



## ANTIPASTI

<b>L'INSALATA DI MISTICANZA</b>	<b>CHF 14.50</b>
Verschiedene frische und knackige saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit Crostini und hausgemachtem Dressing.	
<b>LA PEPATA DI COZZE</b>	<b>CHF 21.50</b>
Miesmuscheln – traditionell in einem leichten Weissweinpfeffersud gegart mit Bruschettabrot und Zitrone serviert.	
<b>LA PARMIGIANA BUFALINA</b>	<b>CHF 22.50</b>
Hausgemachter Auberginenaufbau mit San Marzanosauce, Parmesan, Basilikum und Büffelmozzarella DOP	
<b>IL POLIPO IN VACANZE</b>	<b>CHF 26.50</b>
Gebratener Oktopus an einer feinen Tomatencreme mit Cantaloup Melonen und Parmaschinken chips.	
<b>IL TONNO E IL VITELLO</b>	<b>CHF 28.50</b>
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	<b>CHF 24.00</b>
Medio für 2 Personen	<b>CHF 39.00</b>
Grande für 4 Personen	<b>CHF 74.00</b>
Super für 8 Personen	<b>CHF 139.00</b>



## I PRIMI

**GNOCCHETTI DI MAMMA BRUNA** **CHF 25.50/ 27.50**

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

**RISOTTO GAMBERI É MIRTILLI** **CHF 28.50**

Risotto Cornacchia mit Scampi, Heidelbeeren, frischer Ricotta und Zitronenzesten.

**PACCHERI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI** **CHF 29.50**

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

**AGNOLOTTI PIEMONTESI** **CHF 29.50**

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

**TONNARELLI ALLA SCAPECE** **CHF 27.50**

Hausgemachte Abruzzesische Nudeln an einer Zucchetti-Minze Velouté mit Burrata, confierten Cherrytomaten und Taggiasca Oliven.

## I SECONDI

**DAL MANZO "BLACK ANGUS OJO DE AGUA"** **CHF 49.50/56.50**

Tranchiertes Entrecote oder Filet vom Rind «Ojo de Agua» mit violetten Süsskartoffeln, gebratenem Babylattich und Creme fraiche.

**SCORFANO IN GUAZZETTO** **CHF 46.50**

Gebratener Atlantikrotbarsch mit Venus- und Miesmuscheln im eigenen Sud mit Fregola Sarda und Kefen.



## 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>Atlantik</i>
<i>Oktopus</i>	<i>Portugal</i>
<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Crevetten</i>	<i>Europa</i>

#### **Unsere Partner**

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



## LE TAVOLATE 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**

---

Antipasti, diverse Pasta und Dessert von unserem Chefkoch Luciano frisch zubereitet.  
Lassen sie sich überraschen und verwöhnen!

Pro Person **CHF 68.00**

---



## IL VIAGGIO (ab 2 Personen)

Eine Reise durch unsere Karte, eine Reise durch Italien!

- Amuse Bouche
- Il Tonno é il Vitello
- Il Polipo in vacanze
- Tonnarelli alla Scapece
- Intermezzo
- Filetto Black Angus "Ojo de Agua"
- Piccoli piaceri del Osteria

Pro Person

**CHF 115.00**

Mit Weinbegleitung

**CHF 159.00**