

Osteria
**SANTO
BEVITORE**

ANTIPASTI - VORSPEISEN

| | |
|--|--------------|
| Il tagliere di salumi e formaggi selezionati personalmente dall'Oste Käse- und Aufschnittplatte "Santo Bevitore" | 25.50 |
| Il Tagliere di Pizze e Focacce servito a fantasia dell'Oste (da 2 Pers.) Pizza und Focaccia Platte nach Fantasie des Gastgebers (ab 2 Pers.) | 21.50 |
| Completa il tagliere a tuo piacere / Stelle Dein eigenes Plättli zusammen | |
| Gnocco fritto / Frittierter Pizzateig | 6.50 |
| Focaccia | 12.50 |
| Burrata affumicata / geräucherte Burrata | 10.50 |
| Tettona di battaglia / Grosse Mozzarella | 10.50 |
| La bruschetta dell'Oste (paté di verdure cotte, scaglie di reggiano 36 mesi e rucola) Bruschetta vom Gastgeber (Gemüseaufstrich, Parmesanflocken 36 Mt. gelagert und Rucola) | 18.50 |
| Il burratone (300Gr.) accompagnato da pane bruschettato all'acqua di pomodoro, aglio e origano Grosse Burrata (300Gr.) begleitet von Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Oregano | 23.50 |
| Prosciutto di parma con reggiano 36 mesi, miele al tartufo bianco e gnocco di pizza Parmaschinken mit Parmesanflocken (36 Mt. gelagert), Trüffelhonig und frittierter Pizzateig | 27.50 |
| Arancino di lasagne alla bolognese con crema di piselli Gefüllte Arancini-Lasagne mit Bolognese und Erbsencreme | 24.50 |
| Il mare: | |
| Cozze e vongole alla tarantina con crostini agliati Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Knoblauchcroutons | 27.50 |
| Polipetti e piselli in salsa piccante con crostini agliati Moscardini und Erbsen an scharfer Sauce mit Knoblauchcroutons | 26.50 |
| Giro... Giro... Tonno | |
| Scottata di Tonno con paté dell'Oste / Thunfisch mit Aufstrich vom Gastgeber | |
| Carpaccio al tonno affumicato con stracciatella / geräuchertes Thunfisch Carpaccio mit Burrata | 32.50 |
| Tartare di tonno con paté di piselli / Thunfischtartar mit Erbsenaufstrich | |
| Le insalate: | 28.50 |
| Verde / Grüner Salat | 8.50 |
| Mista / Gemischter Salat | 10.50 |
| Rucola, pinoli, funghi, reggiano (36 mesi) / Rucola, Pinienkerne, Pilze, Parmesan (36 Mt. gelagert) | 16.50 |
| Caprese / Tomaten, Mozzarella | 21.50 |

Osteria
**SANTO
BEVITORE**

PRIMI PIATTI DI TERRA - 1. GANG "ERDE"

| | |
|--|--------------|
| Tagliatelle "Bologna mon amour..." Ragù di manzo, funghi, panna, parmigiano e tartufo Rindsragout, Pilze, Rahm, Parmesan und Trüffel | 34.50 |
| Strascinati "c'era una volta" Aglio, pomodoro, 'nduja calabrese, basilico e cacio ricotta Knoblauch, Tomaten, Kalabrische Wurst, Basilikum und Ricotta-Käse | 25.50 |
| Ravioloni di Ricotta e Spinaci gratinati al reggiano su crema di Reggiano Ricotta-Spinat-Ravioli gratinert mit Parmesan und Parmesancreme | 26.50 |
| Raviolini ripieni di stracchino ai funghi, piselli, salsiccia, panna, tartufo e parmigiano Stracchino-Käse-Ravioli mit Pilzen, Erbsen, Salsiccia, Rahm, Trüffel und Parmesan | 34.50 |
| Fusilli napoletani al Ragù di nonna Teresa involtini di vitello, coda di manzo, muscolo manzo, salsiccia passata, pomodoro parmigiano e aglio Kalbsroulade, Rinds Ochschwanz, Rindsvoessen, Trockene Salsiccia-Wurst, Tomaten, Parmesan und Knoblauch | 29.50 |

