



## 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 SFIZIOSO** CHF 26.50  
Gebratener Oktopus an einer feinen Saubohnencreme mit knusprigem Guanciale, konfierten Cherrytomaten und gewürztem Fenchel.

**IL SALMONE ALPINO** CHF 28.50  
Gebeizte Lachshäppchen vom «Alpinen Swisslachs» mit einer delikaten Kartoffel-Meerrettich Espuma, Rote Bete, Limette und Lachskaviar.

**IL VITELLO ALLA ROMANA** CHF 28.50  
Rundmocken vom Kalb «Sous vide» in feinen Scheiben geschnitten mit gebratenen Artischocken, Sardellenfilets und niedergegartem Ei.

## 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 GOLOSO**

**CHF 29.50**

Risotto Carnaroli mit Safran, grünen Spargeln, Straciatella Käse, und Kräuterseitlingen.

### **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.

### **TAGLIOLINI ALL'ASTICE**

**CHF 44.50**

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



## I SECONDI

**TAGLIATA BLACK ANGUS NELLA NEBBIA** CHF 49.50

Tranchiertes Entrecote vom Rind «Ojo de Agua» an einem feinen Kalbsjus mit saisonalen Spargeln, Kräuterseitlinge, salziger Zabaione und Süsskartoffelstampf.

**FILETTO BLACK ANGUS NELLA NEBBIA** CHF 58.50

Filet vom Rind «Ojo de Agua» an einem feinen Kalbsjus mit saisonalen Spargeln, Kräuterseitlinge, salziger Zabaione und Süsskartoffelstampf.

**CAREÈ DI AGNELLO GUSTOSO** CHF 54.50

Rosa gebratenes Lammkarree an einer feinen Rotweinsauce mit Safranrisotto, Artischocken und Pistazien.

**DENTICE ALLA MEDITERRANEA** CHF 47.50

Zahnbrasse in «Oliocottura» an einer feinen «Pappa al Pomodoro», Kapern, Taggiasca Oliven, Oregano, grüne Bohnen und Cous-Cous.



## I DESSERT

**IL RICORDO TOSCANO** CHF 10.50

Vin Santo mit Cantucci Toscani.

**IL TIRAMISU CLASSICO** CHF 12.50

Klassisches Hausgemachtes Tiramisù.

**SBRISOLONA ALLA GIANDUIA CON GELATO** CHF 12.50

Hausgemachter Mandel Streuselkuchen mit Gianduja-Creme Füllung und einer Kugel Joghurt Glace.

**CRÈME BRÛLÉE DELLA PASSIONE** CHF 13.50

Crème Brulée mit Passionsfrucht und Vanilleglacé.

**IL BABBÀLONE AL LIMONCELLO** CHF 14.50

Babà Napoletano mit Limoncello an Waldbeerenragu und weisser Schokoladenmousse.

**I DOLCI DELL'OSTERIA, PRO PERSON** CHF 16.50

Dessertvariation des Hauses – **ab 2 Personen**

**I GELATI É SORBETTI DELL'OSTERIA | PRO KUGEL** CHF 5.50

Schokolade | Joghurt | Vanille | Pistazie

Unsere Sorbet's: (Vegan)

Mango - Passionsfrucht | Zitrone



#### *Herkunft unserer Produkte*

<i>Rind</i>	<i>Argentinien</i>
<i>Muscheln</i>	<i>Mittelmeer</i>
<i>Fisch</i>	<i>Italien</i>
<i>Oktopus</i>	<i>Portugal</i>
<i>Lamm</i>	<i>Irland/Schweiz</i>
<i>Hummer</i>	<i>Nordatlantik</i>
<i>Lachs</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalb</i>	<i>Schweiz</i>

#### **Unsere Partner**

Zellweger Comestibles  
Füger Bäckerei  
Braun - Gemüse  
Bianchi  
Caratello  
Studer  
Nauer  
VinoVario  
Martel



## 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**

---



## IL VIAGGIO

### EINE REISE DURCH UNSERE KARTE EINE REISE DURCH ITALIEN!

Ab 2 Personen bieten wir Ihnen unser exklusives 5 Gang Degustationsmenu an:

- Amuse Bouché
- Il Salmone Alpino
- Il Vitello
- Il Risotto Goloso
- Il Filetto
- I Dolci del Osteria

Pro Person

**CHF 119.00**

---

## Weinbegleitung

Pro Person

**CHF 50.00**

---