



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 Knollenselleriecreme mit knusprigem Guanciale, eingelegten roten Zwiebeln, Kapern und Portweinreduktion.

IL SALMONE ALPINO CHF 28.50

Gebeizte Lachshäppchen vom «Alpinen Swisslachs» mit einer delikaten Rote Beete Creme, Granny Smith Äpfeln und Sauerrahm.

IL ROAST BEEF DI CERVO CHF 28.50

Entrecote vom Hirsch «Sous vide» in feinen Scheiben geschnitten mit Burratacreme, eingelegtem Kürbis, Eierschwämmli und piemontesischen Haselnüssen DOP.

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



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 Carnaroli mit Kürbis, geschmolzenem Caciocavallo Käse, Kräuterseitlingen und Tonkabohnen Bouquet.

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.

TONNARELLI ALL'ASTICE

CHF 42.50

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



I SECONDI

TAGLIATA "BLACK ANGUS" OJO DE AGUA CHF 49.50

Tranchiertes Entrecote vom Rind «Ojo de Agua» an einem feinen Kalbsjus mit Pilzen der Saison, Violettem Rosen- und Blumenkohl und Römischen Gnocchi.

FILETTO "BLACK ANGUS" OJO DE AGUA CHF 58.50

Filet vom Rind «Ojo de Agua» an einem feinen Kalbsjus mit Pilzen der Saison, Violettem Rosen- und Blumenkohl und Römischen Gnocchi.

CAPRIOLO AL PROFUMO D'AUTUNNO CHF 58.50

Rosa gebratener Rehrücken an einem delikaten Walbeerenjus, Eierschwämmli, Rosenkohl und Kürbisrisotto.

LA RANA PESCATRICE CHF 47.50

Gebratener Seeteufel an einer feinen Safransauce mit Petersilienhummus, Venusmuscheln und Pastinaken.



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</i>
<i>Wild</i>	<i>AT/DE</i>
<i>Muscheln</i>	<i>Mittelmeer</i>
<i>Fisch</i>	<i>Italien / Schweiz</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
Braun - Gemüse
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.

Tavolata San Gallo

Antipasti, diverse Pasta, Secondi und Dessert von unserem Chefkoch Luciano frisch zubereitet.

Lassen sie sich überraschen und verwöhnen!

Pro Person

CHF 98.00

Tavolata Pasta

Antipasti, diverse Pasta und Dessert von unserem Chefkoch Luciano frisch zubereitet.

Lassen sie sich überraschen und verwöhnen!

Pro Person

CHF 68.00
