

Patate fritte fatte in casa con ketchup alle mele *AFILN € 8,00
French fries & apple ketchup
Pommes-Frites mit Apfelketchup

Panino Pulled Pork con insalata coleslaw *ACFGLMN € 18,00
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 Tirolese *AFGNLI € 12,00
Laugenbrot, prosciutto cotto affumicato, salsa al rafano, cetriolini, brie

Laugenbrot, smoked ham, light horseradish sauce, gherkins, and Brie cheese
Laugenbrot, geräucherter Kochschinken, Meerrettichcreme, Gurken und Brie-Käse

Carpaccio di gamberi rossi, insalata di carciofi e burrata pugliese *BDGL € 32,00
Red prawns carpaccio, artichokes salad and Apulian burrata
Rote Krebse Carpaccio, Artischocken-Salat und Apulien Burrata

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

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" con crostini di pane, chutney di zucca, zenzero e caprino alle mandorle *ACDFGHIL € 38,00
Classic beef fillet tartare, "selection Oberto" with bread croutons, pumpkin chutney, ginger and goat's cheese with almonds
Klassisches Rinderfilet-Tatar "Oberto Auswahl" mit Brotcroutons, Kürbis-Chutney, Ingwer und Ziegenkäse mit Mandeln

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 al ragù d'anatra, crema di zucca alla mostarda di clementine e mandorle *ACFGHILN € 18,00
Potato gnocchi with duck ragout, pumpkin cream with clementine mustard and almonds
Kartoffeln-Gnocchi mit Ente-Ragout, Kürbiscreme mit Clementinen-Senf und Mandeln

Ravioli di pasta fresca ripieni di carciofi, cacio, pepe e guanciale *ACFGI € 18,00
Ravioli pasta filled with artichokes, cacio, pepper and guanciale
Ravioli mit Artischocken-Cacio-Pfeffer-Guanciale-Füllung

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

Zuppa di cipolla gratinata *AFGIN € 15,00
Gratinated onion soup
Gratinierte Zwiebelsuppe

Tortellini di Valeggio in brodo di cappone *ACFGIN € 15,00
Tortellini from Valeggio in capon broth
Tortellini aus Valeggio mi Kapaunbrühe

Costoletta di vitello alla milanese con patate saltate, marmellata di mirtillo *ACFG € 30,00
Milanese veal cutlet, sautéed potatoes, cranberry jam
Kalbsschnitzel Mailänder Art mit sautierten Kartoffeln und Preiselbeermarmelade

Spezzatino di cervo brasato al vino Amarone, spätzle al burro *ACGIN € 29,00
Braised venison stew with Amarone wine, spätzle with butter
Geschmorter Hirschragout mit Amarone Wein, dazu Butterspätzle

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

Trancio di salmone, salsa ai capperi e limone *D € 35,00
Salmon steak, capers, lemon sauce
Lachssteak mit Kapern und Zitronensauce

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

Galletto alla paprica *IN € 29,00
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 € 30,00
Iberian pork spare ribs with sweet&sour sauce
Spare Ribs vom iberischen Schwein mit süß-saurer Sauce

il tutto accompagnato da/sides/dazu:

- **Scarola brasata con uvetta e pinoli** *GH
braised endive with raisin and pine nuts - geschmorte Escarole mit Sultaninen und Pinienkerne
- **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

Foresta nera rivisitata *CGH € 13,00
Untraditional black forest
Unsere Schwarzwälder Kirschtorte

Frittelle di mele con gelato alla cannella e marmellata di lamponi *ACFGH € 13,00
Apple fritters with cinnamon ice cream and raspberry jam
Apfel-Küchlein mit Zimteis und Himbeermarmelade

**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 AM (last order 1.15 PM)