



# OSTERIA

• SAN GALLO •  
ENOTECA · BAR · CUCINA

## ANTIPASTI

### La Frisella 19.50

Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum auf einer knusprigen Scheibe italienischem Brot

### Carpaccio é Burrata 26.50

Carpaccio vom Bündner Weiderind mit Burrata DOP, frischer Spinat und Piemont Haselnüssen.

### Polipo é Patate 26.50

Gebatener Oktopus mit Kartoffeln, Tomaten-Creme, Paprika-Körnern und Petersilie.

### Il Tagliere für 2 Personen 39.00

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

## PASTA

### Gnocchetti Mamma Bruna 25.50

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti an Tomatensauce mit Basilikum

### Agnolotti Piemontesi 29.50

Hausgemachte mit Kalbfleisch gefüllte Teigtaschen an Kalbjus, mit Salbei und Parmesanchips

### Paccheri alle Vongole 29.50

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

## EMPFEHLUNG

### Tagliata vom Rind 38.50

mit Mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln.

### Tagesfisch 36.50

Fang des Tages (Fragen sie unser Personal)

## MENÜ 1

### Nuvola Rustica 21.00

Salami/ Funghi/ Oliven

## MENÜ 2

### Risotto Frutti di Mare. 25.00

Muscheln/ Polipo/ Crevetten

## MENÜ 3

### Cotoletta del Osteria 28.00

Schweinerack/ Eierschwämmli Rosmarinkartoffeln/ Grüne Bohnen

Bei jedem Menü ist der Menüsalat inbegriffen.

## TAGESDESSERT

### Il Tiramisù classico 10.50

Klassisches Hausgemachtes Tiramisù

## BUSINESS LUNCH

### Insalata Mista Tagliata oder Tagesfisch Profiterolle 49.00

## WEINEMPFEHLUNG

### BIANK 8.50

Tenuta San Gallo/- Traubensorte;  
Chardonnay

1 dl

### Bolgheri DOC Felcaino 9.80

Chiappini · Traubensorten: Cabernet  
Sauvignon, Merlot, Sangiovese

1 dl

#### Herkunft unserer Produkte

Kalb: Schweiz / Rind: Argentinien / Muscheln: Italien / Oktopus: Portugal / Fisch: Norwegen