

benvenuti

# **Essen & Trinken**

# Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit & jedes Mal auch etwas Glück.

Diese Vorschläge sind ab 2 Personen  
Preis pro Person

## Tavolata

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.

### **Vorspeisen Tavolata!** 29.00

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Gartensalat  
Randen Caprese | Caponata Siciliana |  
Gamberi aglio e olio

### **Pasta, Pasta Tavolata! à discrétion** 38.00

Carbonara Spaghetti alla Chitarra |  
Salsiccia-Bolognese Tagliatelle |  
Cacio & Pepe Spaghetti alla Chitarra | Ravioli al burro con salvia

### **Facile – die einfache Tavolata à discrétion** 57.00

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Gartensalat |  
Randen Caprese | Caponata Siciliana | Pulpo alla Luciana  
Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti alla Chitarra &  
Tagliatelle.

Zum Abschluss verwöhnen wir euch mit unserer Dessertvariation.

### **Perfetto – die grosszügige Tavolata à discrétion** 69.00

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Gartensalat |  
Randen Caprese | Blumenkohl & Stracciatella |  
Tatar vom Schweizer Rind | Pulpo alla Luciana |  
Caponata Siciliana | Gamberi aglio e olio.

Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti alla Chitarra,  
Tagliatelle & Ravioli in verschiedenen Varianten.

Zum Abschluss verwöhnen wir euch mit unserer Dessertvariation.

### **Superiore – die Tavolata à discrétion mit Fleisch oder Fisch** 98.00

Ergänzt die Tavolata «Perfetto» zum Hauptgang mit  
Tagliata vom Appenzeller Rind oder Zanderfilet.  
Dazu lieben wir Blattspinat, Cherrytomaten al forno &  
hausgemachter Kräuterbutter.

Zum Abschluss verwöhnen wir euch mit unserer Dessertvariation.

# Antipasti

Unsere Antipasti sind alle hausgemacht. Lasse dich von deinen Augen verführen & stelle deine Lieblingsauswahl individuell an unserer Theke zusammen oder lasse dich von uns am Tisch überraschen.  
dazu servieren wir hausgemachte, ofenfrische Focaccia (CH)

WÄHLE AN DER THEKE, PREIS PRO 100g

## Auswahl der besten italienischen Antipasti frisch aufgeschnitten & assortiert

mit Salumi / Käse 14.00  
vegan 10.00

**Antipasti misti della focacceria** 150 gr | 250 gr  
Vorspeise / Hauptgang / Fleisch und - oder Käse 21.00 | 35.00  
die besten Antipasti von uns zusammengestellt  
Vegan 16.50 | 31.50

**Burrata al Naturale** 12.00  
eine Art Mozzarella aus Apulien,  
einfach noch cremiger, serviert Pfeffer und Fleur de Sel

**Gerösteter Blumenkohl & Stracciatella\*** 19.50  
\*cremigtes Herz vom Burrata aus Apulien  
verfeinert mit Blattspinat & Haselnuss

**Prosciutto dolce di Parma & Stracciatella** 24.50  
italienischer Rohschinken mit dem flüssigen,  
cremigem Herz vom Burrata aus Apulien

# Vorspeisen

dazu servieren wir hausgemachte, ofenfrische Focaccia (CH)

VORSPEISE | HAUPTGANG

**Caponata Siciliana** 17.50 | 22.50  
ein warmes, süditalienisches Ratatouille  
mit Pinienkernen & Weinbeeren

**Gamberi aglio e olio** 22.50 | 32.00  
\*Black Tiger Crevetten "Eden" mit Olivenöl,  
Knoblauch, Chili & Rosmarin  
\*(aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM)

**Gartensalat** 11.50  
mit saisonalem Gemüse &  
unserem italienischen Hausdressing

**Pulpo alla Luciana** 23.00 | 33.00  
Pulpo (IT) nach Luciana-Art  
ein typisches Rezept der neapolitanischen Küche,  
mit Oliven, Kapern, Tomatensugo, Knoblauch & Chili

**Randen Caprese** 18.50 | 23.50  
flüssiges, cremiges Herz vom Burrata aus Apulien  
mit Randen-Carpaccio & Cime di Rapa

**Tatar vom Schweizer Rind** 100g | 180g  
24.00 | 33.50  
an einer italienischen Marinade auf einem  
Parmesan-Crème-Spiegel mit Kräuteröl

# Salat-Bowls

Bunter Feldsalat mit hausgemachtem Dressing ...

