

benvenuti

Essen & Trinken

Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit &
jedes Mal auch etwas Glück.

unser versprechen

Leidenschaft & Freude am besonderen Geschmack ist unser Beweggrund. Neben unseren sorgfältig ausgewählten italienischen Spitzenprodukten, entscheiden wir uns ausschliesslich für frische & möglichst saisonale Produkte aus der Region. Unter Einhaltung des kürzesten Transportweges, nutzen wir möglichst viele Bioprodukte & ausschliesslich Schweizer Fleisch. Wir sehen es als Passion & unsere Aufgabe die besten Rohstoffe & Lebensmittel zu suchen & zu verarbeiten.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.
Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MWST.

Antipasti

Unsere Antipasti sind alle hausgemacht, ohne Stabilisatoren & sonstigen Schnickschnack. Lasse dich von deinen Augen verführen & stelle deine Lieblingsauswahl individuell an unserer Theke zusammen oder lasse dich von uns am Tisch überraschen.

als kleine Portion im Glas 6.50

Oliven *oder* Champignons *oder* Parmesan Reggiano *oder* halbtrocknete Cherrytomaten *oder* Teufelshörnli

Antipasti-Platte als Vorspeise 17.50

wir stellen euch ca. 150 g beste Antipasti, Salumi & Käse pro Person zusammen (*auf Wunsch vegetarisch oder vegan*).

Antipasti-Platte als Hauptgang 28.50

wir stellen euch ca. 250 g beste Antipasti, Salumi & Käse pro Person zusammen (*auf Wunsch vegetarisch oder vegan*).

ODER WÄHLE AN DER THEKE, PREIS PRO 100g

Antipasti nach deiner Wahl

mit Salumi / Käse 11.50
ohne Salumi / Käse 8.50

Vorspeisen

- Burrata** 10.50
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger,
mit Olivenöl
- Carpaccio di Bresaola (IT) oder Parma dolce (IT)** 24.50
mit Olivenöl, Parmesan Reggiano, Tomaten & Rucola
- Caponata** 15.50 | 25.00
Sizilianisches Ratatouille, mit Pinienkernen & Weinbeeren,
überbacken mit Scamorza (*geräucherter Mozzarella*)
- Feta al forno** 13.50 | 22.00
überbackener Schafskäse an Olivenöl, Peperoncino,
Cherrytomaten, Zwiebeln & Peterli (*min. 15 min Backzeit*)
- Gambas al ajillo** 19.50 | 28.00
Black Tiger Crevetten (*aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM*) mit Olivenöl, Knoblauch & Chili
- Parmigiana** 16.50 | 26.00
Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan &
Mozzarella (*min. 15 min Backzeit*)
- Tatar vom Rind** 100g | 180g
an einer Sashimimarinade auf 23.50 | 32.00
einem Wasabi-Grüntee-Spiegel mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln
Huft von der Metzgerei Bechinger, St. Georgen (CH)

Unser
Hausdressing
für zuhause
50 cl | **9.50**

Salate

Bunt gemischter Blattsalat pro Person 9.50
an unserem italienischen Hausdressing
ab 2 Personen in der Salatschüssel zum selber schöpfen.

Salat mit Antipasti 12.50
kleiner Salat mit Pomodori Secchi & Oliven,
oder wähle deine Favoriten an der Theke selber aus.

WAS WIR BESONDERS MÖGEN

Burrata-Salat 16.50 | 21.50
Burrata, eine Art Mozzarella, einfach noch cremiger
auf Randencarpaccio an einer Apfel-Vinaigrette

Pulpo-Salat 16.50 | 21.50
lauwarmer Pulpo an einer Limetten-Gremolata, auf Blattspinat

KOMBINIERE DEINEN SALAT NACH LUST & LAUNE

Grosser Blattsalat als Basis	16.00
bunt gemischter Blattsalat mit Avocadostreifen an unserem italienischen Hausdressing	
Antipasti	+ 4.50
mit Pomodori secchi, Pilzen & Oliven	
Avocado	+ 3.50
mit noch mehr Avocadostreifen & Zitrone	
Burrata	+ 6.50
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger	
Capra	+ 6.50
überbackener Ziegenweichkäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumüssen	
Funghi	+ 4.50
mit gebratenen Champignons (CH)	
Crevetten Black Tiger	+ 11.50
gebratene Black Tiger Crevetten (VNM) in Chili & Knoblauch mariniert, dazu ein fruchtiges Mango-Chutney	
Pollo	+ 7.50
gebratene Pouletbruststreifen (CH) an roter Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	
Tagliata	+ 13.50
kurz angebratene Rinds-Entrecôte-Streifen (CH), mariniert mit frischen Kräutern, dazu eine erfrischende Limetten-Gremolata	
Tuna-Steak	+ 11.50
kurz angebratene Gelbflossen-Thunfisch-Streifen (<i>Friend of the Sea, Pacific</i>), dazu eine erfrischende Limetten-Gremolata	



Pasta

Unsere Pasta sind alle hausgemacht & werden täglich frisch produziert:
Bio-Weizenmehl von der Bruggmühle in Goldach,
Walliser Hartweizengriess, Bio-Freilandeier aus St.Gallen & Freilandeier aus Bischofszell,
St.Galler Leitungswasser, Handarbeit & viel Liebe.

