

*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

**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 Knoblauch,  
Cherrytomaten, Zwiebeln & Peterli (*min. 15 min Backzeit*)

**Gambas al ajillo** 19.50 | 28.00  
Black Tiger Crevetten (*aus den geschützten Mangroven-  
wälder, 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 Sashimarinade auf 23.50 | 32.00  
einem Wasabi-Grüntee-Spiegel mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln  
*Huft von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen (CH)*

Unser  
Hausdressing  
für zu Hause  
50cl | 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

**Capra-Randen-Salat** 16.50 | 21.50  
überbackener Ziegenweichkäse mit Thymian-Honig &  
karamellisierten Baumnüssen, 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

<b>Grosser Blattsalat als Basis</b>	16.00
bunt gemischter Blattsalat mit Avocadostreifen an unserem italienischen Hausdressing	
<b>Antipasti</b>	+ 4.50
mit Pomodori semi-secchi, Pilzen & Oliven	
<b>Avocado</b>	+ 3.50
mit noch mehr Avocadostreifen & Zitrone	
<b>Capra</b>	+ 6.50
überbackener Ziegenweichkäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumüssen	
<b>Funghi</b>	+ 4.50
mit eingelegten Balsamico-Champignons (CH)	
<b>Crevetten Black Tiger</b>	+ 11.50
gebratene Black Tiger Crevetten (VNM) in Chili & Knoblauch mariniert, dazu ein fruchtiges Mango-Chutney	
<b>Pollo</b>	+ 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)

<b>Ravioli al Burro con Salvia</b> Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbei-Butter	20.00   23.50
<b>Ravioli zafferano e pera</b> Ricotta-Mangold Ravioli an einer Safransauce mit Birnenstücken	23.00   26.50
<b>Spaghetti Salsiccia</b> mit unserer gebratenen Haus-Salsiccia (Schwein, CH), Cherrytomaten & Spinat	17.00   23.00
<b>Spaghetti Carbonara</b> «der Klassiker schlechthin» mit frischen Eiern, Speck & Rahm	17.00   23.00
<b>Spaghetti Pomodoro</b> unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten	16.00   19.50
<b>Tagliatelle alla Bolognese</b> Rindfleisch (CH), Tomaten, Karotten & Kräuter	17.00   23.00
<b>Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola</b> mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce	16.00   19.50
<b>Vegane &amp;-glutenfreie Spaghetti</b> an Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino (bitte ca. 15 min. einkalkulieren)	16.00   19.50

# Fleisch

WÄHLE DAZU  
DEINE LIEBLINGSBEILAGE

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

jede weitere Beilage + 5.00

<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	

# 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**  
Ergänzt die Tavolata «Perfetto» zum Hauptgang mit Tagliata  
vom Rind. 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-Rosmarin 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)	35 cl   6.00
Heidelbeer, Limone, Himbeer oder Mandarine	
<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</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>	7.50
alkoholfrei - frage bei unseren Gastgebern nach	

MIT %

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

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 50 cl | 6.80

Stammheim & der Hallertau gebraut, entsteht ein  
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.**





