



## **minestre** | SUPPEN

<b>Tortellini in brodo</b>	8.70
Hausgemachte Tortellini in kräftiger Gemüsebouillon	
<b>Stracciatella alla Romana</b>	8.70
Hausgemachte Gemüsebouillon mit zerschlagenem Ei, geriebenem Parmesankäse und Petersilie	
<b>Crema di pomodoro</b>	8.70
Hausgemachte Tomatencrèmesuppe	
<b>Minestrone alla casalinga</b>	8.70
Hausgemachte Gemüsesuppe	

## **antipasti** | KALTE VORSPEISEN

<b>Antipasto caprese</b>	15.30	19.50
Mit Bufala-Mozzarellascheiben, frischen Ramato-Tomaten, kalt gepresstem Olivenöl und frischem Basilikum		
<b>Antipasto misto</b>	17.90	22.90
Verschiedene, kalte, italienische Vorspeisen wie man sie in Italien genießt		
<b>Carpaccio</b>	18.90	24.50
Rohe, hauchdünn geschnittene Rindfiletscheiben und Parmesanscheiben, mariniert mit kalt gepresstem Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer		
<b>Delikates Rindfleisch Tatar</b>	24.90	30.90
Hausgemachtes Rindfleisch Tatar serviert mit Toastbrotecken, Zwiebeln und Kapern		

## **insalate** | SALATE

<b>Insalata verde</b> Grüner Salat	8.40	
<b>Insalata mista</b> Gemischter Salat	8.40	
<b>Insalata di rucola e parmigiano</b> Rucolasalat garniert mit Parmesansplitter	10.70	15.70
<b>Insalata di formentino con uovo</b> Nüsslisalat mit Ei	11.30	16.30
<b>Insalata rusticale</b> Grüner Salat mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Lauch	11.90	

## **insalate gigante** | GROSSE SALATE

<b>Insalata gigante</b> Grosser gemischter Salatteller mit Ei	16.90	
<b>Insalata di mediterranea</b> Gebratene Riesencrevetten auf Eisbergsalat mit Mais und Tomatenwürfeln garniert mit Avocadotranchen	24.90	
<b>Insalata dello chef</b> Gedünstete Peperoni, Zucchetti, Auberginen, Champignons, getrocknete Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch serviert auf Blattsalat	20.90	
<b>Insalata golosa</b> Gemischter Salat mit Olivenöl, Pouletbruststreifen, Auberginen, Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum	20.90	
<b>Fitessteller mit Poulet oder Steak</b> Grillierte Pouletbrust oder Schweinssteak serviert mit einem gemischten Salat	21.90	
<b>Insalata «la bocca»</b> Gemischter Salat mit Pouletbruststreifen und Süss-/Sauersauce	20.90	

# pizze | PIZZA

<b>Pizza Margherita</b> Mit Tomaten, Mozzarella und Oregano	12.90	15.90
<b>Pizza Napoli</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano	14.90	17.90
<b>Pizza al Prosciutto</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Oregano	15.90	18.90
<b>Pizza Vegetariana</b> Mit Tomaten, Mozzarella, verschiedenem Gemüse, Oregano und frischem Basilikum	15.90	18.90
<b>Pizza al Gorgonzola</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Oregano	16.20	19.20
<b>Pizza Prosciutto e Funghi</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Oregano	16.90	19.90
<b>Pizza Hawaii</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas und Oregano	16.90	19.90
<b>Pizza Paolo</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni und Oregano	16.90	19.90
<b>Pizza Tonno</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln und Oregano	16.90	19.90
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Kapern, Artischocken, Peperoni und Oregano	17.20	20.20
<b>Pizza Capricciosa</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Thon, Artischocken, Sardellen und Oregano	17.20	20.20
<b>Pizza Quattro Formaggi</b> Mit Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bufala-Mozzarella und Parmesan	17.20	20.20

