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

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

FONDUTA di FORMAGGIO

Fonduta di formaggio con prosciutto, cipolla, crostini di pane bianco, nero e di polenta, cetrioli *AGN € 24,00

Cheese fondue served with ham, onion, white-black bread and polenta croutons, gherkins
Käse Fondue mit Schinken, Zwiebel, weißem & schwarzem Brot & Polenta Croutons, Essiggurken

i n f i n i

eat on beat
terrace

Chef Nicola Zanetti

TO SHARE

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

Organic French fries & apple ketchup
Bio Pommes-Frites mit Apfelketchup

Lingotto di salmone affumicato delle isole Orcadi con crema acida, blinis di grano saraceno e rafano *ACDGN € 28,00

Scottish smoked salmon, sour cream, buckwheat blinis, horseradish
Schottischer Räucherlachs mit Sauerrahm, Buchweizen-Blinis und Meerrettich

Acciughe del Cantabrico, crostini di segale con burro demi-sel *ADG € 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" *GLN € 16,00

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

Prosciutto Pata Negra de Bellota e "Pan con tomate" *A € 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 *ACN € 16,00

Montali Selection Raw Ham, fried large potato 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. A supplement will be charged for variations
Dies ist ein Express-Menü, Für Variationen wird ein Aufpreis berechnet

PRIMI PIATTI

PASTA & SOUP COURSES/WARME VORSPEISEN

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

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

Gnocchi di patate gratinati con fonduta di Comté, noci e pinoli *ACGIN € 14,00

Potato dumplings au gratin with Comté cheese fondue, walnuts, pine nuts
Kartoffelgnocchi mit Comté Käse gratiniert, Walnüssen & Pinienkernen

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

Ricotta & spinach ravioli in brown butter with chives
Ricotta-Spinat-Ravioli mit brauner Butter und Schnittlauch

Spaghettoni Pastificio Faella, tonno, bottarga e limone *ADGIN € 16,00

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

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

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

Classica melanzana alla parmigiana *AGIN € 15,00

Aubergine casserole
Auberginen-Auflauf

Zuppa di cipolla gratinata *AGI € 14,00

Onion soup au gratin - Gratinierte Zwiebelsuppe

Minestrone di verdure rustico *I € 11,00

Rustic vegetable soup - Bauern-Gemüseminestrone

SECONDI PIATTI/MAIN COURSES/HAUPTSPEISEN

Gamberi spadellati al curry con riso pilaf alle verdure *BDFGIN € 28,00

Pan-fried prawns, curry, pilaf rice with vegetables
Würzige Garnelen mit Curry, Gemüse Pilaw Reis

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

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

Trancio di tonno appena scottato con insalatina di radicchio rosso di Treviso, mele e dressing alla senape *DLN € 30,00

Seared tuna slice served with red chicory from Treviso, apples, mustard dressing
Kurz angebratene Thunfischscheibe mit Radicchio Salat aus Treviso, Apfel und Senfdressing

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

Trancio di salmone con salsa ai capperi e limone	*D	€ 28,00
<i>Salmon steak, capers, lemon sauce</i> Lachssteak mit Kapern und Zitronensauce		
Galletto alla paprica	*IN	€ 28,00
<i>Paprika rooster</i> Paprikahuhn		
Filetto di manzo Aberdeen Angus		€ 36,00
<i>Aberdeen Angus beef fillet</i> Aberdeen-Angus-Rinderfilet		
Entrecôte di manzo Nebraska		€ 36,00
<i>Nebraska beef entrecôte</i> Nebraska-Rind Entrecôte		
Spare ribs di maiale iberico con salsa agrodolce	*A F G I L N	€ 25,00
<i>Iberian pork spare ribs with sweet&sour sauce</i> Spare Ribs vom iberischen Schwein mit süß-saurer Sauce		
Costolette di agnello "Te Mana Lamb" scottadito		€ 38,00
<i>"Te Mana Lamb" chops "scottadito"</i> "Te Mana Lamb" Lammkoteletts "scottadito"		

il tutto accompagnato da/sides/dazu:

- **Scarola brasata con uvetta e pinoli** *G H I
Braised endive with raisin and pine nuts
Geschmorte Endivie mit Rosinen und Pinienkernen
- **patate "La Ratte"** *G
"La Ratte" potatoes
"La Ratte" Kartoffeln
- **piccola misticanza di verdure e pomodorini** *N
Mixed vegetables and cherry tomatoes
kleiner Salat mit Kirschtomaten

Salse/Sauces/Soßen:

- **Chimichurri** *I
- **BBQ** *A F G I L
- **Béarnaise** *C G

SWEETS

Soffice tiramisù classico	*A C G H	€ 10,00
<i>Classic tiramisù - Klassisches Tiramisù</i>		
Kaiserschmarrn, marmellata ai mirtilli rossi	*A C G	€ 13,00
<i>Kaiserschmarrn with cranberry jam/ mit Preiselbeermarmelade</i>		
Gelato alla vaniglia con cioccolato caldo	*C G	€ 9,00
<i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce</i> Vanille Eis mit warmer Schokolade Sauce		
Tarte-tatin di mele, gelato allo yogurt delle Dolomiti	*A G	€ 13,00
<i>Apple tarte-tatin, yogurt from the Dolomites ice cream</i> Apfel-Tarte-Tatin, Joghurt-Eis aus den Dolomiten		
Frittelle di mele con gelato alla cannella	*A C G H	€ 13,00
<i>Apple fritters with cinnamon ice cream</i> Apfel-Küchlein mit Zimteis		
Carpaccio d'ananas marinato alla vaniglia con sorbetto al sambuco		€ 13,00
<i>Pineapple carpaccio marinated with vanilla, elderflower sherbet</i> Ananas Carpaccio mariniert mit Vanille, Hollerblüten Sorbet		

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

**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
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