

# DEIN TEAM IST GROSSARTIG!

Die focacceria St.Gallen ist der perfekte Ort für einen gelungenen Teamanlass. Unser beliebtes Restaurant befindet sich mitten in der Altstadt & bietet im 1. Stock Platz für Gruppen bis 70 Personen. Geniesst einen erfrischenden Apéro in unserem herrlich duftenden Käutergarten oder einen aromatischen Glühwein draussen an unserer Feuerschale! Gerne stellen wir für dich & dein Team ein sorgfältig abgestimmtes Menu zusammen oder empfehlen unsere genussvolle Tavolata. Lass dich von uns beraten!

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.

## Vorspeisen Tavolata!

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke, saisonaler Salat, Feta al forno,  
Vitello tonnato steirisch, «Eden» Gambas al ajillo.

CHF 29.00 pro Person

## Pasta Tavolata!

Carbonara Spaghetti alla Chitarra, Salsiccia-Bolognese Tagliatelle,  
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 Spaghetti alla Chitarra 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 classico.  
Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti alla Chitarra, 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 Entrecôte vom Bio-Weiderind oder  
Duo vom Wels & Zander 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.

