



OSTERIA

• SAN GALLO •
ENOTECA · BAR · CUCINA

ANTIPASTI

La Frisella Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum auf einer knusprigen Scheibe italienischem Brot.	19.50
Carpaccio e Stracciatella Carpaccio vom Bündner Weiderind mit Stracciatella Käse, Rucola und Piemont Haselnüssen.	26.50
Polipo e Gazpacho Gebratener Oktopus, Gazpacho creme, Saubohnen, Melonen, Knusprigem Rohschinken.	26.50
Il Tagliere für 2 Personen Italienisches Vorspeisen-Plättli mit diversen Salami-, Prosciutto- und Käse-Spezialitäten aus eigenem Import.	39.00

PASTA

Gnocchetti Mamma Bruna Hausgemachte Kartoffel-Gnocchetti an Tomatensauce mit Basilikum.	25.50
Agnolotti Piemontesi Handgemachte mit Kalbfleisch gefüllte Teigtaschen an Kalbjus, mit Salbei und Parmesanchips.	29.50
Paccheri alle Vongole Röhrennudeln mit frischen Venusmuscheln, Knoblauch, Peperoncino, Cherrytomaten und Petersilie	29.50

EMPFEHLUNG

Entrecote vom Rind mit Saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln.	38.50
Tagesfisch Fang des Tages (Fragen sie unser Personal)	36.50

MENÜ 1

Nuvola Bologna Pinsa Romana/ Fior di Latte/ Mortadella Pistazien.	21.00
--	--------------

MENÜ 2

Maccheroncini alla Puttanesca Tomatensauce/ Kapern/ Taggiasca Oliven/ Peperoncino/ Petersilie.	25.00
---	--------------

MENÜ 3

Saltimbocca alla Romana Saltimbocca vom Schwein/ Federkohl/ Butter Tagliolini.	28.00
---	--------------

Bei jedem Menü ist ein Menüsalat inbegriffen.

TAGESDESSERT

Unser Service informiert sie gerne.

BUSINESS LUNCH

Insalata Mista Entrecote oder Tagesfisch Dessert	49.00
---	--------------

WEINEMPFEHLUNG

BIANK Tenuta San Gallo/• Traubensorte:, Chardonnay	8.50 1 dl
Phigaia IGT Serafini & Vidotto - Traubensorten: CS, CF, M	9.50 1 dl

Herkunft unserer Produkte

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