KOMBINIERE DEINE LIEBLINGSSAUCE
MIT DEINER LIEBLINGSPASTA

Tagliatelle
Spaghetti
Ravioli mit Mangold-Ricotta-Füllung (+4.00)

WÄHLE DIE GRÖSSE DEINER PORTION
KLEIN | NORMAL | GROSS (+ 5.00)

Ravioli Zafferano e Pera Ricotta-Mangold Ravioli an einer Safransauce mit Birnen	23.00 26.50
Ravioli al Burro con Salvia Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbei-Butter	20.00 23.50
Spaghetti Salsiccia & Ingwer mit unserer Haus-Salsiccia (Schwein, CH) Tomaten, Kräuter & Ingwer	17.00 23.00
Spaghetti Carbonara «der Klassiker schlechthin» mit frischen Eiern, Speck & Rahm	17.00 23.00
Spaghetti Pomodoro unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten	16.00 19.50
Tagliatelle alla Bolognese Rindfleisch (CH), Tomaten, Karotten & Kräuter	17.00 23.00
Tagliatelle alla Burrata leicht piccante Cherrytomaten-Sauce & Burrata	21.00 24.50
Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce	16.00 19.50
Vegane &-glutenfreie Spaghetti an Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino <i>(bitte ca. 15 min. einkalkulieren)</i>	16.00 19.50

Fleisch & Fisch

WÄHLE DAZU
DEINE LIEBLINGSBEILAGE

**Bunter Blattsalat /
Verdure grigliate / Blattspinat /
hausgemachte Tagliatelle**

jede weitere Beilage + 5.00

WÄHLE DIE GRÖSSE DEINER PORTION
160 g | 240 g

Tuna-Steak

kurz angebraten, mit Gremolata serviert 25.50 | 34.50
Gelbflossen (*Friend of the Sea, Pacific*)

Tagliata vom Rind

Entrecôte (CH) rosa gebraten, mit Fleur de Sel und 34.50 | 44.50
hausgemachter Kräuterbutter

Schweizer-Pouletbrust

saftig gegrillte Pouletbrust 19.50 | 28.50
mit hausgemachter Kräuterbutter
(bitte ca. 15 min einkalkulieren)

Tavolata

Teile mit Weile

Zusammen bestellen, zusammen geniessen, weil
zusammen essen eben glücklicher macht.
Unsere Gerichte in der Mitte des Tisches sind ideal
zum Teilen, jeder schöpft sich was ihn gluschtet,
bis alle satt & zufrieden sind. Eine Genuss-Reise quer
durch die focacceria-Speisekarte. Du bringst
deine Freunde & Zeit (min. 1.5 Std.) mit &
wir machen das Drumherum.

**Bestellt in
die Tischmitte &
geniesst gemeinsam.**

Teilen kann man
ab 2 Personen.

UNSERE VORSCHLÄGE AB 4 PERSONEN
| PREIS PRO PERSON

Vorspeisen Tavolata	20.50
Beste Auswahl von Antipasti aus unserer Theke Caponata (Ratatouille nach sizilianischer Tradition überbacken mit Scamorza) Feta al forno Gambas al ajillo ofenfrische Focaccia	
Pasta, Pasta Tavolata! à discrétion	29.50
Spaghetti Carbonara Tagliatelle Salsiccia Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola Ravioli al burro con salvia	
Facile – die einfache Tavolata à discrétion	48.50
Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke Bunt gemischter Blattsalat Feta al forno Caponata (Ratatouille nach sizilianischer Tradition überbacken mit Scamorza) Salsiccia al pomodoro. Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti & Tagliatelle & zum Abschluss eine Variation aus unserer Dessertküche.	
Perfetto – die grosszügige Tavolata à discrétion	66.50
Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke Bunt gemischter Blattsalat Feta al forno Caponata (Ratatouille nach sizilianischer Tradition überbacken mit Scamorza) Lauwarmer Pulpo-Salat Salsiccia al pomodoro Tatar vom Rind Gambas al ajillo. Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti, Tagliatelle & Ravioli in verschiedenen Varianten. Zum Abschluss verwöhnen wir euch mit einer Dessertvariation.	
Superiore – die Tavolata à discrétion mit Fleisch oder Fisch	86.50
Ergänzt die Tavolata «Perfetto» zum Hauptgang mit Tagliata vom Rind oder Tuna-Steak. Dazu lieben wir Blattspinat, Cherrytomaten al forno & hausgemachter Kräuterbutter. Die Dessertvariation zum Abschluss rundet diese Reise ab.	