<b>Gamberi</b> 🌱 🌿 🍷	28.00
gebratene Black Tiger Crevetten "Eden" mit Chili & Knoblauch, dazu ein Sweet & Sour-Chutney <small>*(aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM)</small>	
<b>Italiana</b> 🌱 🌿 🍷	24.00
mit Pomodori secchi, Balsamico-Champignons & Oliven	
<b>Planted Chicken</b> 🌱 🌿 🍷	26.00
gebratenes planted Chicken (hergestellt in der Schweiz) mariniert mit Zitronen, Rosmarin & Thymian an einem leichten, veganen Sauerrahmdip	
<b>Pollo e Avocado</b> 🌱	26.00
gebratene Pouletbruststreifen (CH) an roter Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	

# Pasta fatta in casa

Glutenfreie Pasta auf Anfrage, mind. 10min Kochzeit

VORSPEISE | HAUPTGANG

<b>Ravioli al Burro con Salvia</b>	22.50   27.50
mit Ricotta & Mangold gefüllt, an Salbeibutter	
<b>Spaghetti alla Chitarra Carbonara</b> 🍷	20.00   27.00
mit Eigelb-Pecorino-Crème & knusprigem Guanciale (IT)	
<b>Spaghetti alla Chitarra Pomodoro</b> 🍷	18.50   23.50
Tomatensugo mit Cherrytomaten + Burrata CHF 5.50	
<b>Spaghetti alla Chitarra Cacio &amp; Pepe</b>	19.00   25.00
Pecorino-Espuma mit Blumen-, Lange- & Szechuanpfeffer	
<b>Tagliatelle Salsiccia-Bolognese</b>	19.50   27.00
Haus-Salsiccia (Rind, CH), Tomatensugo	
<b>Tagliatelle all'Amatriciana</b> 🍷	21.00   28.00
Tomatensugo mit Cherrytomaten, knusprigem Guanciale (IT) & Pecorino	
<b>Risotto-Porcini-Prosecco</b> 🍷	22.00   27.00
Riserva San Massimo-Reis "Bio", mit 24 Monate gereiftem Parmesan & Bergbutter	

XL  
+5.00

# Al forno

Entdecke unsere köstlichen Ofenspezialitäten. Lass dich von den frischen Aromen Italiens verführen und genieße ein unvergessliches Geschmackserlebnis!

VORSPEISE | HAUPTGANG

**Caponata Siciliana Stracciatella** 19.50 | 26.50  
ein warmes, süditalienisches Ratatouille mit Pinienkernen, Weinbeeren & Stracciatella

**Lasagna alla Salsiccia** 21.00 | 29.50  
Salsiccia-Bolognese (Rind; Bechinger, St. Georgen), Béchamel, Lasagne-Blätter aus unserer Pasta-Werkstatt (min. 15 min Backzeit)

**Parmigiana di Melanzane** 19.50 | 26.50  
Auberginen-Lasagne mit Tomatensugo, Mozzarella & Parmesan (min. 15 min Backzeit)

# Fleisch & Fisch

Wir legen sehr grossen Wert auf die Qualität & die Herkunft unserer Produkte & verwenden wenn möglich Schweizer Fleisch. Bei Fisch & Meerestieren achten wir auf nachhaltige Fischerei & vertrauen den Versprechen der verschiedenen Labels & unseren Lieferanten.

**Maispouardenbrust** (CH) 29.50  
saftig gegrillte Maispouardenbrust aus dem Alpstein mit Jus

**Tagliata di Manzo** 47.00  
rosa gebratenes Entrecôte vom Appenzeller Rind mit Ruccola, Grana & Cherrytomaten

**Zanderfilet** (CH) 42.00  
gebratenes Zander-Filet aus dem Lago Maggiore serviert mit Karotten-Crème & Haselnuss

WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE

Bunter Blattsalat  
Hausgemachte Spaghetti alla Chitarra  
Prosecco-Saison-Risotto  
Wintergemüse

jede zusätzliche Beilage + 5.50

# Dessert

all unsere Dessert sind hausgemacht

**Pana Cotta im weckglas** ☼ 7.50  
serviert mit saisonalem Topping

**Schokoladenküchlein**  
mit flüssigem Kern (min. 15 min Backzeit) 9.50  
wähle dazu eine Kugel Glace\* deiner Wahl 14.50

**Tiramisu classico im Weckglas** 7.50

**Toblerone-Schokoladenmousse im weckglas** ☼ 7.50

NUR ETWAS KLEINES ZUM NASCHEN ?

**Amaretti** ☼ 5.50  
gefüllt mit herzhafter Schokolade

**Brownie** 6.50  
unser Klassiker mit Nüssen  
mit Sauerrahm-Glace 11.50

**hausgemachtes Glace** nach Saison, pro Kugel 5.00  
deine Gastgeber\*innen informieren dich gerne darüber

**Mohnkuchen** ☼ 6.50  
unser saftiger Liebling

**Pastel de Nata** 6.50  
Blätterteigtörtchen mit Vanillecrème gefüllt  
Rezept nach portugiesischer Art

**Bananen-Schokoladen-Muffin** ☼ ☼ 5.50

# Getränke



OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

**Hibiskusblüten-Eistee** 5.50 | 7.90 | 13.80  
**Ingwer-Rosmarin-Eistee** 5.50 | 7.90 | 13.80  
**St.Galler Wasser** laut oder still 4.50 | 6.90 | 11.00  
**Shorley** Möhl 4.80 | 7.20 | 11.00  
**Citro** Goba 4.80 | 7.20 | 11.00

