



ANTIPASTI

L'INSALATA DI MISTICANZA	CHF	13.50
Verschiedene frische und knackige saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit Crostini und hausgemachtem Dressing.		
LA PARMIGIANA BUFALINA	CHF	19.50
Hausgemachter Auberginenaufwurf mit San Marzanosauce, Parmesan, Basilikum und Büffelmozzarella DOP.		
IL POLIPO ALLA "LUCIANA"	CHF	24.50
Gebratener Oktopus an einer feinen Tomatencreme mit Taggiasca Oliven, Kapern und Petersilienbiskuit.		
LE CAPESANTE É IL "MUSET"	CHF	25.50
Gebratene Jakobsmuscheln mit gebratenem «Cotechino» an einer gelben Linsen-Lemongrass Creme.		
CARPACCIO TARTUFO E BURRATA	CHF	26.50
Carpaccio vom Bündner Weiderind mit Burrata DOP, Wintertrüffel, Piemont Haselnüssen, Spinat und geriebenem Eigelb.		

TAGLIERI

I TAGLIERI «L'ANTIPASTO DELL'OSTERIA»

Italienische Vorspeisen-Plättli mit diversen Salami-, Prosciutto- und Käse-Spezialitäten aus eigenem Import

Piccolo für 1 Person	CHF	21.00
Medio für 2 Personen	CHF	39.00
Grande für 4 Personen	CHF	74.00
Super für 8 Personen	CHF	139.00



I PRIMI

GNOCCHETTI DI MAMMA BRUNA **CHF 24.50/ 26.50**

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti al Ragù della Casa oder an Tomatensauce mit Basilikum.

MEZZELUNE TREVISANE **CHF 26.50**

Hausgemachte, mit Radicchio Tardivo und Fontinakäse gefüllte Teigtaschen, an einer Kartoffelsauce mit Baumnusstücken.

PACCHERI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI **CHF 27.50**

Röhrennudeln mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncino, Cherrytomaten und Petersilie.

AGNOLOTTI PIEMONTESI **CHF 28.50**

Hausgemachte, mit Kalb gefüllte, piemontesische Teigtaschen an einem feinen Kalbjus, Salbei und Parmesanchips.

BIGOLI SALSICCIA É FRIARELLI **CHF 28.50**

Hausgemachte venezianische Nudeln an einer «Cime di Rapa» Sauce mit gebratener «Salsiccia» und Paprikabrösel.

I SECONDI

DAL MANZO "OJO DE AGUA" **CHF 48.50/54.50**

Tranchiertes Entrecote oder Filet vom Rind «Ojo de Agua» mit schwarzem Wintertrüffel, knusprigen Artischocken und Kartoffelpüree.

GUANCETTA AL NEBBIOLO É SCAMPI **CHF 52.50**

Geschmorte Kalbskopfbäckchen und Scampi «Sous vide» an einer Nebbiolosauce mit gerösteten «Cime di Rapa» und Ribelmais Polenta AOP.

TRIGLIA ALLA "BECCAFICO" **CHF 46.50**

Rotbarbe «Sous vide» an einer raffinierten Brotsauce mit gewürzter Endivie auf Venere Reis.



I DESSERT

IL RICORDO TOSCANO CHF 9.50
Vin Santo mit Cantucci Toscani.

IL BABBÀLONE AL LIMONCELLO CHF 13.50
Babà Napoletano mit Limoncello an Waldbeerenragu und weisser Schokoladenmousse.

LA TORTA DEL GIORNO CON GELATO CHF 11.50
Tages-Kuchen mit einer Kugel Glace

IL CORNETTO GELATO DELL'OSTERIA CHF 10.50
Cornetto della Casa gefüllt mit unserem Hausglacé nach Wahl.

I GELATI É SORBETTI DELL'OSTERIA | PRO KUGEL CHF 5.50
Schokolade | Joghurt | Vanille | Stracciatella | Pistazie

Unsere Sorbet's: (Vegan)

Mango - Passionsfrucht | Zitrone

IL TIRAMISÙ CLASSICO CHF 10.50
Klassisches hausgemachtes Tiramisù

I DOLCI DELL'OSTERIA, PRO PERSON CHF 14.50
Dessertvariation des Hauses – **ab 2 Personen**

Herkunft unserer Produkte

<i>Rind</i>	<i>Argentinien</i>
<i>Kalb</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Muscheln</i>	<i>Mittelmeer/ Holland</i>
<i>Fisch</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Oktopus</i>	<i>Portugal</i>
<i>Schwein</i>	<i>Schweiz/ Italien</i>
<i>Trüffel</i>	<i>Frankreich/ Italien</i>



LA TAVOLATA SAN GALLO

INSIEME É PIU BELLO!

Ab 4 Personen bieten wir Ihnen an, eine Tavolata wie bei «Mamma Bruna» zu erleben.

Antipasti, diverse Pasta, Secondi und Dessert von unserem Chefkoch Luciano frisch zubereitet.

Lassen sie sich überraschen und verwöhnen!

Pro Person

CHF 98.00