<b>Pizza Calzone Classico</b>		20.50
Mit Mozzarella, Schinken, Ei und frischem Basilikum		
<b>Pizza alla Diavola</b>	16.90	19.90
Mit Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Peperoncini, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Salami und Oregano		
<b>Pizza Calabrese</b>	16.50	19.50
Mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Calabrese Salami, Oliven und Oregano		
<b>Pizza Salmone</b>	17.80	20.80
Mit Tomaten, Mozzarella, geräuchertem Lachs, Zwiebeln und Kapern		
<b>Pizza Marinara</b>	20.50	23.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Riesencrevetten und Champignons		
<b>Pizza del Padrone</b>	20.50	23.50
Mit Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Knoblauch und Oregano		
<b>Pizza Leon</b>	21.00	24.00
Mit Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletstreifen, Champignons, Knoblauch und Oregano		
<b>Pizza Julia</b>		23.20
Mit Tomaten, Bufala-Mozzarella, grillierten Auberginen und Zucchini sowie Pomodorini, Parmesansplitter und kalt gepresstem Olivenöl		
<b>Pizza Xenia</b>		24.00
Mit Tomaten, Bufala-Mozzarella, Steinpilzen, Salsiccia und Parmaschinken		
<b>Pizza «la bocca»</b>		25.80
Mit Tomaten, Bufala-Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter, Pomodorini und Trüffelöl		

# risotto

<b>Risotto alla Milanese</b> Weissweinrisotto mit Safran, Butter und Parmesan	16.30	20.30
<b>Risotto «la bocca»</b> Weissweinrisotto mit Kalbfleisch, Zucchetti, Rahm, Sekt, Butter und Parmesan	18.90	23.90
<b>Risotto ai funghi porcini</b> Weissweinrisotto mit vielen Steinpilzen	18.90	23.90
<b>Risotto con frutti di mare</b> Kräftiger Weissweinrisotto mit verschiedenen Meeresfrüchten, Miesmuscheln, Crevetten, Calamari, Vongole	21.90	25.90

# le nostre paste | TEIGWAREN

<b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b> Mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Basilikum	14.90	17.90
<b>Spaghetti alla Napoletana</b> Mit einer feinen, hausgemachten Tomatensauce, abgeschmeckt mit vielen italienischen Kräutern	15.20	18.20
<b>Spaghetti alla Bolognese</b> Mit einer würzigen Fleischsauce und Parmesankäse	16.30	20.30
<b>Spaghetti al pesto</b> An einer feinen Basilikumsauce mit Pinienkernen und Knoblauch	15.90	19.90
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Mit Schinken, Rahm und Eigelb	16.90	20.50
<b>Spaghetti Paolo</b> Mit Kalbfleisch, Champignons, Knoblauch, Tomatenwürfeln und Rahm		21.90
<b>Penne all'Abruzzese</b> Mit dünn gewürfeltem Rindfleisch, Knoblauch, Tomaten und Peperoncini abgeschmeckt	18.30	22.30
<b>Penne all'Arrabiata</b> Mit frischen Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini und Basilikum	16.20	20.20
<b>Tagliatelle alla Fiorentina</b> Mit Rahm, Spinat, Pinienkernen und Parmesan gratiniert	17.50	21.50

# **paste fresca** | HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

<b>Gnocchi al gorgonzola</b> Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Rahm, im Ofen überbacken	17.70	21.70
<b>Gnocchi al salmone</b> Kartoffelgnocchi mit geräuchertem Lachs und Rahm	17.90	22.90
<b>Gnocchi al mascarpone</b> Kartoffelgnocchi mit Steinpilze, Eierschwärml, Champignons und Mascarpone/Rahmsauce	17.90	22.90
<b>Pappardelle bucalapi</b> Hausgemachte, breite Nudeln mit Steinpilzen, Parmaschinken, Peperoncino an Rahmsauce	17.90	22.90
<b>Pappardelle al salmone</b> Hausgemachte, breite Nudeln an einer Rahmsauce mit geräuchertem Lachs	17.90	22.90
<b>Tortellini alla panna</b> Tortellini mit einer Fleischfüllung und einer Rahmsauce zubereitet	17.90	22.90
<b>Lasagne verdi all'Emiliana</b> Hausgemacht, nach einem Original-Rezept aus der Emilia-Romagna zubereitet, im Ofen gratiniert		22.50



