

Gabietta

dal 1972

Benvenuti al Gabietta!

Dal 2011 abbiamo il piacere di accogliervi
e condividere con voi, con entusiasmo e passione,
questo angolo di Paradiso.

Un grande grazie al nostro Team,
che ogni giorno sposa la nostra filosofia
con professionalità, impegno e simpatia.

Salute e buon appetito!

Simonne & Massimo
con tutto il Team!



Gusta *la primavera* con noi

Asparagi



Crema vellutata di asparagi verdi

Feine Spargelcremesuppe
15.—

Asparagi verdi alla parmigiana

Grüne Spargeln mit Parmesan
½ 18.— / 23.—

Asparagi verdi alla milanese

con uovo al tegamino
Grüne Spargeln nach
mailänder Art
mit Spiegelei
½ 19,50 / 25.—

Antipasto

Tentacolo di polpo scottato - 26.—

stracciatella di burrata e puntarelle croccanti
Gebratener Oktopus-Tentakel
mit Burrata-Stracciatella und Knackiger
Puntarelle (italienische Zichorie)

Pasta e Ravioli

Tagliolini all'uovo Gamberi - Chorizo iberico - 28.50

e salsa leggermente piccante
Eierteig-Tagliolini mit sautierten Garnelen,
Iberischem Chorizo und fein abgestimmter,
leicht scharfer Sauce

Ravioli agli asparagi - 26.—

con julienne di pomodori secchi,
stracciatella di burrata e basilico fresco
Spargelravioli mit Tomaten-Julienne,
Burrata-Stracciatella und frischem Basilikum

Secondo

Saltimbocca di maiale - 36.—

risotto cremoso all'aglio orsino
Schweine-Saltimbocca
mit cremigem Bärlauchrisotto



Tofu al curry e mele - 28.—

con riso basmati
Curry-Tofu mit Äpfeln
und Basmatireis.

Pizza Stagionale

Asparagi e uovo

pomodoro e mozzarella Fior di latte
Spargel und Ei
Tomaten und Mozzarella Fior di latte
24.—

Insalata e minestra

Insalata verde Grüner Salat	9. —
Insalata mista Gemischter Salat	12. —
Insalata di cicoria con cipolle rosse  Tessiner Blattsalat mit roten Zwiebeln	9.80
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 gehobeltem Grana	16.50
"La Golosona" grande insalata mista con tonno, olive e cipolle rosse Grosser gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebeln	22.50
Insalata Caprese con mozzarella di bufala Tomatensalat und Büffelmozzarella	22. —
Insalata Fitness insalata mista con salsa allo yogurt e straccetti di pollo profumati al miele e senape pommery gemischter Salat an Joghurtsauce mit Hähnchenstreifen, gewürzt mit Honig und Pommery-Senf	25.50
Minestrone ticinese  Tessiner Gemüsesuppe	14.50

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 extravergine d'oliva Finocchiara, fein geschnittener Fenchel mit gehobeltem Parmesanstreifen und Olivenöl	16. —
Carpaccio di zucchini con rucola, rapanelli, olio d'oliva e menta Zucchini-Carpaccio mit Rucola, Radieschen, Olivenöl und Minze	16.50
Tomino tiepido con verdure grigliate marinate all'olio extravergine d'oliva Lauwarmer Tominokäse mit gegrillten in Olivenöl mariniertem 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. —
Salmone affumicato con capperi, cipolla rossa e pane tostato Geräucherter Lachs mit Kapern, roten Zwiebeln und Toastbrot	22.50

Pasta e risotto

Spaghetti al pomodoro e basilico Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum	17. —
Penne all'arrabbiata 🌶️ Penne all'arrabbiata (mit scharfer Chilisaucе)	17.50
Spaghetti alla carbonara con pancetta nostrana e pepe Vallemaggia Spaghetti carbonara mit einheimischem Speck und Pfeffer aus dem Maggiatal	24. —
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	25.50
Gnocchi "Gabetta" fatti in casa salsa di pomodoro, pancetta, funghi porcini, panna e parmigiano Hausgemachte Gnocchi Gabetta mit Tomaten, Speck, Steinpilzen, Rahm und Parmesan	26.50
Lasagne di carne fatte in casa Hausgemachte Lasagne	22. —

Riduzione di Fr. 3. — per le mezze porzioni.