FLÄSCHLI

**Galvanina** "Das Gazosa aus Italien" 35 cl | 6.50  
Biolimonade aus Rimini  
Orangen, Grapefruit, Limonade, Mandarine oder Blutorange  
**Cola** Goba 33 cl | 5.50  
**Cola zero** Goba 33 cl | 5.50  
**Rivella** rot, blau 33 cl | 5.50  
**Ginger Ale** Gents (CH) 20 cl | 5.50  
**Tonic** Gents (CH) 20 cl | 5.50

# Apéro Getränke

## ALKOHOLFREIER APÉRO

<b>Amicero Spritz</b> Ingwer-Orangen-Apéro mit Soda & Eis	8.00
<b>Crodino</b> der Kräuter-Klassiker aus Milano mit Orangen & Eis	7.50
<b>Manzoni Spritz</b> Johannisbeeren-Granatapfel-Apéro mit Soda & Eis	8.00

# Apéro Getränke

## MIT ALKOHOL

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis	12.00
<b>Campari Amalfi</b> mit Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis	12.50
<b>focacceria Gin "FIN"</b> mit Gents Tonic (CH), Zitrone, Rosmarin, Eis	14.50
<b>Helga</b> mit Hibiskus, Prosecco, Soda, Eis	12.00
<b>Himbeer-Thymian Gin</b> mit Gents Tonic (CH), Limetten, Thymian, Eis	14.50
<b>Lillet Blanc Vive</b> mit Gents Tonic (CH), Minze, Gurke, Zitrone, Eis	12.50
<b>Lillet Rose</b> mit Gents Ginger Ale (CH) oder Goba Citro, Minze, Orange, Eis	12.50
<b>St.Gallen Spritz</b> Schweizer Kräuterlikör, Prosecco, Soda & Eis	12.00

Unser  
Favorit!

# Bier



## OFFENBIER

**Appenzeller Quöllfrisch** 4.8% Vol. 30 cl | 5.00  
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen  
Hopfsorten aus Stammheim &  
der Hallertau gebraut 50 cl | 7.80

**Panaché mit Appenzeller Quöllfrisch** 2.5% Vol. 30 cl | 5.00  
süss / sauer 50 cl | 7.80

## AUS DER FLASCHE

**Misty Cave** Appenzell 0% Vol. 33 cl | 5.50  
Entdecke das alkoholfreie "Misty Cave"  
mit dezenter Kalthopfung, würzigem Aroma &  
naturtrübem Charakter.  
Packt dich die Abenteuerlust?

**Schwarzer Kristall** Appenzell 6.3% Vol. 33 cl | 6.90  
Das einzigartige Bier mit seiner gewitter-  
schwarzen Farbe überrascht mit einem  
Röstkaffee-Bouquet.

**Weizen** Appenzell 5.2% Vol. «Bio» 50 cl | 7.90  
Das obergärige, naturtrübe Weizenbier  
aus dem Appenzellerland.

**Blondine** Biergarage, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.90  
Die kühle Blonde mit weissem Top für eine  
erfrischende Dauerbeziehung.  
Leicht fruchtig, herb trocken.

**Pilot Pale Ale** Biergarage, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.90  
Typisch englisch, malzig, fruchtig, fein & es hat  
mehr Perlen als die Queen.

**Klosterbräu** Schützengarten, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.90  
Ein naturtrübes Amberbier. Die Schönheit zeigt  
dieses Bier unter einem cremigen, satten Schaum.  
Feine Malz & Fruchtnoten.

## ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN-BIERE AUS DER PROSECCO-FLASCHE

**Tenute Collesi Chiara** (Italien) 6% Vol. 50 cl | 9.50  
Der harmonische & fruchtige Geschmack gibt  
dem Gaumen ein sofortiges Gefühl von Frische,  
das mit Cidernoten abschliesst.

**Tenute Collesi Rossa** (Italien) 8% Vol. 50 cl | 9.50  
Unverwechselbarer Charakter mit lang  
anhaltendem Aroma, süßem Geschmack,  
der mit mineralischen Noten angereichert ist.



# 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 & Schweizer Fleisch.

Wir sehen es als Passion & unsere Aufgabe die besten Rohstoffe & Lebensmittel zu suchen & zu verarbeiten. So werden alle Pasta, Focaccia, Pesto & Desserts in unserer eigenen Produktionsküche in St.Gallen (CH) gefertigt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

laktosefrei | glutenfrei | vegan



Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 8.1% MwSt.

# Unsere Betriebe im Überblick

ST.GALLEN

**focacceria** Metzgergasse 22  
**Klosterbistro** Klosterhof 6e  
**Festküche** "Kochen & Feiern"  
Produktion Haggenstrasse 6

SCHWEIZWEIT

**Festlaune** "Catering"

TAKE-AWAY



focacceria.ch