



ANTIPASTI

L'INSALATA DI MISTICANZA CHF 16.50

Verschiedene frische und knackige saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit «Pane Carasau» 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 ALLA GENOVESE CHF 28.50

Grillierte Thunfischhäppchen auf einer delikaten Karottencreme, mit Zwiebelespuma gefüllten Paccherichips, an einer Essenz vom Rind.

IL VITELLO E IL CARCIOFO CHF 28.50

Rundmocken vom Kalb «Sous vide» in feine Scheiben geschnitten mit Artischockenherzen, Burrata, Taggiasca Oliven und Randen-Zitronen Reduktion.

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 CIME E BURRATA CHF 28.50

Risotto Cornacchia mit Cime di Rapa Crème, Burrata, confierten Cherrytomaten und Tarallibrösel.

PACCHERI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI CHF 29.50

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

AGNOLOTTI PIEMONTESI CHF 29.50

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

TAGLIOLINI ALL'ASTICE CHF 42.50

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

I SECONDI

“BLACK ANGUS” NELLA NEBBIA CHF 49.50/58.50

Tranchiertes Entrecote oder Filet vom Rind «Ojo de Agua» mit geräuchertem Kartoffelpureé, Cime di Rapa, Buchenpilzen und Peperoni-Coulis.

TRIGLIA DI SCOGLIO E SCAROLA CHF 46.50

Gebratene Rotbarbe aus Wildfang, an einer delikaten Mandelsauce auf Neapolitanischen Endivienbeet mit Venerereis



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 Pistazie		
<u>Unsere Sorbet's: (Vegan)</u>		
Mango - Passionsfrucht Zitrone		
IL TIRAMISÙ CLASSICO	CHF	12.50
Klassisches hausgemachtes Tiramisù		
I DOLCI DELL'OSTERIA, PRO PERSON	CHF	16.50
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 e il Carciofo
- Il Polipo Affogato
- Gnocchetti di "Mamma Bruna"
- Intermezzo
- Filetto Black Angus "Ojo de Agua"
- Piccoli piaceri del Osteria

Pro Person

CHF 119.00

Mit Weinbegleitung

CHF 159.00