Lasagne e risotto solo porzioni intere.

Für halbe Portionen fr. 3. — Ermässigung.

Lasagne und Risotto nur als ganze Portion erhältlich.

Secondi di carne

Tartare di manzo	140g	29. —
Rindstatar mit Toast und Butter	Jumbo 280g	39. —
Piccata di vitello alla milanese		38. —
con spaghetti al pomodoro		
Kalbs-Piccata nach Mailänder Art mit Spaghetti an Tomatensauce		
Ossobuco di vitello alla ticinese 		38. —
con risotto ai funghi porcini		
Kalbshaxe mit Steinpilzrisotto		
Filetto di manzo scottato		47.50
con burro alle erbe maison e patate fritte		
Gebratenes Rinderfilet mit hausgemacheter Kräuterbutter und Pommes frites		
Mignon di filetto di manzo “ul Bleu Ticines”		48.50
con delicata salsa al “ul Bleu Ticines”, patate al rosmarino e verdura		
Rinderfilet-Mignon mit einer feinen Sauce aus “ul Bleu Ticines” (Tessiner Gorgonzola), Rosmarinkartoffeln und Gemüse		
Coniglio alla cacciatora 		35. —
con polenta nostrana		
Kaninchen nach Jäger-Art mit Polenta		
Scaloppa di maiale impanata		28. —
con patate fritte		
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites		
Pollo al cestello		27. —
con salsa della casa e patate fritte		
Poulet im Körbli mit Pommes frites und hausgemachter Sauce		
Pollo al cestello piccante 		28. —
con salsa della casa e patate fritte		
Poulet im Körbli mit Pommes frites und hausgemachter Sauce		

Supplemento per risotto in sostituzione del contorno: Fr. 5. —

Aufpreis für Risotto anstelle der Beilage Fr. 5. —

Secondi di lago e mare

Fritto misto di pesce d'acqua dolce 36.—

con salsa tartara, salsa all'aglio e patate fritte
trota, coregone, trota salmonata e pesce persico
Gemischte Süsswasser-Fischfritüre im Körbli
Forelle, Felchen, Lachsforelle, Eglifilets
mit Tatar -und Knoblauchsauce, Pommes frites

Filetti di pesce persico al burro e salvia 34.—

con patate bollite, verdure e salsa tartara
Gebratene Eglifilets an Salzeibutter mit Kartoffeln,
Gemüse und Tatarsauce

Gamberoni Black Tiger sgusciati 43.—

al curry e mele con riso basmati
Riesengarnelen geschält
In Apfel-Curry-Sauce mit Basmatireis

Filetti di branzino profumati al timo 39.50

con pomodorini, olive greche e verdure grigliate
Nach Thymian duftendes Wolfsbarschfilet
mit Kirschtomaten, Oliven und gegrilltem Gemüse

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

Pizza cotta nel forno a legna

Pizze bianche

Weisse Pizza

Focaccia al rosmarino ed olio extravergine d'oliva

11. —

Focaccia, Olivenöl und Rosmarin

Focaccia all'aglio, olio e peperoncino

11. —

Focaccia, Knoblauch, Öl und Chili

Focaccia con prosciutto crudo e mozzarella di bufala cruda

24. —

Focaccia, Rohschinken, rohe Büffel-Mozzarella

Bufalina

20. —

Fette di pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico

Tomatenscheiben, Büffel-Mozzarella, Basilikum

Ricottina

19.50

Mozzarella Fior di latte, ricotta, pomodorini, rucola

*Fior di latte Mozzarella, Ricotta (quarkähnlicher Frischkäse),
Cherry-Tomaten, Rucola*

Delicata

19. —

Mozzarella Fior di latte, gorgonzola, mele

Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel

Biricchina

20. —

Mozzarella Fior di latte, zucchine, uovo e olio tartufato

Fior di Latte Mozzarella, Zucchini, Ei und trüffelöl

Terranea

24.50

Mozzarella Fior di latte, pesto di rucola, pomodoro fresco,
stracciatella di burrata, olive taggiasche e basilico

*Fior di Latte Mozzarella, Rucolapesto, Kirschtomaten,
Burrata Stracciatella, Taggiasca-Oliven, Basilikum*

Calabria Smile... 😊 un quasi calzone piccante!

