



ANTIPASTI

L'INSALATA DI MISTICANZA	CHF	13.50
Verschiedene frische und knackige saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit Crostini und hausgemachtem Dressing.		
LA PEPATA DI COZZE	CHF	19.50
Miesmuscheln – traditionell in einem leichten Weissweinpfeffersud gegart mit Bruschettabrot und Zitrone serviert.		
LA PARMIGIANA BUFALINA	CHF	21.50
Hausgemachter Auberginenaufbau mit San Marzanosauce, Parmesan, Basilikum und Büffelmozzarella DOP		
IL POLIPO BURRATA E FAVE	CHF	25.50
Gebratener Oktopus an einer Favabohnencreme mit frischer Burrata und confierten Cherrytomaten.		
IL TONNO E IL VITELLO	CHF	26.50
Rundmocken vom Kalb «Sous vide» in feinen Scheiben geschnitten mit frischem Thunfisch an einer delikaten «tonnato» Sauce.		

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.

RISOTTO SAN GALLO **CHF 26.50**

Safranrisotto mit grünen Spargeln, Burratacrème, Rosapfeffer und einem Schuss Prosecco San Gallo.

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 BISI **CHF 28.50**

Hausgemachte venezianische Nudeln an einer Erbsen Velouté mit gebratener «Salsiccia» und Paprikabrösel.

I SECONDI

DAL MANZO "OJO DE AGUA" **CHF 48.50/56.50**

Tranchiertes Entrecote oder Filet vom Rind «Ojo de Agua» mit bunten Spargeln und Kräutersaitling an einer salzigen Zabaione Espuma mit Bratkartoffeln «Novelle»

DENTICE ROSSO ALLA PUTTANESCA **CHF 46.50**

Rote Dorade «Sous vide» an einer delikatén Puttanesca Sauce mit Zucchini Julienne und Fregola Sarda.



I DESSERT

IL RICORDO TOSCANO CHF 10.50

Vin Santo mit Cantucci Toscani.

IL BABBÀLONE AL LIMONCELLO CHF 14.50

Babà Napoletano mit Limoncello an Waldbeerenragu und weisser Schokoladenmousse.

LA TORTA DEL GIORNO CON GELATO CHF 12.50

Tages-Kuchen mit einer Kugel Glace.

CREME BRÛLÉE DELLA PASSIONE CHF 13.50

Crème Brulée mit Passionsfrucht.

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 11.50

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 / Dieter Meier</i>
<i>Kalb</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Muscheln</i>	<i>Mittelmeer</i>
<i>Fisch</i>	<i>Italien</i>
<i>Oktopus</i>	<i>Portugal</i>
<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Trüffel</i>	<i>Frankreich/ Italien</i>

Unsere Partner

Zellweger Comestibles
Füger Bäckerei
Salonet - Gemüse
Dieter Meier – Bianchi
Bianchi
Rutishauser
Studer
Nauer



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
