



OSTERIA
• SAN GALLO •
ENOTECA · BAR · CUCINA

ANTIPASTI

La Frisella 19.50
Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum auf einer knusprigen Scheibe italienischem Brot

Carpaccio e Burrata 26.50
Carpaccio vom Bündner Weiderind mit Burrata DOP, eingelegtem Kürbis und Piemont Haselnüssen.

Polipo e Patate 26.50
Gebatener Oktopus mit Kartoffeln, Tomatensauce, 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
Handgemachte 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

Entrecote vom Rind 38.50
mit Saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln.

Tagesfisch 36.50
Fang des Tages (Fragen sie unser Personal)

MENÜ 1

Nuvola Salame 21.00
Tomatensauce / Fior di Latte / Venetische Salami

MENÜ 2

Risotto ai funghi di stagione 25.00
Risotto Carnaroli/ Pilzen der Saison/ Parmesan

MENÜ 3

Spezzatino di Cinghiale 28.00
Wildschweinvoressen/ Marroni/ Wurzelgemüse/ Weisse Polenta

Bei jedem Menü ist ein Menüsalat inbegriffen.

TAGESDESSERT

Unser Service informiert sie gerne.

BUSINESS LUNCH

**Insalata Mista
Tagliata oder Tagesfisch
Profiterolle** 49.00

WEINEMPFEHLUNG

BIANK 8.50
Tenuta San Gallo/ Traubensorte:, 1 dl
Chardonnay

Montepulciano d' Abruzzo DOP 9.50
Tiberio - Traubensorten: Montepulciano 1 dl

Herkunft unserer Produkte

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