

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	
Stracciatella	9.50
das flüssige, cremige Herz vom Burrata aus Apulien, 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 (<i>geräucherter Mozzarella</i>)	
Feta al forno	13.50 22.00
überbackener Schafskäse an Olivenöl, Peperoncino Knoblauch, Cherrytomaten, Zwiebeln & Peterli (<i>min. 15 min Backzeit</i>)	
Gambas al ajillo	19.50 28.00
Black Tiger Crevetten (<i>aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM</i>) mit Olivenöl, Knoblauch & Chili	
Parmigiana	16.50 26.00
Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan & Mozzarella (<i>min. 15 min Backzeit</i>)	
Tatar vom Rind	100g 180g
an einer Sashimimarinade auf	23.50 32.00
einem Wasabi-Grüntee-Spiegel mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln	
<i>Huft von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen (CH)</i>	

Unser
Hausdressing
für zu Hause
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 semi-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 geschälten Tomaten, an einem Basilikumpesto

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 semi-secchi, Pilzen & Oliven	
Avocado	+ 3.50
mit noch mehr Avocadostreifen & Zitrone	
Burrata	+ 5.00
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch crèmiger	
Capra	+ 6.50
überbackener Ziegenweichkäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumüssen	
Funghi	+ 4.50
mit eingelegten Balsamico-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	



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 al Burro con Salvia Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbei-Butter	20.00 23.50
Spaghetti Salsiccia mit unserer gebratenen Haus-Salsiccia (Schwein, CH), Cherrytomaten & Spinat	17.00 23.00
Spaghetti Carbonara «der Klassiker schlechthin» mit frischen Eiern, Speck & Rahm	17.00 23.00
Spaghetti Pomodoro unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten + <i>Burrata</i> 5.00	16.00 19.50
Tagliatelle alla Bolognese Rindfleisch (CH), Tomaten, Karotten & Kräuter	17.00 23.00
Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce	16.00 19.50
Vegane &-glutenfreie Spaghetti an Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino (bitte ca. 15 min. einkalkulieren)	16.00 19.50

Fleisch & Fisch

WÄHLE DAZU
DEINE LIEBLINGSBEILAGE

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

jede weitere Beilage + 5.00

Gebratenes Saiblingsfilet (180gr) vom Kundelfingerhof (TG, CH) mit Gremolata serviert	36.50
Tagliata vom Rind (180gr) Entrecôte (CH) rosa gebraten, mit Fleur de Sel & hausgemachter Kräuterbutter	39.50
Schweizer-Pouletbrust (180gr) saftig gegrillte Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter	22.50

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

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*) | Lauwarmer Pulpo-Salat
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 | Burrata-Salat | Feta al forno | Caponata (*Ratatouille
nach sizilianischer Tradition überbacken mit Scamorza*) |
Lauwarmer Pulpo-Salat | 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* 86.50
mit Fleisch oder Fisch

Ergänzt die Tavolata «Perfetto» zum Hauptgang mit Tagliata
vom Rind oder gebratenes Saiblingsfilet. 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-Basilikum oder Hibiskusblüten	5.20 6.80 12.50
Wiler 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
Heidelbeer, Limone, Himbeer oder Mandarine	
Orangina 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	
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	
Mojito, Caipirinha	11.50



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.

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- & 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.



