

Gabietta

dal 1972

La nostra storia in breve...

Nel 1972 il Gabietta, di proprietà della famiglia Storelli, sorge sullo splendido lungolago di Brissago per desiderio di mio nonno Enrico e grazie a mio padre Marco che lo ha realizzato. Il nome fu suggerito a mio padre dal Prof. Gilardoni, insigne storico. Dal 2011 con mio marito Massimo e tanto entusiasmo continuiamo la tradizione di famiglia che vi accoglie da più di 50 anni!

Unsere Geschichte in Kürze...

1972 ist das Gabietta auf Wunsch meines Grossvaters Enrico, durch meinen Vater Marco, an der wunderschönen Seepromenade von Brissago entstanden und seit jeher im Besitz der Familie Storelli. Der Name "Gabietta" wurde meinen Vater vom berühmten Historiker, Prof. Gilardoni vorgeschlagen. 2011 haben mein Mann Massimo und ich das Zepter übernommen und führen den Familienbetrieb, der Sie seit über 50 Jahre bewirbt, mit Enthusiasmus weiter!


Il ristorante Gabietta rimarrà aperto fino al 22 ottobre 2023.




Benvenuti al Gabietta e buon appetito!
Simonne & Massimo
e tutto il Team!



Antipasti

<i>Bruschetta al pomodoro</i> <i>Bruschetta mit Tomaten</i>	14.--
 <i>Pan e Salam</i> <i>Tessiner Schweinsalami</i>	9.--
<i>"La Finocchiara"</i> <i>lamelle di finocchio con scaglie di grana e olio d'oliva</i> <i>Finocchiara, fein geschnittener Fenchel mit gehobeltem Grana und Olivenöl</i>	14.--
<i>Tomino tiepido con verdure grigliate marinate all'olio d'oliva</i> <i>Lauwarmer Tominokäse mit gegrillten im Olivenöl marinierten Gemüse</i>	18.--
<i>Tartare di manzo (70g)</i> <i>Kleines Rindstatar</i>	18.50

Insalata

<i>Insalata verde -Grüner Salat</i>	8.--
<i>Insalata mista -Gemischter Salat</i>	9.80
 <i>Insalata di cicoria con cipolle rosse</i> <i>Tessiner Blattsalat mit roten Zwiebeln</i>	8.80
<i>Insalata di pomodori e cipolle rosse</i> <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	9.80
<i>Insalata di rucola con mele, scaglie di grana, noci caramellate</i> <i>Rucolasalat mit Äpfeln, karamellisierten Walnüssen und Grana</i>	15.--
<i>"La Golosona" grande insalata mista con tonno, olive e cipolle rosse</i> <i>Grosser gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und Zwiebeln</i>	19.50
<i>Insalata caprese con mozzarella di bufala</i> <i>Tomatensalat und Büffelmozzarella</i>	19.50

Pasta e risotto

<i>Spaghetti al pomodoro e basilico</i> <i>Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum</i>	16.50
<i>Penne all'arrabbiata</i> <i>Penne all'arrabbiata (mit scharfer Chilisaucе)</i>	17.--
<i>Spaghetti alla carbonara</i> <i>con pancetta nostrana e pepe Vallemaggia</i> <i>Spaghetti carbonara mit einheimischen Speck</i> <i>und Pfeffer Vallemaggia</i>	22.--
 <i>Risotto ai funghi porcini</i> <i>Steinpilzrisotto</i>	22.--
<i>Ravioli al limone con salsa al formaggio di capra</i> <i>e pepe della Vallemaggia</i> <i>Zitronen-Ravioli an Ziegenkäse-Sauce und Pfeffer</i> <i>aus dem Maggiatal</i>	24.50
<i>Gnocchi Gabietta fatti in casa</i> <i>salsa di pomodoro, pancetta, funghi porcini, panna e parmigiano</i> <i>Hausgemachte Gnocchi Gabietta mit Tomaten, Speck,</i> <i>Steinpilze, Rahm und Parmesan</i>	24.50
<i>Lasagne di carne</i> <i>Hausgemachte Lasagne</i>	19.50

Riduzione Fr. 3. — per le mezze porzioni
Lasagne e risotto solo porzioni intere.
Für halbe Portionen, Fr. 3. — Ermässigung.
Ausgeschlossen Lasagne und Risotto.

Secondi di carne

<i>Tartare di manzo</i>	(140g)	29.--
<i>Rindstatar mit Toast und Butter</i>	Jumbo (280g)	39.--
<i>Piccata di vitello alla milanese con spaghetti al pomodoro</i>		37.--
<i>Kalbs-Piccata nach mailänder Art mit Spaghetti an Tomatensauce</i>		
 <i>Ossobuco di vitello alla ticinese con risotto ai funghi porcini</i>		35.--
<i>Kalbshaxe mit Steinpilzrisotto</i>		
<i>Saltimbocca di maiale alla Emma con coppa, capperi e gnocchi allo zafferano</i>		35.--
<i>Schweins-Saltimbocca mit Coppa, Kapern Emma Art und Safran-Gnocchi</i>		
<i>Filetto di manzo alla griglia con burro alle erbe e patate fritte</i>		45.--
<i>Gegrilltes Rinderfilet mit Kräuterbutter und Pommes frites</i>		
<i>Filetto di manzo con salsa ai 2 pepi, patate al rosmarino e verdura</i>		48.--
<i>Rinderfilet mit zweierlei Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>		
<i>Scaloppa di maiale impanata con patate fritte</i>		27.--
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites</i>		
<i>Pollo al cestello con salsa della casa e patate fritte</i>		27.--
<i>Poulet im Körbli mit Pommes frites und hausgemachter Sauce supplemento per salsa piccante Fr. 1.-- mit scharfer Sauce Aufschlag Fr. 1.--</i>		

*Supplemento per risotto in sostituzione del contorno: Fr. 5. —
Zuschlag Fr. 5. — für Risotto als Beilage.*

Secondi di lago e mare

<i>Fritto misto di pesce d'acqua dolce con salsa tartara, salsa all'aglio e patate fritte trota, coregone, trota salmonata e pescato del giorno Gemischte Süßwasser-Fischfritüre im Körbli (Forelle, Felchen, Lachsforelle) mit Tatar -und Knoblauchsauce und Pommes frites</i>	<i>32.--</i>
<i>Filetti di pesce persico al burro e salvia con patate bollite, verdure e salsa tartara Gebratene Eglifilets an Salbeibutter mit Kartoffeln, Gemüse und Tatarsauce</i>	<i>33.--</i>
<i>Gamberoni Black Tiger sfumati al Gin Bisbino, salsa al lime e riso basmati Riesengarnelen geschält mit einem Hauch von Gin Bisbino und Limettensauce mit Basmati-Reis</i>	<i>43.--</i>
<i>Filetti di branzino profumati al timo con pomodorini, olive e verdure grigliate Nach Thymian duftender Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten, Oliven und gegrilltem Gemüse</i>	<i>38.--</i>

*Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni
indesiderate sono ottenibili dal personale.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.*

Prezzi in franchi svizzeri e IVA 7.7% inclusa