25. —

Mozzarella Fior di latte, 'Nduja (salume piccante calabrese),
gorgonzola, peperoni e rucola

*Fior di Latte Mozzarella, 'Nduja (Kalabrische würzige Salami),
Gorgonzola, Peperoni und Rucola*

Pizze con pomodoro

mit Tomatensauce

Marinara

Pomodoro, aglio, origano

14. —

Tomaten, Knoblauch, Oregano

Margherita

Pomodoro, mozzarella Fior di latte

15.50

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella

Napoli

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, acciughe, origano

17. —

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Oregano

Romana

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, acciughe, capperi, olive taggiasche

18.50

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven

Tonno e cipolla

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolle rosse

19.50

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto

19.50

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi

20. —

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Pilze

Calzone farcito

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, uovo

22.50

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Ei

Prosciutto crudo e rucola

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana

24.50

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan

Frutti di mare

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, frutti di mare

27. —

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Meeresfrüchte

4 formaggi

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, diversi tipi di formaggio (con gorgonzola)

22. —

Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, verschieden Käsesorten (mit Gorgonzola)

Pizza Salame	19.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame dolce <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Salami</i>	
Gratinata	20.—
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, melanzane, pane grattugiato, pomodorini <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Paniermehl, Cherry-Tomaten</i>	
Gustosa	25.—
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, mascarpone, prosciutto crudo <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Rohschinken</i>	
Robin Hood	23.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, speck tirolese, uovo, cipolle <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Tiroler Speck, Ei, Zwiebeln</i>	
Caprese	22.—
Pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodoro fresco, basilico <i>Tomaten, Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i>	
Veleno	25.—
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, aglio, cipolle, peperoni, acciughe, salame piccante, peperoncino <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni, Sardellen, Salami (scharf), Chili</i>	
Giorgio	22.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, gorgonzola, uovo <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Gorgonzola, Ei</i>	
Esotica	23.—
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Kiwi, Banana, Ananas e Curry <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Kiwi, Bananen, Ananas und Curry</i>	
Hawaii	21.—
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto, ananas <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	
Vegetariana	22.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, verdure varie <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, verschiedene Gemüse</i>	
Bresaola	25.50
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, bresaola, mascarpone, scaglie di parmigiano, rucola <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Mascarpone, Trockenfleisch, Parmesanspäne, Rucola</i>	

Porcello	25. —
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, aglio, pancetta, gorgonzola, funghi porcini, uovo <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Knoblauch, Speck, Gorgonzola, Steinpilze, Ei</i>	
Diavola	21. —
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Salami (scharf)</i>	
4 stagioni	22. —
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, peperoni, olive taggiasche <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Peperoni, Oliven</i>	
Pizza Pazza	24. —
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, prosciutto cotto, salame dolce, cipolle, peperoni <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Schinken, Salami, Zwiebeln, Peperoni</i>	
Pizza Tirolo	24. —
Pomodoro, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, speck Tirolese <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Tiroler Speck</i>	
Pizza Puglia	25. —
Pomodoro, stracciatella di burrata, prosciutto crudo, pomodorini e basilico <i>Tomaten, Burrata Stracciatella, Rohschinken, Kirschtomaten und Basilikum</i>	

Impasto pizza al carbone vegetale: supplemento fr. 1.—

Pizzateig mit Zusatz von Aktivkohle: Zuschlag fr. 1.—

Impasto pizza senza glutine: supplemento fr. 3.—

Glutenfreier Pizzateig: Zuschlag fr. 3.—

Mozzarella senza lattosio: supplemento fr. 1.50

Laktosefreier Mozzarella: Zuschlag fr. 1.50

Riduzione pizza piccola: – fr. 2.—

Kleinere Pizza: – fr. 2.—

Pizza divisa (tagliata in due): supplemento fr. 2.—

Pizza zu zweit (geteilt): Zuschlag fr. 2.—

Supplementi extra ingredienti: da fr. 1.50 a fr. 6.—

Zuschlag für zusätzliche Zutaten: von fr. 1.50 bis fr. 6.—