

Chef Nicola Zanetti

TO SHARE

Patate fritte bio con ketchup alle mele *AFIN € 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 *ACDFGN € 28,00
Scottish smoked salmon, sour cream, buckwheat blinis, horseradish
Scottischer Räucherlachs mit Sauerrahm, Buchweizen-Blinis, Meerrettich

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 Crudo Selezione Montali con gnocco fritto e giardiniera *ACFN € 16,00
Montali Selection Raw Ham, fried large potato gnocchi, mixed pickles
Rohschinken Selektion Montali, gebackene Kartoffelblätter und süß-saurem Gemüse

ANTIPASTI

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

Classica tartare di filetto di manzo, burrata e cipolla rossa caramellata *ACDFGLN € 28,00
Classic beef fillet tartare, burrata, caramelized red onion
Klassisches Rinderfilet-Tatar, Burrata, karamellisierte rote Zwiebel

Insalata di gamberi e granchio, avocado, indivia belga e dressing al limone *BDILN € 32,00
Shrimp & crab salad, avocado, Belgian endive, lemon dressing
Garnelen- und Krabbensalat, Avocado, Chicorée und Zitronen-Dressing

Insalatine, erbe, fiori e bocconcini di mozzarella *GN € 16,00
Mixed greens with herbs, flowers, mozzarella bites
Salat mit Kräutern, Blumen und Mozzarella Häppchen

Pizza frita con pomodoro San Marzano, burrata pugliese, acciughe del Cantabrico, olive di Taggia e basilico *ADFGN € 23,00
Fried pizza with San Marzano tomato, Apulian burrata, Cantabric sea anchovies, Taggia olives, basil
Gebackene Pizza mit San Marzano Tomaten, Apulischen Burrata, Kantabrischen Meer Sardellen, Taggia Oliven und Basilikum

PRIMI PIATTI

PASTA & SOUP COURSES/WARME VORSPEISEN

Spghettini "Faella" all'Arrabbiata su crema di Comté *AFGI € 14,00
Spaghetti "Faella" Arrabbiata style on Comté cheese cream
Spaghetti Faella nach Arrabbiata Art auf Comté Käse Creme

Gnocchi di patate al fondo di vitello e tartufo nero estivo *ACFGIN € 16,00
Potato dumplings with veal sauce and black summer truffle
Kartoffelgnocchi mit Kalbsfond und schwarzem Sommertrüffel

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

Paccheri cacio e pepe *AFGI € 14,00
Paccheri cacio and pepper- Paccheri Cacio und Pfeffer

Zuppa di cipolla gratinata *AFGIN € 14,00
Onion soup au gratin - Gratinierte Zwiebelsuppe

Minestrone di verdure con crostini di pane *AFI € 11,00
Vegetable soup with bread croutons - Gemüseminestrone mit Brotcroutons

SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES/HAUPTSPEISEN

Costoletta di vitello alla milanese con patate saltate e marmellata di mirtillo *ACFG € 26,00
Milanese veal cutlet, sautéed potatoes, cranberry jam
Kalbsschnitzel Mailänder Art mit sautierten Kartoffeln und Preiselbeermarmelade

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

Trancio di salmone con salsa ai capperi e limone *D € 28,00
Salmon steak, capers, lemon sauce
Lachssteak mit Kapern und Zitronensauce

Galletto alla paprica *IN € 28,00
Paprika rooster - Paprikahuhn

Entrecôte di manzo Nebraska € 36,00
Nebraska beef entrecôte - Nebraska-Rind Entrecôte

Spare ribs di maiale iberico con salsa agrodolce *AFGILN € 25,00
Iberian pork spare ribs with sweet&sour sauce
Spare Ribs vom iberischen Schwein mit süß-saurer Sauce

Costolette di agnello "Te Mana Lamb" scottadito € 38,00
"Te Mana Lamb" chops "scottadito"
"Te Mana Lamb" Lammkoteletts "scottadito"

il tutto accompagnato da/sides/dazu:

- **funghi finferli trifolati** *G
sautéed chanterelle mushrooms - sautierte Pfifferlinge
- **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** *IN
- **BBQ** *AFGIL
- **Béarnaise** *CGN

SWEETS

Soffice tiramisù classico *ACFG € 10,00
Classic tiramisù - Klassisches Tiramisù

Kaiserschmarrn, marmellata ai mirtilli rossi *ACFGN € 10,00
Kaiserschmarrn with cranberry jam/ mit Preiselbeermarmelade

Gelato alla vaniglia con cioccolato caldo *CG € 9,00
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce
Vanille Eis mit warmer Schokolade Sauce

Tarte-tatin di mele, gelato allo yogurt delle Dolomiti *ACFG € 10,00
Apple tarte-tatin, yogurt from the Dolomites ice cream
Apfel-Tarte-Tatin, Joghurt-Eis aus den Dolomiten

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

Meringata ai frutti di bosco *CGH € 12,00
Meringue cake with wild fruits
Meringenkuchen mit Waldbeeren