

Zu Tisch: Ein Auberginenturm mit Parmesankruste in der «Osteria San Gallo» am St.Galler Marktplatz

Die Küche der neuen «Osteria» misst gerade einmal drei Quadratmeter. Doch was der Chef auf die Teller zaubert, ist grossartig.

Melissa Müller

30.10.2020, 05.00 Uhr



«Italien ist nicht stehengeblieben»: Wirt Giuseppe Ventre und Spitzenkoch Luciano Di Guida in der «Osteria San Gallo».

Bild: Ralph Ribl (30. Juni 2020)

Dumm nur, dass nicht Mittwoch ist, als wir die neue «Osteria San Gallo» am St.Galler Marktplatz testen. Denn mittwochs kocht die 87-jährige Mamma Bruna Kartoffelgnocchi. Es müssten genau die richtigen, etwas älteren Kartoffeln von der Migros sein, sagt Gastgeber Giuseppe Ventre, der Sohn von Mamma Bruna.

Die Speisekarte im ehemaligen «Nonolet» ist nur drei Seiten lang, dafür ist jedes Gericht eine Komposition. Luciano Di Guida, ehemaliger Sternekoch im «Segreto» in Wittenbach, hantiert hinter der Bar in einer offenen, drei Quadratmeter kleinen Küche.

Einrichtung mit «Coronatapete»

Auch das Lokal ist ein wenig eng und laut, da meistens ausgebucht, das Personal wirkt etwas gehetzt. Ein gemütlicher Pavillon aus Holz wurde hinzugebaut, um mehr Platz zu schaffen. Auf einer blauen Tapete prangen Muster, die an Coronaviren erinnern. «Viele Gäste machen mich darauf

aufmerksam», sagt Giuseppe Ventre. Doch wir sind nicht wegen der Tapeten da.

Bestseller auf dem Teller

Die Parmigiana, der italienische Auberginenaufbau (18.50), ist ein Bestseller: Das Gemüse ist aufgeschichtet zu einem Turm, umhüllt von einer goldbraunen Parmesankruste und gekrönt von einer Kugel Büffelmozzarella, direkt aus Apulien. Dazu eine cremige Sugo: Wir schmelzen dahin.

Wie bekommt man so ein Meisterwerk hin? Jede Auberginenscheibe werde von Hand frittiert, erklärt Ventre, und die Sugo sei aus Cherrytomaten, die seien aromatischer.



Die Parmigiana Bufalina.

Bild: Melissa Müller (23. Oktober 2020)

Spannung im Gaumen

Luciano Di Guida scheut keinen Aufwand. Er bereitet zu Hause Essenzen zu, die er in Tuben abfüllt und mit denen er die Gerichte verfeinert. Der gebratene Tintenfisch wird im Sommer von einer Melone begleitet, im Herbst von gerösteten Selleriestücken (24.50). Rote Tropea-Süßzwiebeln aus Kalabrien setzen Akzente auf dem Teller. Der Koch hat sie einlegt, um diese Mischung aus süß und scharf hinzubekommen.



Der Tintenfisch mit Selleriestücken mit Röstaroma,
Selleriepüree und roten Tropea-Zwiebeln.

Bild: Melissa Müller (23.
Oktober 2020)

Voller Achtung für die guten Produkte, versteht er es, im Gaumen Harmonie und Spannung zu erzeugen. Das Selleriepüree etwa rundet er mit einem Spritzer Zitronensaft ab. Und das Tiramisu (10.50), in einer grossen Kaffeetasse serviert, ist so schaumig-luftig, dass man am liebsten darin baden würde.

In St.Gallen gibt es bereits einige Restaurants, die gehobene italienische Küche anbieten. «Sie sind gut, aber haben seit 20 Jahren die gleiche Karte», sagt Ventre. Da wolle man sich abheben. Denn Italien sei nicht stehengeblieben.

Adresse



Osteria San Gallo

Schwertgasse 1,
9000 St.Gallen
Telefon 071 232 70 78,
www.osteriasangallo.ch
Di - Sa: 8.30 bis 23 Uhr
Antipasti ab 12.-, Primi Piatti, oft mit frischer Pasta, ca. 25.-.
Secondi Piatti mit Fisch oder Fleisch ca. 46.- , grosse
Weinauswahl

Mehr zum Thema

Prosecco im Namen des heiligen Gallus': Sogar der Papst trank diesen Schaumwein

Janina Gehrig · 16.06.2019



• **ST.GALLER STADT-TICKER**

COVIDKRISE

RATGEBER

**Blechsalat vor der Olma ++ Frankreichs Lehrer mobilisiert
Sensationen fürs Volk +++ Tegernsee Impftest-Marathon
zügelt in den Osten +++ Eigenes
Saatgut produzieren +++ Tier &
Technik abgesagt**

Stefan Brändle, Paris · vor 3 Stunden

René Meier · vor 4 Stunden

vor 2 Minuten

Aktuelle Nachrichten

abo+ AUSTRALIAN OPEN

Novak Djokovic erhält Galgenfrist - weshalb ihm die Taktik der Regierung das Genick brechen könnte

Einwanderungsminister Alex Hawke ist untergetaucht, um über den Fall Novak Djokovic zu beraten, dem er erneut das Visum entziehen könnte. Wie die Chancen des Serben stehen, in Melbourne zu spielen.

Simon Häring · vor 9 Minuten

• **CORONA-NEWTICKER**

**Das BAG meldet
29'887 Coronafälle
++ 122
Spitaleinweisungen
und 18 Todesfälle**

Online-Redaktion · vor 44
Minuten

• **SUPER-G IN
WENGEN**

**Odermatt rast zu
nächstem
Heimsieg - Feuz
mit
Schrecksekunde**

Gabriel Vilares · vor 32
Minuten

STAATSANWALTSCHAFT
ST.GALLEN

**Er wollte ein
neunjähriges
Mädchen «mieten»:
Ex-
Gemeindeschreiber
von Steinach soll
vier Jahre in Haft
wegen diverser
Delikte gegen
sexuelle Integrität**

13.01.2022

abo+ UNVERÖFFENTLICHTES
PAPIER

**Bund greift durch:
Wo am Arbeitsplatz
FFP2-Masken
künftig Pflicht sind**

Pascal Michel · 13.01.2022

ostjob.ch

ANZEIGE

| | | |
|--|--|--|
|  AVOR Sachbearbeiterin (m/w/d... hepro production ag |  Praktikum als Schulassistent Bad Sonder |  Fa Apr |
|  Elektroinstallateur 100% (m/w/d) Heizplan AG |  Versicherungsberater (all gende... AXA Versicherungen AG |  At IMS |

Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung,
Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne
vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.