



## ANTIPASTI

### **L'INSALATA DI MISTICANZA** **CHF 14.50**

Verschiedene frische und knackige saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit Crostini und hausgemachtem Dressing.

### **LA PARMIGIANA BUFALINA** **CHF 22.50**

Hausgemachter Auberginenaufwurf mit San Marzanosauce, Parmesan, Basilikum und Büffelmozzarella DOP

### **IL POLIPO AFFOGATO** **CHF 26.50**

Gebratener Oktopus an einer feinen Humuscreme mit frischer Selleriejulienne, confierten Cherrytomaten und Portweinreduktion.

### **IL TONNO FELICE** **CHF 28.50**

Grillierte Thunfischhäppchen an einer delikaten Tropea - Zwiebelespuma mit Eierschwämmli, Kapern und Mandeln.

### **IL VITELLO È LA ZUCCA** **CHF 28.50**

Rundmocken vom Kalb «Sous vide» in feine Scheiben geschnitten mit Burrata, Taggiascaoliven, Kürbiscreme und rotem Feigensenf.

## 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 24.00**

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 25.50/ 27.50**

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

**RISOTTO D'AUTUNNO** **CHF 28.50**

Risotto Cornacchia mit Kürbis, Eierschwämmli Piemontesischen Haselnüssen IGP und Kaffee.

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

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

**AGNOLOTTI PIEMONTESEI** **CHF 29.50**

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

**TONNARELLI ALL'ASTICE** **CHF 42.50**

Handgemachte Tonnarelli mit frischer Hummerhälfte aus Wildfang an einer Datteltomatensauce, Knoblauch und Petersilie.

## I SECONDI

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

Tranchiertes Entrecote oder Filet vom Rind «Ojo de Agua» mit Safran - Kartoffelpureé, Schwarzkohl, Eierschwämmli, Kalbsjus.

**SPIGOLA NEL BLU** **CHF 46.50**

Wolfsbarsch im eigenen Sud mit rotem Camarguereis IGP, Venusmuscheln und Rosenkohl.



## 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 und Vanilleglacé.

**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 15.50

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>Hummer</i>	<i>Nordatlantik</i>

#### **Unsere Partner**

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



## 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 Vitello è la Zucca
- Il Polipo Affogato
- Gnocchetti di "Mamma Bruna"
- Intermezzo
- Filetto Black Angus "Ojo de Agua"
- Piccoli piaceri del Osteria

Pro Person

**CHF 115.00**

Mit Weinbegleitung

**CHF 159.00**