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, saisonal Spargel und Piemont Haselnüssen.

Polipo e Patate **26.50**
Gebratener 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 Piccante **21.00**
Tomatensauce/ Fior di Latte/ Scharfe Salsiccia Napoli.

MENÜ 2

Mezzelune alla Parmigiana **25.00**
Gefüllte Ravioli mit Zucchetti/ Parmesan Sauce/ Cherry Tomaten.

MENÜ 3

Petto di Anatra Canette **28.00**
Gebratene Canette Entebrust/ Weisser Spargel/ Orangenrisotto.

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:, Chardonnay **1 dl**

Phigaia IGT **9.50**
Serafini e Vidotto - Traubensorten: Merlot Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc **1 dl**

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

Unser Servicepersonal informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten. Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst.