

## Sommerkarte Osteria da Pasquale

Juni bis August

### Antipasti

**La nostra carne cruda di manzo 22.-**

Rindstatar mariniert mit Olivenöl Extra Vergine aus den Abruzzen, Meersalz, Kapern und Eschalotten, dazu eine hausgemachte Senfmayo

**Affetati misti min. 2 Personi 32.-**

Prosciutto di Parma, Melone, Salami, marinierte Oliven, Vale Maggia Brot und Grana Padano

**La Burrata ✓ 20.-**

Burrata direkt aus Italien, serviert auf reifen Cherrytomaten und Basilikum

**Insalata della casa ✓ 16.-**

Blattsalat an Hausdressing, Cherrytomaten, Oliven und eingemachtes Gemüse

**Polpo all'antica maniera 22.-**

Der Beste! Zarter Polpo gebraten, serviert auf mediterranem Sud

**Alici del mediterranea, pane Maggia e verdure in agro dolce 18.-**

Die besten Sardinen kommen bekanntlich von «Pollastrini». Gefischt vor der Küste Roms und vom Boot direkt in die Azienda Pollastrini. Eingemacht mit Peperoncino oder im Olivenöl, serviert mit geröstetem Brot, Süß- Saurem Gemüse und frischer Zitrone

### Primi

**Lasagne Carciofi ✓ 18.-**

Artischockelasagne, überbacken mit Parmesan und auf Tomatensauce serviert

**Ravioli Ricotta e spinaci, burro salvia e nocciole ✓ 22.-**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert an Salbeibutter und garniert mit gerösteten Haselnüssen

**Rigatoni fatti in casa con ragu bianco 18.-**

Hausgemachte Rigatoni an Rindshackfleischsauce (CH)

**Riso pescatora 22.-**

Sämiger Risotto an Meeresfrüchten

## Secondi

**Pancia di maiale cotta a bassa temperatura 43.-**

Niedergegarter Bauchspeck vom Gürbetaler Söili, serviert mit dunkler Jus und Balsamico-Apfelmus

**Rib Eye di manzo dal GreenEgg con Chimichurri 48.-**

Saftiges Rib Eye Steak (CH) vom Holzkohlegrill an Chimichurri Salsa

**Pollo da Mais in crosta di erbe 41.-**

Maispouardenbrust (FR) unter Kräuterkruste, dunkle Jus

**Tofu in crosta di erbe  32.-**

Bio-Tofu aus Frutigen, Kräuterkruste, mediterraner Sud

**Brasato di manzo da Pasquale – Il migliore! 41.-**

Rindschmorbraten nach unserem Rezept an kräftiger Rotweinsauce

**Pesce del giorno 46.-**

Tagesempfehlung

**Beilagen**

Wir servieren jeweils unsere Wochenbeilagen zu den einzelnen Gerichten

## Dolci

**Cantucci e vin Santo 12.-**

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

**Panna Cotta della casa 12.-**

Panna Cotta mit Mango- Passionsfruchtsauce

**Tortino al cioccolato 14.-**

Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Kern

**Cheesecake bruciato 14.-**

Der Beste Cheesecake – Aussen dunkel und innen cremig. Ein Gedicht!

**Gelato e frutta 14.-**

Sorbet und frische Früchte

## Formaggio

**Taleggio 18.-**

Der beste Taleggio der Welt von Christoph Bruni eingekauft, hausgemachte Marmelade aus grünen Tomaten und Vale Maggia Brot

Menü 3-Gang CHF 75.-/Person

Menü 4-Gang CHF 85.-/Person