

# infini

eat on beat  
terrace

Chef Nicola Zanetti

**Patate fritte bio con ketchup alle mele** \*AFIN € 8,00  
*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** \*ACDFGH € 32,00  
*Scottish smoked salmon, sour cream, buckwheat blinis, horseradish*  
Schottischer Räucherlachs, Sauerrahm, Buchweizen-Blinis, Meerrettich

**Prosciutto Crudo Sant'Ilario con il nostro gnocco fritto e giardiniera** \*ACFN € 19,00  
*Sant'Ilario raw ham, our fried gnocco, mixed pickles*  
Rohschinken Sant'Ilario, gebackene Kartoffelblätter und süß-saurem Gemüse

**Fagottino con funghi, fonduta di formaggio e rucola selvatica scottata** \*ACFGI € 19,00  
*Parcel stuffed with mushrooms, cheese fondue and seared wild rocket*  
Teigtasche gefüllt mit Pilzen, Käsefondue und angebratener wilder Rucola

**Club sandwich "Ciasa Salares" con patate fritte bio e salsa rosa** \*ACFGLN € 24,00  
*"Ciasa Salares" club sandwich with bio pommes frites and "salsa rosa"*  
"Ciasa Salares" Club Sandwich mit Bio Pommes Frites und "salsa rosa"

**Insalatine, erbe, fiori e bocconcini di mozzarella** \*GN € 19,00  
*Mixed greens with herbs, flowers, mozzarella bites*  
Salat mit Kräutern, Blumen und Mozzarella Häppchen

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

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

**Spaghettoni "Faella" all'Arrabbiata su crema di Comté** \*AFGI € 16,00  
*Spaghetti "Faella" Arrabbiata style on Comté cheese cream*  
Spaghetti Faella nach Arrabbiata Art auf Comté Käse Creme

**Canederli pressati con insalatina di cavolo cappuccio all'aceto di mele** \*ACFG € 14,00  
*Pressknödel with Krautsalat and apple vinegar*  
Pressknödel mit Krautsalat und Apelessig

**Ravioli di pasta all'uovo ripieni di parmigiana di melanzana su crema di pomodoro e ricotta salata** \*ACFGI € 16,00  
*Egg ravioli filled with aubergine casserole on tomato cream and salted ricotta*  
Eier Ravioli gefüllt mit Aubergineauflauf auf einer Tomatencreme und gesalzenes Ricotta

**Minestrone di verdure con crostini di pane** \*AFI € 13,00  
*Vegetable soup with bread croutons*  
Gemüseminestrone mit Brotcroutons

**Kaiserschmarrn, marmellata ai mirtilli rossi** \*ACFGN € 12,00  
*Kaiserschmarrn with cranberry jam*  
Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade

**Gelato alla crema con cioccolato caldo** \*CG € 10,00  
*French vanilla ice cream with hot chocolate sauce*  
Sahne-Eis mit warmer Schokolade Sauce

**Frittelle di mele con gelato alla cannella** \*ACFGH € 10,00  
*Apple fritters with cinnamon ice cream*  
Apfel-Küchlein mit Zimteis

**Daisy fields (tartelletta al limone con meringa e mela verde)** \*ACFG € 12,00  
*Daisy fields (Lemon meringue pie with green apple)*  
*Daisy fields (Zitrone-Baiser-Törtchen mit grünem Apfel)*

**Crème brûlée alla vaniglia con frutti di bosco** \*CG € 12,00  
*Vanilla crème brûlée with forest fruits*  
Vanille Crème Brûlée mit Beeren

**Burger vegetariano con patatine fritte e salsa rosa** \*ACFGILMN € 26,00  
*Veggie burger with pommes frites and "salsa rosa"*  
Veggie-Burger mit Pommes Frites und "salsa rosa"

**Costoletta di vitello alla milanese con patate saltate e marmellata di mirtillo** \*ACFG € 29,00  
*Milanese veal cutlet, sautéed potatoes, cranberry jam*  
Kalbsschnitzel Mailänder Art mit sautierten Kartoffeln und Preiselbeermarmelade

**Trancio di salmone, salsa ai capperi e limone** \*D € 34,00  
*Salmon steak, capers and lemon sauce*  
Lachssteak mit Kapern und Zitronensauce

**Entrecôte di manzo Nebraska** € 38,00  
*Nebraska beef entrecôte - Nebraska-Rind Entrecôte*

**Galletto alla paprica** \*IN € 34,00  
*Paprika rooster - Paprikahuhn*

**Costolette di agnello "Lumina Lamb" scottadito** € 48,00  
*"Lumina Lamb" chops "scottadito"*  
"Lumina Lamb" Lammkoteletts "scottadito"

**Spare ribs di maiale iberico, salsa agrodolce** \*AFGILN € 34,00  
*Iberian pork spare ribs with sweet&sour sauce*  
Spare Ribs vom iberischen Schwein mit süß-saurer Sauce

il tutto accompagnato da/sides/dazu:

- **funghi finferli trifolati** \*G  
*sautéed chanterelle mushrooms - sautierte Pfifferlinge*
- **patate al forno** \*G  
*oven potatoes - Ofenkartoffeln*
- **piccola misticanza di verdure e pomodorini datterino** \*N  
*mixed vegetables and date tomatoes*  
kleiner Mischsalat mit Datteltomaten

Salse/Sauces/Soßen:

- **Chimichurri** \*IN
- **BBQ** \*AFGIL
- **Béarnaise** \*CGN

Open from 12.00 AM (last order 1.30 PM)  
Closed on Thursday

## ***FOLLOW US!***



**FACEBOOK:**

**<https://www.facebook.com/ciasasalares/>**



**INSTAGRAM:**

**<https://www.instagram.com/ciasasalares/>**

***#ciasasalares      #alpinesoul***

***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)

***Ciasa  
Salares***

**alpine soul**