## carne | FLEISCH

<b>Filetto d'agnello alla Piemontese</b> Zartes, rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Eierschwämmli, Steinpilzen und verschiedenen Kräutern		37.50
<b>Scaloppine al limone</b> Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronenrahmsauce oder Marsalasauce	29.90	37.90
<b>Scaloppine alla panna</b> Kalbsschnitzel an einer delikaten Steinpilzrahmsauce	29.90	37.90
<b>Piccata alla Milanese</b> Zarte Kalbsschnitzel im Ei-, Parmesankäse-Mantel, in Butter gebraten	30.50	38.80
<b>Involtini di vitello «tenda rossa»</b> Zarte Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Gorgonzola gefüllt, in Butter mit italienischer Petersilie gebraten und mit Weisswein abgelöscht		38.80
<b>Filetto di manzo alla griglia</b> Rindsfilet an einer Kräuterbuttersauce		41.50
<b>Filetto di manzo «la bocca»</b> Rindsfilet an einer Steinpilzrahmsauce		43.50

### Contorni/Beilagen

Bei allen Fleischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:  
Hausgemachte Tagliatelle, Risotto, Butterreis, Gnocchi al burro, Spaghetti, Pommes Frites oder verschiedene Gemüsesorten.

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschliesslich kalt gepresstes Olivenöl, olio extra vergine.

### Unser Fleisch stammt aus:

Geflügel: Schweiz

Kalb/Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz

Lamm: Australien/Neuseeland

## **pesce** | FISCH

<b>Calamari fritti</b> Frittierte Calamariringli, serviert mit Tartarsauce	17.80	22.80
<b>Persico fritto</b> Egli Knusperli, serviert mit Tartarsauce	23.80	28.80
<b>Gamberoni alla griglia con aglio e peperoncino</b> Grillierte Riesencrevetten mit frischem Peperoncino, Knoblauch und kalt gepresstem Olivenöl		38.80
<b>Trota di mare</b> Sautiertes Meerforellenfilet an einer Kräuterrahmsauce		30.80
<b>Filetto di lucioperca</b> Sautiertes Zanderfilet mit einer Vanille-Safranbutter		28.80

### **Contorni/Beilagen**

Bei allen Fischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:  
Hausgemachte Tagliatelle, Risotto, Butterreis, Gnocchi al burro, Spaghetti, Pommes Frites  
oder verschiedene Gemüsesorten.

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschliesslich kalt gepresstes  
Olivenöl, olio extra vergine.

## **dolci** | DESSERTS

<b>Tiramisu</b> Hausgemachtes Tiramisu	8.20	9.90
<b>Crème brûlée</b> Gebrannte Creme mit einer Karamellkruste		9.90
<b>Panna Cotta</b> Serviert mit warmen Beeren		9.90
<b>Apfelkuchen</b> Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleglace		10.50

# vini aperti | OFFENE WEINE

## Weissweine

	1dl	2dl	3dl	5dl
Pinot Grigio DOC	4.70	9.40	14.10	23.50
Chardonnay AOC	4.70	9.40	14.10	23.50
Frizzantino	4.70	9.40	14.10	23.50

---

## Roséweine

Rosato di Salento IGT	4.50	9.00	13.50	22.50
-----------------------	------	------	-------	-------

---

## Rotweine

Chianti Classico DOCG	4.70	9.40	14.10	23.50
Primitivo Punta Aquila IGT	5.90	11.80	17.70	29.50
Merlot del Piave secco DOC	4.60	9.20	13.80	23.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC	4.70	9.40	14.00	23.50

---

## Prosecco

Prosecco di Val d'Oca DOC (Cüpli) 8.50  
blu mo

**Wir bieten eine Vielzahl von Weinen an.**

**Fragen Sie nach der Weinkarte und lassen Sie sich überraschen.**

**Gerne präsentieren wir Ihnen auch unseren Weinkeller.**

## **birra** | BIER

### **Bier**

St. Galler Klosterbräu	50cl	6.40
Weisser Engel Schützengarten	50cl	6.60
Schützengold alkoholfrei	50cl	6.30
Gallus Old Style Ale	50cl	7.00

