



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
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 Veneta** 21.00
Tomatensauce/ Fior di Latte/ Soppresa Veneta (Salami).

MENÜ 2

- Linguine alla Nerano** 25.00
Zucchetticreme/ Pecorino Käse/ Confierte Cherry Tomaten/ Basilikum.

MENÜ 3

- Ossobuco alla Milanese** 28.00
Geschmorte Kalbshaxenscheiben/ Karotten-Erbсен/ Safranrisotto.

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