

Benvenuti  
all'Osteria

**GERBERSTUBE**

# ANTIPASTI

## Bruschette al pomodoro all'aglio e basilico <sup>V</sup>

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten,  
Knoblauch und Basilikum  
14

## Pomodorini datterini con mozzarella di bufala e basilico <sup>V</sup>

Datteltomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum  
20

## Tartare di avocado con gamberi o salmone

Avocado-Tatar mit Crevetten oder Lachs  
25

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

Parmaschinken, 22 Monate gereift,  
von unserer Berkel – mit Parmesan  
24 / 33

## Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e rucola

Rindscarpaccio mit Parmesansplittern und Rucola  
24 / 31

## Tondino di tonno al sesamo su carpaccio di finocchio

Thunfisch im Sesammantel auf Fenchelcarpaccio  
24

## Salmone scozzese marinato

Marinierter schottischer Lachs  
23

# INSALATE

## Insalata Gerberstube <sup>V</sup>

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

## Insalata spinaci e radicchio <sup>V+</sup>

Babyspinatsalat mit rotem Radicchio, Äpfeln  
und gerösteten Nüssen  
15

## Rucola e caprino con noci <sup>V</sup>

Rucola mit lauwarmen Ziegenkäse und Baumnüssen  
15

## Insalata valeriana con speck e uovo

Nüsslisalat mit Speck und Ei  
18

# LA PASTA FATTA IN CASA

Wir bieten Ihnen zu den Pastaspeisen regionale und  
saisonale Käsesorten, frisch aus der Käseraffel, an.  
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Pasta.

## Tagliatelle alla Gerberstube

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  
26

## Rigatoni al ragù

Rigatoni mit Rindfleischragout  
26

## Tagliolini aglio, olio, peperoncino e gamberi

Hausgemachte Tagliolini mit Knoblauch,  
Olivenöl, Peperoncino und Crevetten  
25 / 29

## Tagliolini al limone, erbe e gamberi

Hausgemachte Tagliolini an Zitronensauce,  
Kräutern und Crevetten  
25 / 29

## Fagottini di carne, burro e timo

Fagottini gefüllt mit Rind- und Kalbfleisch  
an Butter und Thymian  
32

# VEGETARIANI

## Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia <sup>V</sup>

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter  
28

## Gnocchi con trito alla mediterranea <sup>V</sup>

Gnocchi mit Datteltomaten, Tomatensauce,  
Knoblauch, Basilikum, Kräuter und schwarzen Oliven  
26

## Spaghetti chitarra «cacio e pepe» <sup>V</sup>

Spaghetti chitarra «cacio e pepe»  
26

# VEGANI

## Cavolfiori grigliati con salsa rossa e insalata frisee <sup>V+</sup>

Grillierter Blumenkohl mit Tomatensauce,  
Peperoni, Zwiebeln und Friséesalat  
25

## Fregola alla contadina con zafferano <sup>V</sup>

Sardische Fregola mit Gemüse und Safran  
28

# SPECIALITÀ AL TARTUFO

## ANTIPASTI

**Uova occhio di bue al tartufo nero** <sup>V</sup>  
Spiegelei mit schwarzem Trüffel  
22

**Carpaccio di manzo al tartufo nero**  
Rindscarpaccio mit schwarzem Trüffel  
34 / 41

## PRIMI

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

**Tagliatelle al tartufo nero** <sup>V</sup>  
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 / 59

**Tartufo supplemento**  
Zusätzlicher Trüffel  
6 (pro 1 Gramm)

# CARNI

**Scaloppine di vitello al limone**  
Kalbsschnitzel an Zitronensauce,  
dazu hausgemachte Tagliatelle  
43

**Fegato di vitello alla veneziana**  
Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln,  
dazu Parmesanrisotto  
43

**Filetto di manzo alla Gerberstube**  
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

**Ossobuco alla milanese con risotto zafferano**  
Ossobuco «alla milanese», dazu Safranrisotto  
48

# PESCI

**Filetti di branzino ai pomodorini datterini  
alla griglia**  
Wolfsbarschfilets mit Datteltomaten, Frühlingszwiebeln  
und schwarzen Oliven, dazu Zitronenrisotto  
43

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

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

## Il vino di Osteria Gerberstube

