

ANTIPASTI

Polpo alla griglia su insalatina di pomodorini, olive e capperi € 24,00
Grilled octopus on cherry tomatoes salad, olives and capers
Gegrillte Krake auf Kirschtomaten-Salat, Oliven und Kapern

Tartare di tonno "Balfegò" marinata alla soia "Bio Shoyu Japan", zenzero, coriandolo e guacamole € 32,00
Marinated "Balfegò" tuna tartare in "Bio Shoyu Japan", ginger, coriander, guacamole
"Balfegò" Thunfischtatar mit "Bio Shoyu Japan" Soja mariniert, Ingwer, Koriander und Guacamole

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

Tartare di filetto di manzo con olio "Va' Pensiero", pepe di Sarawak, sale di Pirano e crostini di pane € 28,00
Beef fillet tartare, "Va' Pensiero" oil, Sarawack pepper, Piran salt, croutons
Rinderfilet-Tatar, "Va' Pensiero"-Öl, Sarawak-Pfeffer, Piran-Salz, Croutons

Scaloppa di foie gras d'oca al Sauternes, zucca confit, albicocche, pan brioche € 32,00
Escalope of goose Foie Gras, Sauternes, pumpkin confit, apricots, brioche bread
Gänsestopfleber Scheibe mit Sauternes, Kürbis-Confit, Aprikosen, Brioche-Brot

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

La Terrazza "Taste & Sound"

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

Focaccia gourmet, porchetta di Ariccia, rucola, sale Maldon e crema di Pecorino € 17,00
Gourmet Focaccia, porchetta from Ariccia, rocket, Maldon salt, Pecorino cream
Gourmet Focaccia, Porchetta von Ariccia, Rauke, Maldon Salz und Pecorino-Creme

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" € 28,00
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

Spghettini "Faella", aglio, olio, peperoncino su crema di Parmigiano € 14,00
36 mesi caseificio Gennari
Spaghetti "Faella", garlic, olive oil, chilli, 36 Months Parmesan cream
Spaghetti Faella, Knoblauch, Öl, Chili auf Parmesancreme 36 Monate

Gnocchi di patate gratinati al Comté con noci, pinoli e spinacini € 13,00
Broiled Comté potato dumplings with walnuts, pine nuts, spinach
Überbackene Kartoffelgnocchi mit Comté, Walnüssen, Pinienkernen, Spinat

Ravioli di spinaci al burro nocciola e erba cipollina € 13,00
Spinach ravioli in brown butter, chives
Spinat-Ravioli mit brauner Butter und Schnittlauch

Spghettini Pastificio Faella, tonno, bottarga e limone € 16,00
Spaghetti "Faella", tuna, bottarga, lemon
Spaghetti "Faella", Thunfisch, Bottarga und Zitrone

Tagliolini leggermente piccanti all'astice € 29,00
Slightly spicy tagliolini with lobster
Leicht würzige Tagliolini mit Hummer

Orzotto ai carciofi, zafferano e pancetta affumicata "San Brite" € 14,00
Orzotto with artichokes, saffron, smoked ham "San Brite"
Gersten Risotto mit Artischocken, Safran, Bauchspeck "San Brite"

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

Guancia di vitello brasata con purea di patate € 24,00
Braised veal cheek, mashed potatoes
Geschmorte Kalbsbacke mit Kartoffelpüree

Medaglione di capriolo al fieno di montagna con finferli trifolati e polenta € 30,00
Venison medallion in mountain hay, sautéed chanterelles, polenta
Rehmedaillon im Bergheu, sautierten Pfifferlingen und Polenta

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

Trancio di salmone con salsa ai capperi e limone <i>Salmon steak, capers, lemon sauce</i> Lachssteak mit Kapern und Zitronensauce	€ 24,00
Galletto alla paprica <i>Paprika rooster</i> Paprikahuhn	€ 28,00
Filetto di manzo Black Angus <i>Black Angus beef fillet</i> Black-Angus-Rinderfilet	€ 35,00
Entrecôte di manzo Nebraska <i>Nebraska beef entrecôte</i> Nebraska-Rind Entrecôte	€ 35,00
Spare ribs di maiale iberico <i>Iberian pork spare ribs</i> Spare Ribs vom iberischen Schwein	€ 22,00
Costolette di agnello scottadito <i>Lamb chops "scottadito"</i> Lammkoteletts "scottadito"	€ 34,00

il tutto accompagnato da/sides/dazu:

- **radicchio di Treviso brasato**
Braised Treviso radicchio
Geschmorter Radicchio aus Treviso
- **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

Frittelle di mele, gelato alla vaniglia, marmellata di lamponi <i>Apple fritters, vanilla ice cream, raspberry jam</i> Apfel-Küchlein mit Vanilleeis und Himbeermarmelade	€ 12,00
Tarte-tatin di mele, gelato allo yogurt delle Dolomiti <i>Apple tarte-tatin, yogurt from the Dolomites ice cream</i> Apfel-Tarte-Tatin, Joghurt-Eis aus den Dolomiten	€ 13,00
Mosaico di frutta fresca con sorbetto al sambuco <i>Fresh fruit composition with elderflower sorbet</i> Früchtenmosaik mit Hollerblüten Sorbet	€ 14,00
Kaiserschmarrn & marmellata di mirtilli/cranberry jam/Preiselbeeren	€ 13,00
Gelato alla vaniglia con cioccolato caldo Valrhona 70% <i>Vanilla ice cream, warm Valrhona 70% chocolate</i> Vanilleeis mit warmer Schokolade Valrhona 70%	€ 9,00
Sorpresa di meringa fragole e panna <i>Strawberries and cream meringue cake</i> Erdbeeren-Sahne-Baiser-Torte	€ 13,00

AMAZING FOOD

POSITIVE VIBES

FINE DRINKS

ALL ON OUR SUNKISSED TERRACE

Restaurant La Terrazza – taste & sound
Hotel 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 2.30 PM
(last order 2.15 PM)
snack menu in the afternoon



SMITH