

*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.

WÄHLE AN DER THEKE, PREIS PRO 100g

## **Antipasti nach deiner Wahl**

mit Salumi / Käse	11.50
ohne Salumi / Käse	8.50

## **als kleine Portion im Glas**

Oliven <i>oder</i> Champignons <i>oder</i> Parmesan Reggiano <i>oder</i> halbgetrocknete Cherrytomaten <i>oder</i> Teufelshörnli	6.50
--	------

## **Antipasti-Platte als Vorspeise**

wir stellen euch ca. 150 g beste Antipasti, Salumi & Käse pro Person zusammen ( <i>auf Wunsch vegetarisch oder vegan</i> )	17.50
--	-------

## **Antipasti-Platte als Hauptgang**

wir stellen euch ca. 250 g beste Antipasti, Salumi & Käse pro Person zusammen ( <i>auf Wunsch vegetarisch oder vegan</i> )	28.50
--	-------

# Zum Starten

- Bunt gemischter Blattsalat** 9.50  
an unserem italienischen Hausdressing  
*Ab 2 Personen in der Salatschüssel zum selber schöpfen.*
- Blattsalat mit Antipasti** 12.50  
kleiner Salat mit Pomodori Secchi & Oliven  
*oder wähle deine Favoriten an der Theke selber aus.*
- Carpaccio di Bresaola** oder **Parma dolce** 24.50  
Bresaola (Rind) aus dem Veltlin (IT) oder Parma dolce (IT)  
mit Olivenöl, Parmesan Reggiano, Tomaten & Rucola
- Caponata al forno** 15.50 | 25.00  
Sizilianisches Ratatouille, mit Pinienkernen & Weinbeeren,  
überbacken mit Käse *oder* vegan
- Gambas al ajillo** 19.50 | 28.00  
Black Tiger Crevetten «Eden» (*aus den geschützten Mangrovenwälder, Pacific VNM*) mit Olivenöl, Knoblauch, Chili & Rosmarin
- Parmigiana** 16.50 | 23.50  
Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan &  
Mozzarella (*min. 15 min Backzeit*)
- Tatar vom Rind** 100g | 180g  
an einer Sashimarinade auf einem 23.50 | 32.00  
Wasabi-Grüntee-Spiegel mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln  
*Huft von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen (CH)*

# Salat-Bowls

DAZU SERVIEREN WIR  
UNSERE OFENFRISCHE FOCACCIA.

<b>Blattsalat classic</b> bunt gemischter Blattsalat mit Avocadostreifen	16.00
<b>Avocado doppio</b> mit noch mehr Avocadostreifen & Zitrone	19.50
<b>Italiana</b> mit Antipasti (Pomodori secchi, Pilzen & Oliven)	20.50
<b>Monti</b> überbackener Ziegenweickäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumnüssen	24.50
<b>Mare</b> gebratene Black Tiger Crevetten «Eden» <i>(aus den geschützten Mangrovenwälder, Pacific VNM)</i> in Chili & Knoblauch mariniert, dazu ein fruchtiges Mango-Chutney	27.50
<b>Pollo</b> gebratene Schweizer Pouletbruststreifen an Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	23.50

## LA FAVORITA

<b>Pulpo-Salat</b> lauwarmer, zart gegarter Pulpo, an einer Limetten-Gremolata, auf Blattspinat	16.50   21.50
---	---------------

Für zu Hause

Tagliatelle  
100g | **2.50**

Ravioli  
100g | **3.50**

# Hausgemachte Pasta

Unsere Pasta wird täglich frisch in unserer  
Manufaktur & produziert:  
mit Bio-Weizenmehl aus der Bruggmühle in Goldach,  
Walliser Hartweizengriess, Freilandeier  
aus St.Gallen & Bischofszell,  
St.Galler Leitungswasser, Handarbeit & viel Liebe.

WÄHLE DIE GRÖSSE DEINER PORTION  
KLEIN | NORMAL

<b>Ravioli al burro con salvia</b> Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbei-Butter	20.00   23.50
<b>Tagliatelle Bolognese-Salsiccia</b> mit unserer gebratenen Haus-Salsiccia (Rind, CH), Sugo	17.00   23.00
<b>Tagliarini Carbonara</b> «der Klassiker schlechthin» mit frischen Eiern, Speck & Rahm	17.00   23.00
<b>Tagliarini Pomodoro</b> unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten	16.00   19.50
<b>Vegane &amp; glutenfreie Spaghetti</b> an Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino (bitte ca. 15 min. einkalkulieren)	16.00   19.50
<b>Vegane &amp; glutenfreie Gnocchi</b> an unserer Tomatensugo mit Cherrytomaten	17.00   23.00

