



Grigliata al Italiana 2018

Dolce far niente- Geniesse einen unvergesslichen Grillabend mit einem kühlen Birra Moretti in unserem Giardino.

Ab 15 Personen sorgen wir für einen ganz besonderen Sommerabend bei uns in der Osteria da Pasquale... Du liebst Fleischspezialitäten vom offenen Feuer? In unserem gemütlichen «Giardino» erlebst du einen unvergesslichen Grillabend nach italienischer Art.

Grillmenü inkl. Antipasti, Vorspeise, Grill und Dolce: **Ab CHF 69.00.- pro Person exkl. Getränke**

Grigliata Toscana



Antipasti

- Frische Gemüsesticks mit hausgemachter Kapernmayo und hausgemachtem Sardellenpulver
- Focaccia Brot



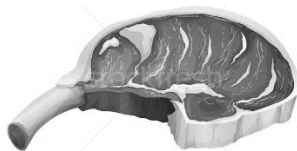
Vorspeise

- **Carpaccio di porchetta con rucola e carciofi** – Hauchdünnes Carpaccio vom italienischen Schinken mit Rucola und frischen Artischocken



Salatbuffet

- Reichhaltige Auswahl von frischen Blattsalaten, Tomaten, Büffelmozzarella und angemachten Salaten
- Hausdressing
- Frisches Vale Maccia Brot

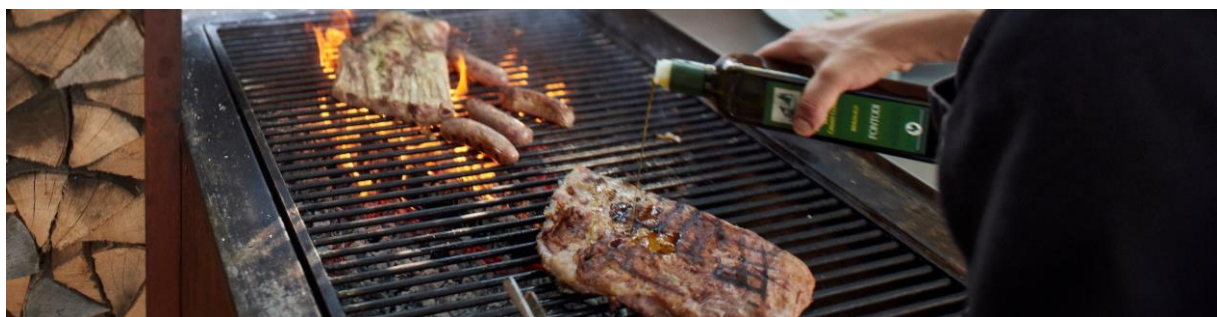


Vom Grill

- **Salsiccia Toscana** – Toskanische Salsiccia Würste mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin
- Knochengereiftes Schweizer Rib-Eye Steak



Dessert

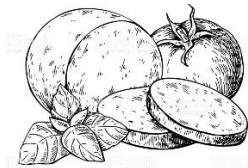


Grigliata Piemontese



Antipasti

- Frische Gemüsesticks mit hausgemachter Kapernmayo und hausgemachtem Sardellenpulver
- Focaccia Brot



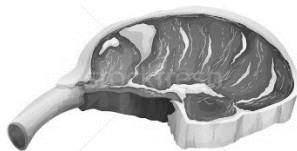
Vorspeise

- **Carne cruda di manzo Piemontese, con Belper Knolle e verdure crocante** – Tatar vom piemonteser Rind mit knackigem Gemüse und Belper Knolle



Salatbuffet

- Reichhaltige Auswahl von frischen Blattsalaten, Tomaten, Büffelmozzarella und angemachten Salaten
- Hausdressing
- Frisches Vale Maccia Brot

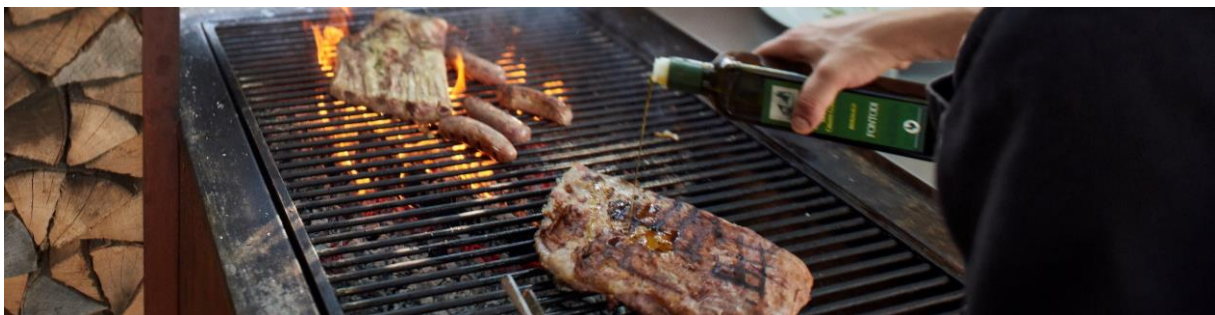


Vom Grill

- **Salsiccia Piemontese** – Piemonteser Salsiccia Würste mit Knoblauch
- Saftige Maispoulardenbrust und hausmarinierte Poulet Schenkel knusprig gebraten



Dessert

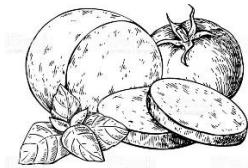


Grigliata Sarda



Antipasti

- Frische Gemüsesticks mit hausgemachter Kapernmayo und hausgemachtem Sardellenpulver
- Focaccia Brot



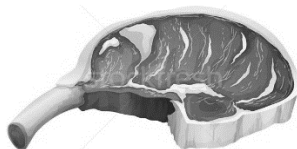
Vorspeise

- **Panzerotte di carne e Pecorino** – Hausgemachte Teigtaschen mit Kalbfleischfüllung und Pecorino Käse



Salatbuffet

- Reichhaltige Auswahl von frischen Blattsalaten, Tomaten, Büffelmozzarella und angemachten Salaten
- Hausdressing
- Frisches Vale Maccia Brot



Vom Grill

- **Salsiccia Sarda** – Sardische Salsiccia Würste mit Knoblauch und Fenchelsamen
- **Costolette di Agnello** – Saftiges Schweizer Lamm Rack



Dessert

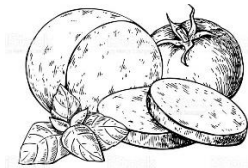


Grigliata Calabrese



Antipasti

- Frische Gemüsesticks mit hausgemachter Kapernmayo und hausgemachtem Sardellenpulver
- Focaccia Brot



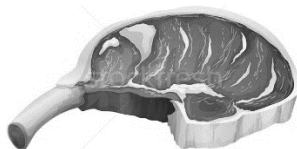
Vorspeise

- **Parmicciana e capocpllo** – Auberginenaufbau mit Trockenfleisch aus Kalabrien



Salatbuffet

- Reichhaltige Auswahl von frischen Blattsalaten, Tomaten, Büffelmozzarella und angemachten Salaten
- Hausdressing
- Frisches Vale Maccia Brot



Vom Grill

- **Salsiccia piccante**– Salsiccia Würste pikant gewürzt
- **Costine di vitello alla Calabrese** – Würzig marinierte Kalbsrippen, saftig und zart grilliert



Dessert