PRIMI PIATTI DI MARE - 1. GANG "MEER"

| | |
|---|--------------|
| Pici Toscani 3.0 pesto, aglio, stracciatella, acciughe, pinoli e pangrattato Toskanische Pici 3.0 Pesto, Knoblauch, Burrata, Sardellen, Pinienkernen und Paniermehl | 24.50 |
| Ravioli ripieni di aragosta spadellati nei crostacei aglio, vecchia romagna, scampi, gamberi, sogliole cicale, seppia Hummer-Ravioli mit Meeresfrüchte Knoblauch, Vecchia Romagna, Scampi, Garnele, Seezikaden, Tintenfisch | 34.50 |
| Paccheri allo scoglio Paccheri mit Meeresfrüchten | 32.50 |
| Orecchiette alle cozze e vongole Orecchiette mit Miesmuscheln und Venusmuscheln | 29.50 |
| Garganelli "tentacolari" polpo, moscardini, peperoncino, basilico, melanzane, patate, aglio e pangrattato Oktopus, Baby Oktopus, Chili, Basilikum, Auberginen, Kartoffeln, Knoblauch und Paniermehl | 28.50 |
| Linguine "DELL SANTO BEVITORE" cozze, peperoncino, bottarga, aglio, pinoli e crudo di tonno Miesmuscheln, Chili, Sardischer Kaviar, Pinienkernen und Roher Thunfisch | 32.50 |
| Tris di primi "lasciate fare a me" Dreierlei Vorspeisen "überlasse es mir" | 36.50 |

Osteria
**SANTO
BEVITORE**

SECONDI PIATTI DI TERRA - 2. GANG "ERDE"

| | | |
|---|-------|--------------|
| Salsiccia alla griglia (CH/ITA) Grillierte Salsiccia-Wurst | | 29.50 |
| Entrecote alla griglia (Australia) Grilliertes Entrecôte | 250gr | 52.50 |
| Ryb Eye alla griglia (Australia) Grilliertes Ryb Eye | 250gr | 54.50 |
| Racks di agnello alla scottadito (Irland) Lammracks kurz angebraten | | 39.50 |
| Costata di vitello alla griglia (CH) Grilliertes Kalbssteak | 350gr | 54.50 |
| Saltimbocca di vitello alla bolognese (CH) prosciutto cotto, parmigiano, pomodoro gratinato Gekochter Schinken, Parmesan, Tomatengratin | 350gr | 44.50 |
| Gran misto di verdure gratinate con tettona di battaglia Gratiniertes Gemüse mit grosser Mozzarella | | 25.50 |

SECONDI PIATTI DI MARE - 2. GANG "MEER"

| | | |
|---|--|--------------|
| Filetto di branzino alla griglia (Griechenland) Grilliertes Wolfsbarschfilet | | 42.50 |
| Tagliata di tonno in crosta di semi di papavero (Philippinen) Thunfisch mit Mohnkruste überbacken | | 39.50 |
| Gamberoni «Black Tiger» Kaisergarnelen «Black Tiger» | | 44.50 |
| Gran fritto "Orto e Mare" Frittierte Meeresspezialitäten | | 34.50 |
| Polpo spadellato con patate, olive e pomodori (Marocco) Gebratener Tintenfisch mit Kartoffeln, Oliven und Tomaten | | 36.50 |
| Contorni / Beilagen | | |
| Verdure gratinate / Gratiniertes Gemüse | | 9.50 |
| Patate fresche fritte / Frische Bratkartoffeln | | 7.50 |
| Insalata Mista / Gemischter Salat | | 6.50 |

Osteria
**SANTO
BEVITORE**

PIZZERIA

| | |
|--|-------|
| Marinara (pomodoro, aglio, origano) Tomaten, Knoblauch, Oregano | 15.50 |
| Margherita (bufala, pomodoro, basilico) Bufala, Tomaten, Basilikum | 18.50 |
| Del Porchettaro (datterini, fior di latte, olive, aglio, peperoni e porchetta) Cherry Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Knoblauch, Peperoni und Spanferkel | 25.50 |
| Del Comandante (pomodoro, Fior di latte, salsiccia, cipolle, melanzane, crema di parmigiano) Tomaten, Fior di latte, Salsiccia, Zwiebeln, Auberginen, Parmesancreme | 25.50 |
| Napoletana (pomodoro, bufala, acciughe, capperi, origano) Tomaten, Büffelmozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano | 23.50 |
| Emiliana (pomodoro, fior di latte, parma, rucola, stracchino) Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Stracchino Käse | 28.50 |
| Osteria Moderna (fior di Latte, carpaccio di tonno affumicato, stracciatella, rucola e pomodorini) Fior di Latte Mozzarella, geräucherter Thunfisch Carpaccio, Stracciatella, Rucola, Cherry Tomaten | 28.50 |
| Classica (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e funghi) Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken und Pilze | 25.50 |
| Scacco Matto (pomodoro, bufala indusa, olive, melanzane, pinoli e basilico) Tomaten, Büffelmozzarella, Oliven, Auberginen, Pinienkerne und Basilikum | 25.50 |
| La Solita (pomodoro fior di latte e salame piccante) Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und scharfer Salami | 25.50 |
| La Bianca (gorgonzola e pinoli) Gorgonzola und Pinienkerne | 24.50 |
| Romano DOC (pomodoro, stracciatella, aglio, olive e basilico) Tomaten, Stracciatella, Knoblauch, Oliven und Rucola | 24.50 |
| Del Marchesano (pomodoro, fior di latte, taleggio, prosciutto cotto, rucola e tartufo) Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Taleggio, Schinken, Rucola und Trüffel | 34.50 |
| Del nonno (pomodoro, stracchino, funghi, speck affumicato) Tomaten, Stracchino Käse, Pilze, geräucherter Speck | 27.50 |
| Calzone (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, acciughe, olive) Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Pilze, Sardellen, und Oliven | 24.50 |
| Del Giramondo (pomodoro, burrata affumicata, melanzane, bottarga e basilico) Tomaten, geräucherte Burrata, Auberginen, Sardischer Kaviar und Basilikum | 28.50 |

