

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!



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



Insalata e minestra

| | | |
|---|---|-------|
| | Insalata verde Grüner Salat | 8.50 |
| | Insalata mista Gemischter Salat | 11.-- |
|  | Insalata di cicoria con cipolle rosse Tessiner Blattsalat mit roten Zwiebeln | 9.50 |
| | Insalata di pomodori e cipolle rosse Tomatensalat mit roten Zwiebeln | 9.80 |
| | Insalata di rucola con mele, scaglie di grana, noci caramellate Rucolasalat mit Äpfeln, karamellisierten Walnüssen und Parmesanstreifen | 16.50 |
| | "La Golosona" grande insalata mista con tonno, olive e cipolle rosse Grosser gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebeln | 22.-- |
| | Insalata caprese con mozzarella di bufala Tomatensalat und Büffelmozzarella | 21.-- |
| | Insalata Fitness insalata mista con salsa allo jogurt e straccetti di pollo profumati al miele e senape pommery gemischter Salat an Joghurtsauce mit Hähnchenstreifen, gewürzt mit Honig und Pommery-Senf | 25.-- |
|  | Minestrone ticinese Tessiner Gemüsesuppe | 14.-- |

Antipasti

Bruschetta al pomodoro 14.--
Bruschetta mit Tomaten

 Pan e Salam 9.--
Tessiner Salami und Brot

"La Finocchiara" lamelle di finocchio 15.--
con scaglie di grana e olio d'oliva
Finocchiara, fein geschnittener Fenchel mit
gehobeltem Parmesanstreifen und Olivenöl

Carpaccio di zucchine con rucola, 16.50
rapanelli, olio d'oliva e menta
Zucchini-Carpaccio mit Rucola,
Radieschen, Olivenöl und Minze

Tomino tiepido 19.--
con verdure grigliate marinate all'olio d'oliva
Lauwarmer Tominokäse mit gegrillten
in Olivenöl marinierten Gemüse

Tartare di manzo (70g) 19.50
Kleines Rindstatar

Carpaccio di Bresaola 24.--
con gocce di olio tartufato, rucola e pomodorini cherry
Bresaola Carpaccio mit Trüffelöl beträufelt, Rucola und
Kirschtomaten


Salmone affumicato di Lostalio 28.50
con salsa delicata alla senape ed aneto e Pan Brioche
Räucherlachs aus Lostalio
mit feiner Senf-Dill-Sauce und Brioche-Brot

Pasta e risotto

| | |
|--|-------|
| Spaghetti al pomodoro e basilico Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum | 17.-- |
| Penne all'arrabbiata Penne all'arrabbiata (mit scharfer Chilisauce) | 17.50 |
| Spaghetti alla carbonara con pancetta nostrana e pepe Vallemaggia Spaghetti carbonara mit einheimischen Speck und Pfeffer aus dem Maggiatal | 23.50 |
|  Risotto ai funghi porcini Steinpilzrisotto | 23.50 |
| Ravioli al limone con salsa al formaggio di capra e pepe della Vallemaggia Zitronen-Ravioli an Ziegenkäse-Sauce und Pfeffer aus dem Maggiatal | 25.-- |
| Ravioli al brasato con salame piccante, gorgonzola, panna e fiocchi di cioccolato amaro Brasato Ravioli mit scharfer Salami, Gorgonzola, Sahne und Bitterschokoladenflocken | 26.-- |
| Gnocchi Gabietta fatti in casa salsa di pomodoro, pancetta, funghi porcini, panna e parmigiano Hausgemachte Gnocchi Gabietta mit Tomaten, Speck, Steinpilzen, Rahm und Parmesan | 26.-- |
| Lasagne di carne Hausgemachte Lasagne | 21.-- |

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

| | | |
|---|--------------|-------|
| Tartare di manzo | (140g) | 29.-- |
| Rindstatar mit Toast und Butter | Jumbo (280g) | 39.-- |
| Piccata di vitello alla milanese con spaghetti al pomodoro | | 38.-- |
| Kalbs-Piccata nach Mailänder Art mit Spaghetti an Tomatensauce | | |
|  Ossobuco di vitello alla ticinese con risotto ai funghi porcini | | 36.50 |
| Kalbshaxe mit Steinpilzrisotto | | |
| Saltimbocca di maiale alla Emma con coppa, capperi e gnocchi allo zafferano | | 35.-- |
| Schweins-Saltimbocca nach Emma Art mit Coppa, Kapern und Safran-Gnocchi | | |
| Filetto di manzo con burro alle erbe e patate fritte | | 46.50 |
| Rinderfilet mit Kräuterbutter und Pommes frites | | |
| Filetto di manzo con salsa ai 2 pepi, patate al rosmarino e verdura | | 48.50 |
| Rinderfilet mit zweierlei Pfeffersauce Rosmarinkartoffeln und Gemüse | | |
| Bocconcini di filetto di manzo alla Stroganoff con riso basmati | | 45.-- |
| Rinderfilet Stroganoff mit Basmatireis | | |
|  Coniglio alla cacciatore con polenta nostrana | | 33.-- |
| Kaninchen nach Jäger-Art mit Polenta | | |
|  Spezzatino di vitello e luganighetta con polenta nostrana | | 32.-- |
| Kalbsragout und Luganighetta mit Polenta | | |
| Scaloppa di maiale impanata con patate fritte | | 28.-- |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites | | |
| Pollo al cestello con salsa della casa e patate fritte | | 27.-- |
| Poulet im Körbli mit Pommes frites und hausgemachter Sauce supplemento per salsa piccante Fr. 1.-- mit scharfer Sauce Aufschlag Fr. 1.-- | | |

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

Secondi di lago e mare

| | |
|---|-------|
| 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, Pommes frites | 33.-- |
| Filetti di pesce persico al burro e salvia con patate bollite, verdure e salsa tartara Gebratene Eglifilets an Salbeibutter mit Kartoffeln, Gemüse und Tatarsauce | 34.-- |
| Gamberoni Black Tiger sgusciati al curry e mele con riso basmati Riesengarnelen geschält In Apfel-Curry-Sauce mit Basmatireis | 43.-- |
| Filetti di branzino profumati al timo con pomodorini, olive greche e verdure grigliate Nach Thymian duftendes Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten, Oliven und gegrilltem Gemüse | 38.50 |

*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 8.1% inclusa

Dessert

Dessert fatti in casa

| | |
|---------------------------------|-------|
| Panna cotta con frutti di bosco | 11.-- |
| Tiramisu' | 13.-- |
| Crème brûlée | 12.50 |

Torte

| | |
|---|------|
| Torta di mele fatta in casa | 6.50 |
| Torta della nonna | 5.50 |
| *torta di pasta frolla con crema pasticcera guarnita con mandorle e pinoli | |

Gelati e sorbetti

| | |
|--|-------------------|
| Sorbetto all'uva con Grappa | 11.50 / mini 8.50 |
| Sorbetto alla pera con Williams | 11.50 / mini 8.50 |
| Sorbetto al limone con Vodka | 11.50 / mini 8.50 |
| Gelato alla vaniglia con Nocino | 11.50 / mini 8.50 |
| Gelato alla vaniglia con Baileys | 11.50 / mini 8.50 |
| Gelato alla vaniglia con Grand Marnier | 12.50 / mini 9.50 |
| Affogato al caffè | 6.80 |

Vini dolci - 4 cl

| | |
|---|-------|
| Picolit Colli Orientali del Friuli Picolit dog Torre Rosazza | 9.-- |
| Maximo "Botrytis cinerea" Marche bianco igt Umani Ronchi - Sauvignon Blanc | 12.50 |