

## antipasti

pro 100 gramm als hauptspeise empfehlen wir ca. 250g pro person	10.50
pro portion oliven, cherrytomaten, teufelshörnli oder parmesan	6.50

## focaccia

	klein	mittel	gross
mortadella hüttenkäse-gurken, zucchini, salat	9.50	12.90	17.90
salame olivenpesto, tomaten, rucola	9.50	12.90	17.90
montasio salsa piccante, aubergine, spinat	9.50	12.90	17.90
vegan crema di ceci, guacamole, peperoni, rucola	9.50	12.90	17.90

## suppen

	klein	normal
vegi, saisonal, unser service informiert dich gerne	9.50	12.00

## salate

	klein	normal
blattsalat	9.50	16.00
antipastisalat mit pomodori secci & oliven	12.50	19.00
blattsalat mit avocado		18.00
»funghi« gebratenen champignons (CH), avocado, blattsalat		20.50
»capra« chèvrier (ziege) mit honig überbacken, karamalisierte baumnüsse, blattsalat		22.50
»pollo« thaicurry-pouletbruststreifen (CH), avocado, blattsalat		22.50
»gamberetto« chili-knoblauch-gambas (vtn, zertifiziert), blattsalat		27.50
»filetto« rindfiletstreifen (CH), mariniert mit frischen kräuter, blattsalat, sauerrahm-ingwerdip		29.50
»burrata« auf randencarpaccio, granatapfel, rucola und koriandersamen	15.50	21.50
tagessalat unser service informiert dich gerne	12.50	19.00

## carpaccio

	normal
pulpo cremolata, limetten, rucola	19.50
bresaola parmesan, zitrone, rucola	22.50
parma dolce (14 monate gereift) parmesan, zitrone	21.50

## tatar

	klein	normal
vom rind aus der region metzgerei ueli zeller, herisau	23.50	32.00
an einer sashimimarinade auf einem wasabi-grüntee-spiegel mit rucola und äpfel		

## al forno

	primi	secondi
gambas, al ajillo geschält, mit chili und knoblauch, (vtn - zertifiziert)	18.50	28.00
parmigiana auberginenlasagne mit tomaten, parmesan und mozzarella (15 min)	16.50	26.00
feta al forno mit chili, cherrytomaten und zwiebeln	12.50	22.00
caponata sizilianisches ratatouille, überbacken mit scamorza	15.50	25.00

## aus unserer pastawerkstatt

	primi	secondi
salsiccia tipica, cherrytomaten, spinat und zitrone	22.00	25.50
blattspinat-gorgonzola	19.00	22.50
birnen-safransauce	19.00	22.50
al burro con salvia	16.00	19.50
büffelmozzarella und cherrytomatensauce	21.00	24.50
burrata mit picanter cherrytomatensauce	22.00	25.50
all`amatriciana (speck, tomate, peperoncino, pecorino)	16.00	19.50
bolognese, pomodoro oder carbonara	16.00	19.50
tagliatelle, spaghetti oder mangold-ricotta-ravioli (+ 4.00)		

## tavolata ab 4 personen, preis pro person

die gerichte werden auf platten in die tischmitte serviert. jeder hat einen teller und schöpft sich von dem was ihn «gluschtet». hier eine auswahl, die durchaus leicht variieren kann.

<b>tavolata als vorspeise</b> antipasti platte, caponata, ricotta al forno und gambas al ajillo	18.50
---	-------

<b>pasta-tavolata</b> spaghetti carbonara, tagliatelle all`amariciana, tagliatelle spinat-gorgonzola, ravioli al burro con salvia	29.50
---	-------

<b>piccola</b> von den antipasti zur salatschüssel. zum hauptgang folgen zweierlei spaghetti sowie tagliatelle. zum abschluss eine feine dessertvariation.	44.50
--	-------

<b>spezial</b> von den antipasti, salatschüssel, caponata, ricotta al forno, cozze, zweierlei spaghetti und tagliatelle bis zur dessertvariation. (a discrétion)	54.50
--	-------

<b>deluxe</b> von den antipasti, salatschüssel, caponata, ricotta al forno, pulpo, tatar, cozze & gambas al ajillo. dann spaghetti, tagliatelle und ravioli bis zur dessertvariation. (a discrétion)	66.50
--	-------

<b>dessert</b>	dazu empfehlen wir ein glas süßwein: <b>il recioto, buglioni, verona</b>	8.50
café gourmand	café oder espresso mit 3 kleinen seelenschmeichlern	12.50
schokoladenküchlein	mit flüssigem kern, dazu hausgemachtes glace nach wahl	14.50
variation best of focacceria	— ab 2 personen, preis pro person	13.50
amaretti	gefüllt mit viel schokolade	3.50
kokos-schokoladenkugel	vegan	4.00
brownie, zitronenkuchen		5.00
spanischer schokoladenkuchen	mit dörreprikosen	5.50
cheesecake	mit hausgemachten glace nach wahl	ohne 6.50 10.50
toblerone-schokoladenmousse		klein 5.50 10.50
tiramisù classico oder spezial	nach saison	10.50
panna cotta mit pflaumenkompott	(wir verwenden agar-agar)	10.50
glace: sauerrahm, quitte, nocci oder mocca	je kugel	4.50

#### **caffè (illy)** alle auch koffeinfrei erhältlich

espresso, ristretto (macchiato)	4.50
café crema	4.50
espresso doppio	5.80
café latte (schale)	4.90
cappuccino	4.90
latte macchiato	5.90
café freddo	6.00
café coretto (mit grappa) oder café baileys	7.50

#### **tee «bio» / latte «appenzell»**

	<b>tasse</b>	<b>krug</b>
minze «medina», verveine oder citronelle	4.90	7.50
schwarztee «english breakfast»		
rooibos lynn oder rooibos vanille		
yasmin oder grüntee «sencha fuji»		
früchtetee		
frische minze	5.50	
ingwer-zitronengrasteemilch mit honig	6.00	
chai latte hausgemacht	6.00	
ovo oder schoggi (warm/kalt)	4.90	



#### **unser versprechen**

leidenschaft und freude am besonderen geschmack ist unser beweggrund. wir verwenden neben unseren sorgfältig gewählten italienischen spitzprodukten, ausschliesslich frische saisonale produkte aus der region. wo immer es möglich ist, unter einhaltung des kürzesten transportweges verwenden wir viel bio, bio-freilandeier von markus gantenbein und frisches schweizer fleisch. bei uns ist alles hausgemacht, das braucht viel zeit und jedes mal auch etwas glück.