

*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

<b>Burrata</b>	10.50
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger, mit Olivenöl	
<b>Stracciatella</b>	9.50
das flüssige, cremige Herz vom Burrata aus Apulien, mit Olivenöl	
<b>Bunt gemischter Blattsalat</b>	9.50
an unserem italienischen Hausdressing <i>ab 2 Personen in der Salatschüssel zum selber schöpfen.</i>	
<b>Salat mit Antipasti</b>	12.50
kleiner Salat mit Pomodori semi-secchi & Oliven, <i>oder wähle deine Favoriten an der Theke selber aus.</i>	
<b>Carpaccio di Bresaola (IT) oder Parma dolce (IT)</b>	24.50
mit Olivenöl, Parmesan Reggiano, Tomaten & Rucola	
<b>Caponata al forno</b>	15.50   25.00
Sizilianisches Ratatouille, mit Pinienkernen & Weinbeeren, überbacken mit Käse	
<b>Feta al forno</b>	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** *(aus den geschützten Mangrovenwälder, 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)*

# Salat-Bowls

DAZU SERVIEREN WIR  
UNSERE OFENFRISCHE FOCACCIA.

<b>Grosser Blattsalat als Basis</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 semi-secchi, Pilzen & Oliven)	20.50
<b>Monti</b> überbackener Ziegenweichkäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumnüssen	24.50
<b>Mare</b> gebratene Black Tiger Crevetten ( <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 roter Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	23.50

## LA FAVORITA

<b>Burrata-Salat</b> Burrata, eine Art Mozzarella, einfach noch cremiger auf geschälten Tomaten, mit Basilikumpesto	16.50   21.50
<b>Pulpo-Salat</b> lauwarmer Pulpo an einer Limetten-Gremolata, auf Blattspinat	16.50   21.50



# Hausgemachte Pasta

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

KOMBINIERE DEINE LIEBLINGSSAUCE  
MIT DEINER LIEBLINGSPASTA

**Tagliatelle**  
**Tagliarini**  
**Ravioli mit Mangold-Ricotta-Füllung (+4.00)**



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

<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 + <i>Burrata 5.00</i>	16.00   19.50
<b>Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola</b> mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce	16.00   19.50
<b>Vegane &amp;-glutenfreie Spaghetti</b> an Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino ( <i>bitte ca. 15 min. einkalkulieren</i> )	16.00   19.50
<b>Vegane &amp;-glutenfreie Gnocchi</b> an Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino ( <i>bitte ca. 15 min. einkalkulieren</i> )	17.00   23.00

LA FAVORITA

<b>Lasagne-Salsiccia</b> mit unserer Haus-Salsiccia (Rind, CH), hausgemachten Lasagneblättern, Béchamel	26.50
---	-------

# Fleisch & Fisch

WÄHLE DAZU  
DEINE LIEBLINGSBEILAGE

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

jede weitere Beilage + 5.00

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

Tagliarini Carbonara | Tagliatelle Bolognese-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 | Lauwarmer Pulpo-Salat  
Es folgt eine grosse Pastareise mit Tagliarini & 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  
Lauwarmer Pulpo-Salat | Tatar vom Rind | Gambas al ajillo.  
Es folgt eine grosse Pastareise mit Tagliarini, 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

<b>Haus-Eistee</b> Ingwer-Basilikum oder 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

## FLASCHE

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

## OHNE %

<b>Saison-Apéro</b> alkoholfrei - frage bei unseren Gastgebern nach	7.50
--	------

MIT %

<b>Aperol Ginger</b> oder <b>Apple Breeze</b>	10.50
mit Aperol, Prosecco, Ginger Ale oder Apfelsaft, Eis	
<b>Campari Amalfi</b>	10.50
mit Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis	
<b>Campari Milano</b>	10.50
mit Prosecco, Cranberrysaft, Eis	
<b>Cuba Libre</b>	14.50
mit Havana 7yrs, Limetten, Goba Cola, Eis	
<b>Hugo</b>	10.50
mit Prosecco, Mineral, Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Eis	
<b>Lillet Blanc Vive</b>	10.50
mit Gents Tonic (CH), Minze, Gurke, Zitrone, Eis	
<b>Lillet Rose</b>	10.50
mit Gents Ginger Ale (CH) oder Goba Citro, Minze, Orange, Eis	
<b>Marito</b>	8.50
der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & -verveine mit Soda & Eis	
<b>Mojito</b>	11.50
mit Havana 3yrs, Rohrzucker, Minze, Soda & Eis	
<b>Pimms No. 1</b>	10.50
würziger Likör auf Gin-Basis, Gents Ginger Ale, Orange, Gurke, Minze, Eis	
<b>Vodka Absolut</b>	13.50
mit verschiedenen Fusions - frage bei unseren Gastgebern nach	

Pitcher  
Quöllfrisch  
1 L | 12.50

# Bier

## AUS APPENZELL

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

**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.

**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.



## BARFUSS BRAUEREI 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.

**Secret Service** 6.7 % Vol. 33 cl | 6.00

Dieses feinherbe Ale hat ein stark karamelliges Maltprofil, welches eine gute Bais bildet, damit der Hopfen im Zentrum stehen kann. Es zeichnet sich durch eine wunderbare Hopfen-Malz Balance aus. Passt gut zu kräftigen & aromatischen Gerichten.

**Razberry** 5.2 % Vol. 33 cl | 6.00

Schon die Farbe dieses Bieres erinnert an Himbeeren. Eine stimmige Balance zwischen süß & sauer machen dieses Bier zu einer wunderbaren Erfrischung. Passt gut zu Sonnenschein, leichtem Essen & Dessert.

# 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.



festlaune.ch

# Weitere Standorte der focacceria-Betriebe

Am Obstmarkt Herisau - an der Bahnhofstrasse

focacceria St.Gallen - an der Metzgergasse

Klosterbistro St.Gallen - im Klosterviertel

Catering by focacceria - Festlaune

Kochen & Feiern by focacceria - Festküche

