

Benvenuti
all'Osteria

GERBERSTUBE

ANTIPASTI

Bruschette al pomodoro all'aglio e basilico ^V

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten,
Knoblauch und Basilikum
14

Pomodorini datterini con mozzarella di bufala e basilico ^V

Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
19

Gamberi in padella su tartare di avocado

Gebratene Crevetten auf Avocadotatar
24

Prosciutto di Parma Cavazzuti dop, 22 mesi, dalla berkel con parmigiano reggiano

Parmaschinken, 22 Monate gereift,
von unserer Berkel – mit Parmesan
23 / 32

Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e rucola

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern und Rucola
23 / 31

Tondino di tonno al sesamo su carpaccio di finocchio

Thunfisch im Sesammantel auf Fenchelcarpaccio
24

Salmone scozzese marinato

Marinierter schottischer Lachs
21

INSALATE

Insalata Gerberstube ^V

Romanosalat, Tomaten, Peperoni, Taggiasche Oliven,
Kräuter-Croûtons und gesalzener Ricotta
16

Insalata spinaci e radicchio ^{V+}

Babyspinatsalat mit rotem Radicchio, Äpfeln
und gerösteten Nüssen
15

Rucola e caprino con noci ^V

Rucola mit lauwarmen Ziegenkäse und Baumnüssen
15

LA PASTA FATTA IN CASA

Wir bieten Ihnen zu den Pastaspeisen regionale und
saisonale Käsesorten, frisch aus der Käseraffel, an.

Tagliatelle alla calabrese

Tagliatelle mit Kalbfleisch, Tomatenrahmsauce,
Frühlingszwiebeln, Knoblauch,
frische Datteltomaten, Basilikum und Peperoncini
29

Creste di gallo alla carbonara

Creste di gallo mit Guanciale-Speck,
frischem Ei und Grana Padano
25

Casarecce con salsiccia e peperoni

Casarecce mit Salsiccia und Peperoni
29

Rigatoni al ragù

Rigatoni mit Rindfleischragout
26

Tagliolini al limone con gamberi ed erbette

Tagliolini an Zitronensauce
mit Crevetten und Kräutern
29

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia ^V

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter
28

Gnocchi con trito alla mediterranea ^V

Gnocchi mit Datteltomaten, Tomatensauce,
Knoblauch, Basilikum, Kräuter und schwarzen Oliven
25

Triangoli di ricotta e crudo di parma, burro e timo

Triangoli gefüllt mit Ricotta und
Parmaschinken an Butter und Thymian
31

Spaghetti chitarra «cacio e pepe» ^V

Spaghetti chitarra «cacio e pepe»
26

VEGANI

Spaghetti alla Cilentana

Spaghetti mit Kichererbsen und Rosmarin
25

Fregola alla contadina con zafferano

Sardische Fregola mit Gemüse und Safran
28

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Pasta

SPECIALITÀ AL TARTUFO

ANTIPASTI

Uova occhio di bue al tartufo nero ^v
Spiegelei mit schwarzem Trüffel
24

Carpaccio di manzo al tartufo nero
Rindscarpaccio mit schwarzem Trüffel
32 / 39

PRIMI

**Risotto al tartufo nero
con bocconcini di manzo**
Risotto mit schwarzem Trüffel
und Rindfleischwürfeln
59

Tagliatelle al tartufo nero ^v
Tagliatelle an Trüffelsauce
mit schwarzem Trüffel
38 / 46

SECONDI

**Medaglioni di filetto di manzo
al tartufo nero**
Rindsfiletmedaillons an Trüffelsauce
mit schwarzem Trüffel, dazu Tagliolini
62

Scaloppine di vitello al tartufo nero
Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit
schwarzem Trüffel, dazu Parmesan-Risotto
49 / 57

Tartufo supplemento
Zusätzlicher Trüffel
5 (pro 1 Gramm)

CARNI

Scaloppine di vitello al limone
Kalbsschnitzel an Zitronensauce,
dazu hausgemachte Tagliatelle
42

Fegato di vitello alla veneziana
Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln,
serviert mit Parmesanrisotto
42

Filetto di manzo alle erbette nel tegamino
Rindsfilet vom Grill mit frischen Kräutern,
dazu Parmesanrisotto
55

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano
Geschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola und
Parmesan, dazu Bratkartoffeln
48

PESCI

**Filetti di branzino ai pomodorini datterini
alla griglia**
Wolfsbarschfilets mit Datteltomaten, Frühlingszwiebeln
und schwarzen Oliven, dazu Zitronenrisotto
42

Filetto di tonno al pistacchio e pepe
Thunfischfilet mit Pistazien-Pfefferkruste,
dazu Reis und Blattspinat
46

Firmenjubiläum, Geburtstage oder
Geschäftssessen – feiern Sie «all'italiana».
Fragen Sie nach unserer Bankettkarte

Il vino di Osteria Gerberstube

Sovrana
Barbera d'Alba doc 2022
Batasiolo, Piemonte
Barbera
8.5 / 56

Pinot grigio
Alto Adige doc 2023/24
Alois Lageder, Alto Adige
Pinot grigio
8.5 / 55

Ferrari Maximum
Blanc de Blancs brut ^{vv}
Trento doc
Ferrari, Trentino
Chardonnay
11.5 / 70

Colbello – Valdobbiadene Prosecco
superiore docg extra dry
Merotto, Veneto
Glera
9.5 / 62

Inseglio del Cinghiale
Toscana igt 2023
Tenuta di Biserno, Toscana
Syrah, Merlot, Cabernet franc,
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
10 / 64

Vino Nobile di
Montepulciano docg 2020/21
Tenuta Vallocaia, Toscana
Sangiovese, Colorino del Valdarno,
Canaiole nero, Mammolo
9.5 / 62

Calafuria
Salento igt
2024
Tormaresca, Puglia
Negroamaro
8 / 52

Cygnus
Sicilia doc 2020
Tasca, Sicilia
Nero d'Avola,
Cabernet Sauvignon
9 / 59

Regaleali bianco
Sicilia doc 2023/24
Tenuta Regaleali, Sicilia
Inzolia, Grecanico,
Catarratto, Chardonnay
8 / 51