

**Patate fritte fatte in casa con ketchup alle mele** \*AFILN € 9,00  
*French fries & apple ketchup*  
*Pommes-Frites mit Apfelketchup*

**Panino Pulled Pork con insalata coleslaw** \*ACFGLMN € 19,00  
*Panino with pork shoulder and coleslaw salad*  
*Panino mit geschmorter Schweineschulter und Coleslaw Salat*

**SALARES Club sandwich con patate fritte** \*ACFGLN € 28,00  
*SALARES Club sandwich with fries*  
*SALARES Club Sandwich mit Pommes*

**Panino croccante all'italiana** \*AFG € 15,00  
**(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)**  
*Italian style crunchy focaccia (tomato, mozzarella, raw ham)*  
*Focaccia Brot mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken*

**Carpaccio di gamberi rossi, brunoise di mango, misticanze, maionese al wasabi** \*BCDGLN € 34,00  
*Red prawns carpaccio, mango brunoise, mixed salads, wasabi mayonnaise*  
*Carpaccio von roten Garnelen, Mango Brunoise, Bundsalat, Wasabi-Mayonnaise*

**Speck, salsiccia di camoscio, rafano e cetrioli** \*GLN € 19,00  
*Speck, chamois sausage, horseradish, gherkins*  
*Speck, Gamswurst, Meerrettich und Gewürzgurken*

**Prosciutto Crudo Sant'Ilario con gnocco fritto e giardiniera** \*ACFGN € 21,00  
*Sant'Ilario raw ham, fried potato gnocco, mixed pickles*  
*Rohschinken Sant'Ilario, gebackene Kartoffelblätter und süß-saurem Gemüse*

**Classica tartare di filetto di manzo fassona "selezione Oberto", crema di peperone, robiola alla menta con crostini di pane** \*ACDFGLN € 38,00  
*Classic beef fillet tartare, "selection Oberto," bell pepper cream, mint robiola and bread croutons*  
*Klassisches Rinderfilet-Tatar "Selektion Oberto", Paprikaschotencreme, Minze-Robiola Käse mit Brotcroutons*

**Spaghetini pastificio "Faella" all'Arrabbiata su crema di Comté** \*AFGI € 18,00  
*Spaghetti "Faella" Arrabbiata style on Comté cheese cream*  
*Spaghetti Faella nach Arrabbiata Art auf Comté Käse Creme*

**Gnocchi di patate fatti in casa al ragù di cervo e confettura di mirtillo rosso** \*ACFGIN € 18,00  
*Homemade potato gnocchi with deer ragout and cranberries*  
*Hausgemachte Kartoffeln-Gnocchi mit Hirsch-Ragout und Preiselbeeren*

**Ravioli di pasta all'uovo ripieni al pesto di basilico pomodorini, capperi e olive di Taggia** \*ACFGHI € 18,00  
*Egg dough ravioli filled with basil pesto, cherry tomatoes, capers and olives from Taggia*  
*Eiernudelravioli gefüllt mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, Kapern und Taggia-Oliven*

**Tortellini di Valeggio, crema di fave, scaglie di pecorino** \*ACFGIN € 18,00  
*Tortellini from Valeggio, broad beans cream, shaved pecorino*  
*Tortellini aus Valeggio, Saubohnen, Pecorino Splitter*

**Fusilloni al ragù d'astice e porcini trifolati** \*ABCDFGIN € 24,00  
*Fusilloni with lobster ragout and sauteed wild mushrooms*  
*Fusilloni mit Hummer-Ragout und sautierten Steinpilzen*

**Minestrone di verdure** \*AFGIN € 15,00  
*Vegetables soup*  
*Gemüsesuppe*

**Costoletta di vitello alla milanese con patate saltate, marmellata di mirtillo** \*ACFG € 33,00  
*Milanese veal cutlet, sautéed potatoes, cranberry jam*  
*Kalbsschnitzel Mailänder Art mit sautierten Kartoffeln und Preiselbeermarmelade*

**Scaloppa di salmerino alpino, yogurt al rafano crescione, mela verde e ravanelli** \*DGN € 29,00  
*Alpine char slice, horseradish yoghurt, watercress, green apple and radish*  
*Saiblings-Tranche, Meerrettichjoghurt, Kresse, grüner Apfel, Rettich*

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

**Trancio di salmone, salsa ai capperi e limone** \*D € 33,00  
*Salmon steak, capers, lemon sauce*  
*Lachssteak mit Kapern und Zitronensauce*

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

**Galletto alla paprica** \*IN € 33,00  
*Paprika rooster - Paprikahuhn*

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

**Spare ribs di maiale iberico con salsa agrodolce** \*AFGILN € 33,00  
*Iberian pork spare ribs with sweet&sour sauce*  
*Spare Ribs vom iberischen Schwein mit süß-saurer Sauce*

il tutto accompagnato da/sides/dazu:

- **Finferli trifolati**  
*sautéed chanterelle*  
*sautierte Pfifferlinge*
- **patate al forno** \*G  
*oven potatoes - Ofenkartoffeln*
- **Riso pilaf alle verdure** \*GI  
*Pilaf rice with vegetables*  
*Pilaf-Reis mit Gemüse*

Salse/Sauces/Soßen:

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

**Kaiserschmarrn, marmellata ai mirtilli rossi** \*ACFGN € 15,00  
*Kaiserschmarrn with cranberry jam/ mit Preiselbeermarmelade*

**Cioccolato caldo con gelato alla crema** \*CG € 12,00  
*Warm chocolate with ice cream*  
*Heiße Schokolade mit Sahne-Eiscreme*

**Ganache di cioccolato bianco al cardamomo, crumble salato alle mandorle e lamponi** \*ACGH € 18,00  
*Cardamom white chocolate ganache, almond salty crumble, raspberries*  
*Kardamom Weißeschooko-Ganache, gesalzenes Mandel Crumble und Himbeeren*

**Frittelle di mele con gelato alla cannella** \*ACFGH € 15,00  
*Apple fritters with cinnamon ice cream*  
*Apfel-Küchlein mit Zimteis*

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.

Open from 12.00 PM (last order 1.15 PM)