KOMBINIERE DEINE LIEBLINGSSAUCE MIT DEINER LIEBLINGSPASTA

**Tagliatelle, Tagliarini oder  
Ravioli mit Mangold-Ricotta-Füllung** (+4.00)  
**XL-Portion** (+5.00)

LA FAVORITA

**Lasagne-Salsiccia** 26.50  
mit unserer Haus-Salsiccia (Rind, CH),  
hausgemachten Lasagneblättern, Béchamel



# Fleisch

<b>Tagliata vom Rind</b> (180gr)	39.50
Entrecôte (CH) rosa gebraten, mit Fleur de Sel & hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Schweizer-Pouletbrust</b> (180gr)	22.50
saftig gegrillte Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter	

WÄHLE DAZU  
DEINE LIEBLINGSBEILAGE

**Bunter Blattsalat /**  
**Verdure grigliate / Blattspinat /**  
**Hausgemachte Tagliatelle**  
jede weitere Beilage + 5.00

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

# Getränke

OFFEN 3 dl | 5 dl | 10 dl

<b>Haus-Eistee</b> Hibiskusblüten	5.20   6.80   12.50
<b>Wiler Wasser</b> laut oder still	4.20   5.40   8.50
<b>Shorley</b> Möhl	4.50   5.90   9.50
<b>Citro</b> Goba	4.50   5.90   9.50

## FLASCHEN

<b>Gazosa</b> Tessin (CH) Heidelbeer, Limone, Himbeer oder Mandarine	35 cl   6.00
<b>Cola, Cola Zero</b> Goba	33 cl   5.50
<b>Orangina</b> Goba	33 cl   5.50
<b>Rivella</b> rot, blau	33 cl   5.50
<b>Bitter</b> J.Gasco	20 cl   5.50
<b>Chinotto</b> J.Gasco	20 cl   5.50
<b>Ginger Ale, Tonic</b> Gents (CH)	20 cl   5.50

OHNE %

**Saison-Apéro** 7.50  
alkoholfrei - frage bei unseren Gastgebern nach

MIT %

**Aarver Gin Cask** 17.50  
**Aarver Gin Lido** 14.50  
**Aarver GinWald** 13.50  
mit Gents Tonic (CH), Rosmarin, Eis

**Himbeer-Thymian Gin** 14.50  
mit Gents Tonic (CH), Limetten, Thymian, Eis

**Campari Amalfi** 10.50  
mit Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis

**Hugo** 10.50  
Prosecco, Mineral, Holunderblütensirup, Minze, Limetten, 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

**Marito** 8.50  
der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & -verveine  
mit Soda & Eis

**Pimms No. 1** 10.50  
würziger Likör auf Gin-Basis, Gents Ginger Ale,  
Orange, Gurke, Minze, Eis

# Bier

## AUS APPENZELL

### **Quöllfrisch**

33 cl | 5.50

Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten gebraut, entsteht ein aussergewöhnliches, fruchtiges Bier mit Charakter.

### **Kristall Spezial** 5.2 % Vol.

33 cl | 5.50

Dieses kräftige & hopfenbetonte Spezialbier entsteht unter anderem durch Aromahopfen aus Stammheim & der Hallertau. Der ausgewogene Geschmack zwischen Hopfen & Malz führt zu einem würzigen, leicht zitronigen Abgang.

### **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- & Farbmälzen 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.

# Weine

## SCHAUMWEIN

1 dl | 7.5 dl

**Rosé Spumante Brut «Il Vigliacco»**

Molinara, Mariano Buglioni, Verona,  
Veneto «Bio»

8.00 56.00

## WEISSWEIN

**Chardonnay «Langhe»**

Moccagatta, Langhe, Piemonte, DOC

7.60 53.00

**«Il Disperato» Bianco**

Garganega, Mariano Buglioni, Verona, IGT «Bio»

7.30 51.00

## ROTWEIN

1 dl | 7.5 dl

**Barbera d'Alba «Vigneto Punta»**  
Azelia, Luigi Scavino, Piemonte, DOC

9.00 63.00

**Ripasso «Il Bugiardo»**  
Corvina-Corvinone-Rondella  
Mariano Buglioni, Verona, IGT «Bio»

8.80 61.00

# Weitere Standorte der focacceria-Betriebe

Am Obstmarkt Herisau - an der Bahnhofstrasse

focacceria St.Gallen - an der Metzgergasse

focacceria Wil - am Bahnhofplatz

Klosterbistro St.Gallen - im Klosterviertel

Catering by focacceria - Festlaune

Kochen & Feiern by focacceria - Festküche