



OSTERIA

• SAN GALLO •
ENOTECA · BAR · CUCINA

ANTIPASTI

La Frisella Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum auf einer knusprigen Scheibe italienischem Brot	19.50
Carpaccio é Burrata Carpaccio vom Bündner Weiderind mit Burrata DOP, frischer Spinat und Piemont Haselnüssen.	26.50
Polipo é Patate Gebratener Oktopus mit Kartoffeln, Tomaten-Creme, Paprika-Körnern und Petersilie.	26.50
Il Tagliere für 2 Personen Italienisches Vorspeisen-Plättli mit diversen Salami-, Prosciutto- und Käse-Spezialitäten aus eigenem Import	39.00

PASTA

Gnocchetti Mamma Bruna Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti an Tomatensauce mit Basilikum	25.50
Agnolotti Piemontesi Hausgemachte mit Kalbfleisch gefüllte Teigtaschen an Kalbjus, mit Salbei und Parmesanchips	29.50
Paccheri alle Vongole Röhrennudeln mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncino, Cherrytomaten und Petersilie	29.50

EMPFEHLUNG

Tagliata vom Rind mit Mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln.	38.50
Tagesfisch Fang des Tages (Fragen sie unser Personal)	36.50

MENÜ 1

Nuvola Due Gusti Tomatensauce / Fior di Latte / Prosciutto / Funghi	21.00
---	--------------

MENÜ 2

Mezzi Rigatoni Zucca é Ceci Kürbiscreme / Kichererbsen	25.00
--	--------------

MENÜ 3

Piccata alla Milanese Piccata vom Poulet / Tagliatelle / Herbstgemüse	28.00
---	--------------

Bei jedem Menü ist ein Menüsalat oder Suppe inbegriffen.

TAGESDESSERT

Unser Service informiert sie gerne.	10.50
--	--------------

BUSINESS LUNCH

Insalata Mista Tagliata oder Tagesfisch Profiterolle	49.00
---	--------------

WEINEMPFEHLUNG

BIANK Tenuta San Gallo/· Traubensorte, Chardonnay	8.50 1 dl
Montepulciano d' Abruzzo DOP Tiberio - Traubensorten: Montepulciano	9.00 1 dl

Herkunft unserer Produkte

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