



# 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 rimane aperto fino al 20 ottobre 2024.  
Dopo la pausa invernale, riaprirà il 19 marzo 2025.

Arrivederci a marzo 2025!


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




# Insalate

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 armesanstreifen	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.--

# Antipasti

Bruschetta al pomodoro Bruschetta mit Tomaten	14.--
 Pan e Salam Tessiner Salami und Brot	9.--
"La Finocchiara" lamelle di finocchio con scaglie di grana e olio 'oliva Finocchiara, fein geschnittener Fenchel mit gehobeltem Parmesanstreifen und Olivenöl	15.--
Tomino tiepido con verdure grigliate marinate all'olio d'oliva Lauwarmer Tominokäse mit gegrillten in Olivenöl marinierten Gemüse	19.--
Tartare di manzo (70g) Kleines Rindstatar	19.50
Carpaccio di Bresaola con gocce di olio tartufato, rucola e pomodorini cherry Bresaola Carpaccio mit Trüffelöl beträufelt, Rucola und Kirschtomaten	24.--

# 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
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		
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		
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 & Torte

♥ Panna cotta con frutti di bosco	11.--
♥ Tiramisu'	13.--
♥ Crème brûlée	12.50
Vermicelles di castagne con gelato vaniglia, meringa e panna montata	14.--
♥ 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	

♥  
*fatto in casa*

## 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