

DEIN LETZTER ABEND IN FREIHEIT? ;-)

Die focacceria St.Gallen ist der perfekte Ort für einen lustigen & unvergesslichen „Polteri“. Unser beliebtes Restaurant liegt mitten in der Altstadt & bietet Platz für Gruppen bis 70 Personen. Startet mit einem erfrischenden Apéro in unserem herrlich duftenden Käutergarten oder einem aromatischen Glühwein draussen an unserer Feuerschale! Gerne stellen wir für dich & deine Clique ein sorgfältig abgestimmtes Menu zusammen oder empfehlen unsere genussvolle Tavolata. Wir feiern gerne mit dir!

Was wir bei uns essen würden: eine Tavolata!

Zusammen bestellen, zusammen geniessen, weil Teilen glücklich macht.

All unsere Gerichte gibt es zum Teilen, auf grossen Tellern in der Mitte des Tisches. Jeder schöpft sich was ihn gluschtet, bis alle satt und glücklich sind.

Eine Genuss-Reise quer durch die focacceria.

Pasta, Pasta Tavolata! à discrétion

Tagliarini Carbonara, Tagliarini Bolognese-Salsiccia,
Saison-Pasta, Ravioli al burro con salvia.

CHF 38.00 pro Person

Facile - die einfache Tavolata à discrétion

Beste Auswahl unserer Antipasti aus unserer Theke, bunt gemischter Blattsalat, Feta al forno, Caponata (sizilianisches Ratatouille überbacken mit Scamorza) & lauwarmer Pulpo-Salat. Zum Hauptgang gibt es je zweierlei Tagliarini sowie Tagliatelle.

Zum Abschluss folgt eine Variation aus unserer Dessertküche.

CHF 55.00 pro Person

Perfetto - die grosszügige Tavolata à discrétion

Beste Auswahl unserer Antipasti aus unserer Theke, bunt gemischter Blattsalat, Burrata-Salat, Feta al forno, Caponata (sizilianisches Ratatouille überbacken mit Scamorza), lauwarmer Pulpo-Salat, Tatar vom Rind & Vitello Tonnato. Es folgt eine grosse Pastareise mit Tagliarini, Tagliatelle & Ravioli in verschiedenen Varianten.

Zum Abschluss verwöhnen wir euch mit einer Variation aus unserer Dessertküche.

CHF 68.50 pro Person

Superiore - die Tavolata mit Fleisch oder Fisch à discrétion

Ergänzt die Tavolata „perfetto“ zum Hauptgang mit Tagliata vom Rind oder Black Tiger „Eden“ Crevetten an asiatischer Vinaigrette oder ein saisonales Prosecco-Risotto dazu lieben wir Blattspinat, Cherrytomaten al forno & hausgemachte Kräuterbutter. Die Dessertvariation zum Abschluss rundet diese Reise ab.

CHF 92.50 pro Person

Änderungen sind vorbehalten, Anpassungen sind natürlich möglich.
Allergiker und Vegetarier werden gerne berücksichtigt.
Preise inkl. MwSt, exkl. Getränke.