Osteria
**SANTO
BEVITORE**

MINERALI

| | | |
|---|------|------|
| Acqua minerale Valverde / Mineralwasser | 50cl | 5.20 |
| | 75cl | 7.50 |
| Coca Cola – Cola Zero | 33cl | 5.50 |
| The freddo – Eistee | 50cl | 4.50 |
| Chinotto San Pellegrino | 33cl | 5.50 |
| Lemonsoda San Pellegrino | 33cl | 5.50 |
| Aranciato San Pellegrino | 33cl | 5.50 |
| Rivella Rossa | 33cl | 5.50 |
| Portofino | 33cl | 8.50 |
| San Bitter | 20cl | 5.50 |

CAFFETTERIA

| | | |
|--|--|------|
| Espresso | | 4.20 |
| Doppio | | 5.80 |
| Corretto Vecchia Romagna o Sambuca | | 7.00 |
| Decaffeinato / Koffeinfrei | | 5.20 |
| Cappuccino | | 5.80 |
| The caldo (menta, camomilla, nero) / Tee (Minze, Kamille, Schwarz) | | 4.50 |

BIRRA

| | | | |
|---------------------------------|----------|------|-------|
| Menabrea – Bionda, Piemonte | 4.8% Vol | 33cl | 6.50 |
| Merabirra – Amber, Umbria | 6.3% Vol | 33cl | 8.50 |
| Via dei birrai – Chiara, Veneto | 5.5% Vol | 75cl | 21.00 |

| | | |
|--------------------------------------|---|------|
| Acqua dal rubinetto / Leitungswasser | per servizio bicchiere / je serviertes Glas | 2.00 |
|--------------------------------------|---|------|

Osteria
**SANTO
BEVITORE**

APERITIVI

| | |
|--|--------------|
| Barby Frizzante | 12.50 |
| Martini, rosato, prosecco, lamponi / Martini, Rosé, Prosecco, Himbeeren | |
| Portofino Spritz | 12.50 |
| Portofino tonic, prosecco, arancio, menta / Portofino Tonic, Prosecco, Orange, Minze | |
| Rimini... | 12.50 |
| Lemonsoda, menta, prosecco, vodka / Lemonsoda, Minze, Prosecco, Vodka | |

CLASSICI

| | |
|---|--------------|
| Aperol Spritz | 12.50 |
| Campari Spritz | 12.50 |
| Campari Orange | 10.50 |
| Marini Bianco o Rosso | 8.50 |
| Negroni classico (martini rosso, campari, gin) | 15.50 |
| Negroni sbagliato (martini rosso, campari, prosecco) | 14.50 |
| Americano (martini rosso, campari, soda) | 13.50 |
| Gin Tonic | 15.50 |
| Havana Cola | 15.50 |
| Jack Cola | 17.50 |

ALCOLICI V.M. 18 ANNI

| | | | |
|----------------------------|-----------|-----|--------------|
| Aperol | 11% Vol | 4cl | 8.50 |
| Campari | 23% Vol | 4cl | 8.50 |
| Martini | 15% Vol | 4cl | 8.50 |
| Gin | 42.8% Vol | 4cl | 10.50 |
| Vodka Collesi | 40% Vol | 4cl | 10.50 |
| Whisky Jack Daniels | 45% Vol | 4cl | 13.50 |
| Rum Havana Club | 40% Vol | 4cl | 10.50 |
| Amaretto di Saronno | 28% Vol | 4cl | 9.50 |
| Vecchia Romagna | 38% Vol | 4cl | 10.50 |
| Sambuca Molinari | 40% Vol | 4cl | 8.50 |
| Fernet Branca | 39% Vol | 4cl | 8.50 |
| Lago Maggiore | 30% Vol | 4cl | 9.50 |
| Amaro Zucca | 16% Vol | 4cl | 8.50 |
| Braulio Amaro | 21% Vol | 4cl | 8.50 |