

Benvenuti
all'Osteria

GERBERSTUBE

ANTIPASTI

Bruschette al pomodoro all'aglio e basilico ^V

Toasted bread slices with tomatoes,
garlic and basil

14

Pomodorini datterini con mozzarella di bufala e basilico ^V

Date tomatoes with buffalo mozzarella and basil

20

Tartare di avocado con gamberi o salmone

Avocado tartar with prawns or salmon

25

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

Parma ham, aged 22 months,
from our Berkel – with Parmesan

24 / 33

Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano e rucola

Beef carpaccio with Parmesan shavings and rocket

24 / 31

Tondino di tonno al sesamo su carpaccio di finocchio

Sesame-crusted tuna on fennel carpaccio

24

Salmone scozzese marinato

Marinated Scottish salmon

23

INSALATE

Insalata Gerberstube ^V

Romaine lettuce, tomatoes, bell peppers,
Taggiasca olives, herb croutons and salted ricotta

16

Insalata spinaci e radicchio ^{V+}

Baby spinach salad with red radicchio,
apples and roasted nuts

15

Rucola e caprino con noci ^V

Rocket with warm goat's cheese and walnuts

15

Insalata valeriana con speck e uovo

Lamb's lettuce with bacon and egg

18

LA PASTA FATTA IN CASA

We offer regional and seasonal cheeses
freshly grated to accompany our pasta dishes.
Gluten-free pasta available on request.

Tagliatelle alla Gerberstube

Tagliatelle with veal, tomato cream sauce,
spring onions, garlic, fresh date tomatoes,
basil and peperoncini

29

Creste di gallo alla carbonara

Creste di gallo with guanciale,
fresh egg and Grana Padano

26

Rigatoni al ragù

Rigatoni with beef ragout

26

Tagliolini aglio, olio, peperoncino e gamberi

Homemade tagliolini with garlic,
olive oil, peperoncino and prawns

25 / 29

Tagliolini al limone, erbe e gamberi

Homemade tagliolini with lemon sauce,
herbes and prawns

25 / 29

Fagottini di carne, burro e timo

Fagottini filled with beef and veal
with butter and thyme

32

VEGETARIANI

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia ^V

Ravioli filled with ricotta and spinach with sage butter

28

Gnocchi con trito alla mediterranea ^V

Gnocchi with date tomatoes, tomato sauce,
garlic, basil, herbs and black olives

26

Spaghetti chitarra «cacio e pepe» ^V

Spaghetti chitarra «cacio e pepe»

26

VEGANI

Cavolfiori grigliati con salsa rossa e insalata frisee ^{V+}

Grilled cauliflower with tomato sauce,
peppers, onions and frisée salad

25

Fregola alla contadina con zafferano ^V

Sardinian fregola with vegetables and saffron

28

SPECIALITÀ AL TARTUFO

ANTIPASTI

Uova occhio di bue al tartufo nero ^V
Fried egg with black truffle
22

Carpaccio di manzo al tartufo nero
Beef carpaccio with black truffle
34 / 41

PRIMI

**Risotto al tartufo nero
con bocconcini di manzo**
Risotto with black truffle
and beef cubes
59

Tagliatelle al tartufo nero ^V
Tagliatelle with truffle sauce
and black truffle
38 / 46

SECONDI

**Medaglioni di filetto di manzo
al tartufo nero**
Beef fillet medallions with truffle sauce
and black truffle, served with tagliolini
62

Scaloppine di vitello al tartufo nero
Veal escalope with truffle sauce
and black truffle, served with Parmesan risotto
49 / 59

Tartufo supplemento
Additional truffle
6 (per 1 gram)

CARNI

Scaloppine di vitello al limone
Veal escalope with lemon sauce,
served with homemade tagliatelle
43

Fegato di vitello alla veneziana
Calf's liver with sage and onions,
served with Parmesan risotto
43

Filetto di manzo alla Gerberstube
Grilled beef fillet with fresh herbs,
served with Parmesan risotto
55

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano
Sliced beef entrecôte with rocket and
Parmesan, served with fried potatoes
48

Ossobuco alla milanese con risotto zafferano
Ossobuco «alla milanese», served with saffron risotto
48

PESCI

**Filetti di branzino ai pomodorini datterini
alla griglia**
Sea bass fillets with date tomatoes, spring onions
and black olives, served with lemon risotto
43

Filetto di tonno al pistacchio e pepe
Tuna fillet with pistachio pepper crust,
served with rice and leaf spinach
46

Company anniversaries, birthdays
or business lunches – celebrate all'italiana.
Ask for our banquet menu.

Il vino di Osteria Gerberstube