Unser
Eistee zum
Mitnehmen
50 cl | **4.00**

Getränke

OFFEN 3 dl | 5 dl | 10 dl

Haus-Eistee Ingwer-Rosmarin oder Hibiskusblüten	5.20 6.80 12.50
Wasser laut oder still	4.20 5.40 8.50
Shorley Möhl	4.50 5.90 9.50
Citro Goba	4.50 5.90 9.50

FLASCHE

Gazosa Tessin (CH)	35 cl 6.00
Aranciata amara, Heidelbeer, Limone, Himbeer oder Mandarine	
Flauder Goba	33 cl 5.50
Orangina Goba	33 cl 5.50
Grapefruit Goba	33 cl 5.50
Cola, Cola Zero Goba	33 cl 5.50
Rivella rot, blau	33 cl 5.50
Bitter J.Gasco	20 cl 5.50
Chinotto J.Gasco	20 cl 5.50
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon Gents (CH)	20 cl 5.50

OHNE %

Saison-Apéro	7.50
alkoholfrei - frage bei unseren Gastgebern nach	

MIT %

Campari	8.50
mit Soda, Orangen, Eis	
mit frisch gepresstem Orangensaft	+3.00
Ginger Breeze	11.50
mit Aperol, Prosecco, Gurken, Ginger Ale, Eis	
Lillet Blanc Vive	10.50
mit Gents Tonic (CH), Minze, Gurke, Zitrone, Eis	
Lillet Rose	10.50
mit Gents Ginger Ale (CH) oder Goba Citro, Minze, Orange, Eis	
Mojito, Caipirinha	11.50
Pimms No. 1	10.50
würziger Likör auf Gin-Basis, Gents Ginger Ale, Orange, Gurke, Minze, Eis	
Himbeer-Thymian Gin	14.50
mit Gents Tonic (CH), Limetten, Thymian, Eis	
Malfy Gin Rosa Grapefruit	14.50
mit Soda Rosa, Rosmarin, Eis	
Negroni	11.50
mit Gin, Martini rosso, Campari, Eis	



Bier

AUS APPENZELL

vom Fass Quöllfrisch «Naturtrüb» 4.8% Vol. 20 cl | 3.80
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten aus 30 cl | 4.80
Stammheim & der Hallertau gebraut, entsteht ein 50 cl | 6.80
aussergewöhnlich fruchtiges Bier mit Charakter.

IPA 33 cl | 5.80
Das India Pale Ale erreicht mit seinen fünf Hopfensorten
eine tiefe, runde Bittere. Das aromatische Bier wird durch
die spezielle Kalthopfung blumig & frisch.

Leermond 33 cl | 4.90
Das alkoholfreie, vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus
drei verschiedenen Malzen & zwei Hopfensorten bei
Leermond gebraut. Eine lange Lagerung bei tiefen Temperaturen
verfeinert das malzige Aroma zusätzlich.

Schwarzer Kristall 6.3% Vol.

33 cl | 5.50

Das einzigartige Bier mit seiner gewitterschwarzen Farbe überrascht mit einem Röstkaffee-Bouquet, Aromen von schwarzer Schokolade, leichter Lakritznote & Blaubeerabgang aus gerösteten Cara- & Farbmalzen gebraut, mehrer Monate gelagert.

Weizen 5.2% Vol. «Bio»

50 cl | 6.80

Das obergärige, naturtrübe Weizenbier besitzt einen erhöhten Anteil an Kohlensäure. Bananen- & Nelkenaroma am Gaumen geben dem Weizen seinen typischen Geschmack.

AUS WUPPENAU

Sleeping Bear 6.2% Vol.

33 cl | 5.80

Ein ausgewogenes, vollmundiges Amber Ale. Reicher Karamellmalz-Geschmack, welchen es vom Münchner Typ 3 Malz erhält. Kaskadenhopfen geben diesem Bier eine leicht blumige Zitrusnote. Die fruchtige Note verdankt es seiner speziellen Hefesorte.

Unser Catering. Dein Anlass.

Vom kleinen Apéro bis zum Festschmaus. Vom Risotto aus dem Parmesan, Salsicca vom Grill bis zum Rindsfilet aus dem Smoker ist alles möglich. Bei dir - bei uns - wo immer du möchtest. Bei unseren Caterings ist die Kernkompetenz: die Qualität der Produkte, die Beratung unserer Gäste & die Umsetzung der Kundenwünsche. In der gemeinsamen Planung könnt ihr eure eigenen Vorstellungen verwirklichen & von unserer langjährigen Erfahrung profitieren.



