

Menüvorschläge Ristorante Facincani, St. Gallen  
Tel. 071 222 27 46

1 Tomatensalat mit Mozzarella

\*\*\*

Nudeln mit Rucola und Speck

\*\*\*

Saltimbocca alla Romana

\*\*\*

Tiramisu

CHF 62.-

2 Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Spaghetti all'arrabbiata

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

\*\*\*

Profiterolle

CHF 55.-

3 Gemischte Wurstwaren

\*\*\*

Gemüseminestrone

\*\*\*

In Tomatensauce

geschmorte Kalbshaxe

\*\*\*

Tiramisu und Profiterolle

CHF 64.-

4 Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Kartoffelgnocchi an

Gorgonzolasauce

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Marsalasaucе

\*\*\*

Panna Cotta

CHF 56.-

5 Bresaola (luftgetrocknetes Rind-  
fleisch aus dem Veltlin)

\*\*\*

Bouillon mit geschlagenem

Ei und Parmesan

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Tomatensauce

\*\*\*

Käseteller

CHF 66.-

6 Gemüseminestrone

\*\*\*

Tortelloni mit Fleischfüllung

füllung an Tomatensauce

\*\*\*

Kalbsschnitzel an

Basilikumsauce

\*\*\*

Cassata Napoletana

CHF 57.-

Menüvorschläge Ristorante Facincani, St. Gallen  
Tel. 071 222 27 46

7 Parmaschinken

\*\*\*

Teigtaschen mit Spinat-Ricotta-  
füllung an Tomaten-  
rahmsauce, gratiniert

\*\*\*

Rindsfiletmedaillon an  
Gorgonzolasauce

\*\*\*

Früchtesorbet

CHF 73.-

8 Boullion mit Marsala

\*\*\*

Spaghetti an Safransauce mit  
Schinkenstreifen

\*\*\*

Rindsfiletmedaillon an  
Pfeffersauce

\*\*\*

Früchtesorbet

CHF 62.-

9 Tintenfischsalat

\*\*\*

Nudeln mit Crevetten und  
Fenchel an Rahmsauce

\*\*\*

Seeteufel pochiert mit  
ital. Kräutern

\*\*\*

Dessert nach Wahl

CHF 72.-

10 Tomatensalat mit Mozzarella

\*\*\*

Saltimbocca alla Romana

\*\*\*

Tiramisu

CHF 58.-

11 Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

\*\*\*

Profiterolle

CHF 50.-

Menüvorschläge Ristorante Facincani, St. Gallen  
Tel. 071 222 27 46

12 Gemüseminestrone

\*\*\*

In Tomatensauce  
geschmorte Kalbshaxe

\*\*\*

Tiramisu und Profiterolle

CHF 52.-

13 Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Marsalasauce

\*\*\*

Panna Cotta auf

Früchtespiegel

CHF 50.-

14 Rucolasalat mit Parmigiano Reggiano

\*\*\*

Rindsfiletmedaillon an Pfeffer-,  
Tomatenpeperoni- oder  
Gorgonzolasauce

\*\*\*

Früchtesorbet

CHF 66.-

15 Bresaola (luftgetrocknetes  
Rindfleisch aus dem Veltlin)

\*\*\*

Kalbsschnitzel an Tomatensauce

\*\*\*

Italienischer Käseteller

CHF 58.-

Vegetarische Auswahl

16 Bouillon mit Marsala

\*\*\*

Pilzravioli / Spargelravioli (je nach Saison)

\*\*\*

Früchtesorbet

CHF 43.-

17 Rucolasalat mit Parmigiano Reggiano

\*\*\*

Teigtaschen mit Spinat-Ricotta-  
füllung an Tomatensauce, gratiniert

\*\*\*

Cassata Napoletana

CHF 49.-

Menüvorschläge Ristorante Facincani, St. Gallen  
Tel. 071 222 27 46

18 Tintenfischsalat

\*\*\*

Seeteufel pochiert mit  
ital. Kräutern

\*\*\*

Dessert nach Wahl CHF 69.-

2 Beilagen zur Auswahl sind im Preis der 4 Gangmenüs inbegriffen!  
(Risotto, Reis, Nudeln, Kartoffelgratin und Polenta)

Für die Gemüseplatte (auf Wunsch) verrechnen wir CHF 5.- pro Person.

## Weinempfehlungen

### Weissweine

#### Veneto

Soave / Monte del Fra CHF 42.-

#### Piemonte

Roero Arneis / Mauro Sebaste CHF 48.-

#### Umbria

Orvieto Classico / Campogrande CHF 38.-

### Rotweine

#### Veneto

Valpolicella Classico / Marion CHF 45.-

#### Sardinien

Rocca Rubia / Santadi CHF 53.-

#### Toscana

Insoglio del Cinghiale CHF 53.-  
Campo di Sasso