

Benvenuti
all'Osteria

GERBERSTUBE

ANTIPASTI

Bruschette al pomodoro all'aglio e basilico ^V

Geröstete Bratscheiben 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
31 / 39

PRIMI

**Risotto al tartufo nero
con bocconcini di manzo**
Risotto mit schwarzem Trüffel
und Rindfleischwürfeln
58

Tagliatelle al tartufo nero ^v
Tagliatelle an Trüffelsauce
mit schwarzem Trüffel
35 / 43

SECONDI

**Medaglioni di filetto di manzo
al tartufo nero**
Rindsfiletmedaillons an Trüffelsauce
mit schwarzem Trüffel, dazu Tagliolini
59

Scaloppine di vitello al tartufo nero
Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit
schwarzem Trüffel, dazu Parmesan-Risotto
48 / 55

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

