



## 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 Auberginenaufbau mit San Marzanosauce, Parmesan, Basilikum und Büffelmozzarella DOP.

### **FIOR DI PRIMAVERA**

**CHF 26.50**

Knusprige Zucchini Blüten gefüllt mit Pecorino Romano auf gerösteter roter Paprika Creme, grünem Spargel und Limetten-Joghurt.

### **IL POLIPO D'AUTORE**

**CHF 29.50**

Gebratener Oktopus auf einer feinen Saubohnencreme mit frischer Fenchel Julienne, knusprigem Guanciale und einer Orangenreduktion.

### **IL VITELLO "ANIMA E CORE"**

**CHF 29.50**

Kalbsmocken «Sous Vide» in feine Scheiben geschnitten mit apulischer Burrata gefüllter Artischocke, Kräuter Brotbrösel und Süss -Saure rote Zwiebeln.

## 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 IN ARMONIA**

**CHF 29.50**

Carnaroli Risotto mit Safran, grünem Spargel, Kräuterseitlinge und Tropfen vom gereiftem Balsamico Essig IGP.

### **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'ONDA VERDE**

**CHF 29.50**

Handgemachte Bandnudeln an einer Erbsen-Minze Creme mit sautierten frischen Calamari, frischer apulischer Burrata und «Nero di Seppia»



## I SECONDI

### **TAGLIATA BLACK ANGUS NELLA NEBBIA**

**CHF 49.50**

Tranchiertes Entrecote vom argentinischen Black Angus Rind an einem feinen Kalbsjus mit grünem Spargel, Kräuterseitlinge, gesalzener Zabaione und knusprige Bramata Sticks.

### **FILETTO BLACK ANGUS NELLA NEBBIA**

**CHF 59.50**

Filet vom argentinischen Black Angus Rind an einem feinen Kalbsjus mit grünem Spargel, Kräuterseitlinge, gesalzener Zabaione und knusprige Bramata Sticks.

### **CARRÉ D'AGNELLO "ALCHIMIA DI SAPORI"**

**CHF 56.50**

Rosa gebratenes Lammkarree an einer feinen Lakritz Sauce, mit Kräutern gratinierten Artischocken und einem Kurkuma Kartoffelpüree.

### **SPIGOLA IN SINFONIA MEDITERRANEA**

**CHF 49.50**

«Sous vide» gegarte Tranche vom Wolfsbarsch aus Wildfang auf Erbsencreme mit gerösteten Mandeln, Bergamotte Coulis und Venere Reis.



## I DESSERT

**IL RICORDO TOSCANO** CHF 11.50

Vin Santo mit Cantucci Toscani.

**IL TIRAMISU CLASSICO** CHF 12.50

Unser klassischer Hausgemachter Tiramisu.

**SBRISOLONA ALLA GIANDUIA CON GELATO** CHF 12.50

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

**CREME BRÛLÉE DELLA PASSIONE** CHF 14.50

Crème Brulée mit Passionsfrucht und Vanille Glacé.

**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

Schokoladel Vanillel Pistazie

Unsere Sorbet's: (Vegan)

Mang- Passionsfrucht l Zitrone



#### ***Herkunft unserer Produkte***

<i>Rind</i>	<i>Argentinien</i>
<i>Kalb</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Muscheln</i>	<i>Mittelmeer</i>
<i>Fisch</i>	<i>Mittelmeer</i>
<i>Oktopus</i>	<i>Portugal</i>
<i>Schwein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Ente</i>	<i>Frankreich</i>

#### **Unsere Partner**

Zellweger Comestibles  
Braun - Gemüse  
Dieter Meier – Bianchi  
Bianchi  
Caratello  
Studer  
Nauer  
VinoVario



## LE TAVOLATE SAN GALLO

### INSIEME É PIU BELLO!

Ab **4 Personen** bieten wir Ihnen an, eine Tavolata wie bei «Mamma Bruna» zu erleben.

Antipasti, diverse Pasta, Secondi und Dessert von unserem Chefkoch Luciano frisch zubereitet.  
Lassen sie sich überraschen und verwöhnen!

Pro Person

**CHF 98.00**

---

Antipasti, diverse Pasta und Dessert  
von unserem Chefkoch Luciano frisch zubereitet.  
Lassen sie sich überraschen und verwöhnen!

Pro Person

**CHF 68.00**

---



## IL VIAGGIO (ab 2 Personen)

Eine Reise durch unsere Karte, eine Reise durch Italien!

- Amuse Bouche
- Polipo d'Autore
- Il Vitello "Anima e Core"
- Tagliolini all'Onda Verde
- Intermezzo
- Filetto Black Angus "Ojo de Agua"
- Piccoli piaceri del Osteria

Pro Person

**CHF 119.00**

Mit Weinbegleitung

**CHF 169.00**