### **Alla Spina/vom Fass**

Schützengarten Lager hell	30cl	4.30
Schützengarten Lager hell	50cl	6.20

## **aperitivi** | APERITIFS

		Vol%	
Fernet Branca	2cl	40.0	6.00
Cynar	4cl	16.5	6.00
Campari	4cl	23.0	6.00
Martini Bianco	4cl	15.0	6.00
Averna	4cl	32.0	6.00
Ramazotti Amaro	4cl	30.0	6.00
Gespritzter Weisswein	2dl		7.00
Hugo, Aperol Spritz, Martini Royal			10.50
San Bitter	10cl		6.90

# liquori | SPIRITUOSEN

		Vol%	
Grappa Nardini Riserva	2cl	50.0	7.00
Grappa di Ornellaia	2cl	42.0	9.50
Grappa di Brunello di Montalcino	2cl	42.0	7.50
Grappa di Tignanello	2cl	42.0	9.50
Grappa di Barolo Colonello	2cl	42.0	8.50
Grappa di Moscato	2cl	40.0	7.00
Pflümli	2cl	43.0	7.00
Kirsch	2cl	43.0	7.00
Williams	2cl	43.0	7.00
Amaretto di Saronno	4cl	28.0	7.00
Baileys	4cl	17.0	7.00
Appenzeller Alpenbitter	4cl	29.0	7.00
Gin Bombay Sapphire	4cl	37.5	9.00
Vodka Absolut	4cl	40.0	8.00
Jack Daniels	4cl	40.0	9.50
Säntismalt	4cl	40.0	12.50
Chivas Regal 12Y	4cl	40.0	12.50
Highlander Park 12Y	4cl	40.0	12.50
Sambuca Molinari	2cl	40.0	7.00
Limoncello	2cl	30.0	6.60
Frangelico Haselnusslikör	2cl	20.0	6.60
Tequila Sierra	2cl	38.0	7.00

## **bibite fredde** | KALTE GETRÄNKE

### **Kalte Getränke im Offenausschank**

	3dl	5dl
Coca-Cola	4.00	5.90
Nestea Ice Tea / Sprite	4.00	5.90
Mineralwasser	3.90	5.80

### **Kalte Getränke in Flaschen**

San Pellegrino	50cl	6.20
San Pellegrino Panna	50cl	6.20
Valser mit oder ohne	33cl	4.90
San Pellegrino Chinotto	20cl	4.90
Coca Cola (classic, zero, light)	33cl	4.90
Nestea Lemon	33cl	4.90
Fanta, Sprite	33cl	4.90
Rivella (rot, grün, blau)	33cl	4.90
Apfelsaft Ramseier	33cl	4.90
Shorley	33cl	4.90
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	20cl	4.90
Red Bull	25cl	6.40
Orangensaft Michel	20cl	5.20
Bodyguard Michel	20cl	5.20
Ananassaft Michel	20cl	5.20
Tomatensaft Michel	20cl	5.20

## **bibite calde** | WARME GETRÄNKE

Caffé, Espresso Crème		4.20
Milchkaffe		4.20
Caffè koffeinfrei		4.20
Cappuccino		5.20
Latte Macchiato		5.20
Espresso Coretto Grappa oder Amaretto	1cl	6.40
Ovomaltine oder Caotina kalt/warm	20cl	4.20
Milch kalt/warm	20cl	3.80
Tee Crème oder Citron, Pfefferminz-, Hagebutten-, Lindenblüten- oder Kamillentee		4.20
Tee Rum	4cl	8.50



## La Bocca City

Webergasse 9 | 9000 St. Gallen  
071 511 22 58 | [www.labocca-city.ch](http://www.labocca-city.ch)

## Öffnungszeiten

Täglich 10.30 – 23.00 Uhr durchgehend  
Sonntag Ruhetag