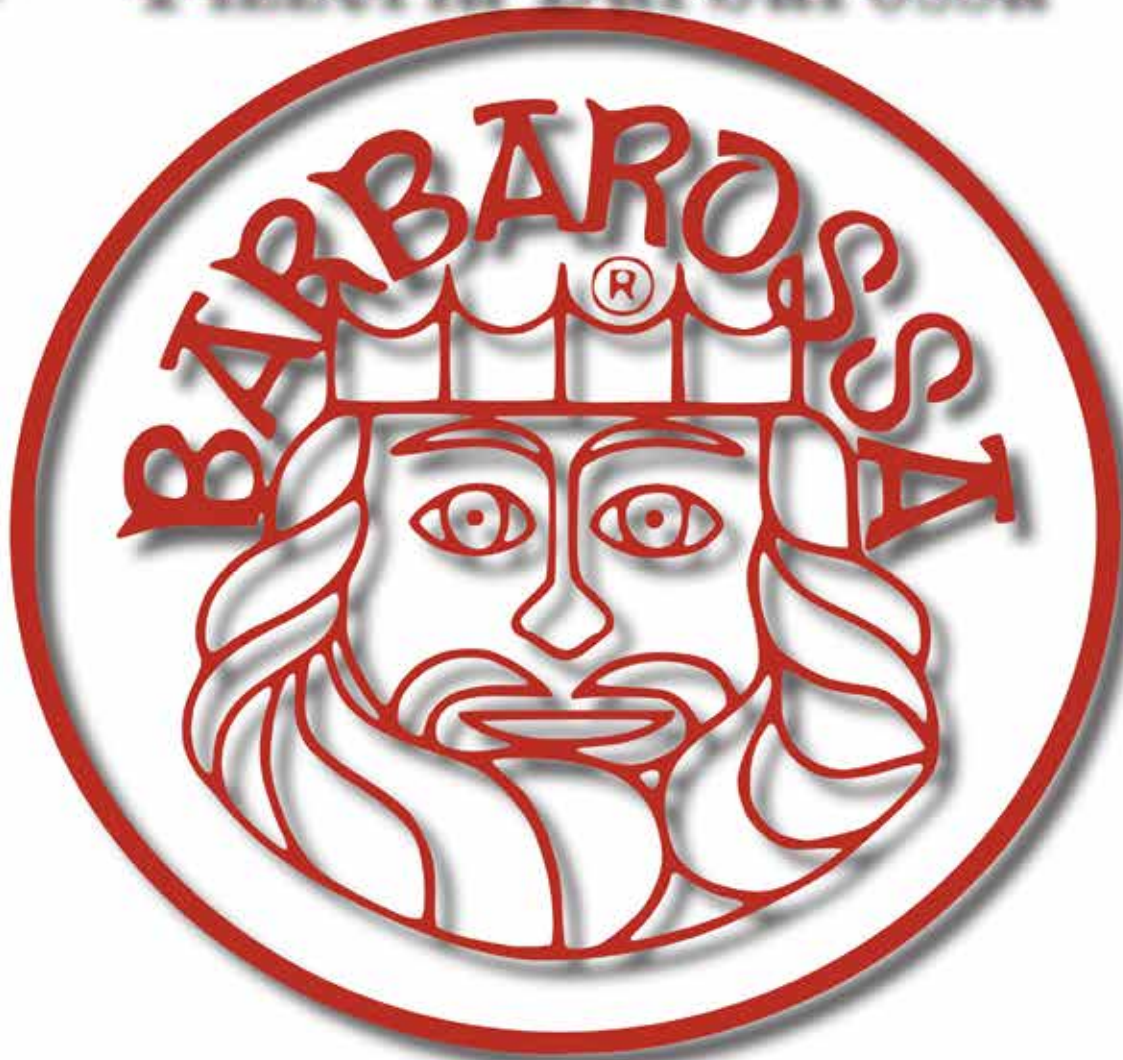


# Pizzeria Barbarossa



[pizzeria@barbarossa.ch](mailto:pizzeria@barbarossa.ch)

[www.barbarossa.ch](http://www.barbarossa.ch)

Zürcherstrasse 118  
9000 St. Gallen  
Tel. 071 277 71 27




Lieber Gast

Wir möchten Sie herzlich bei uns willkommen heissen.

Unser Gast soll sich wohl fühlen wie ein Kaiser - das ist die Idee, die schon im Namen steckt. Der Name Barbarossa geht nämlich auf Friedrich I zurück, der von 1155 bis 1190 Kaiser des Heiligen Römischen Reiches war. Seinen Namen Barbarossa verdankte er seinem rötlich schimmernden Bart.

Dass sich unsere Gäste in der Pizzeria Barbarossa wahrhaft kaiserlich fühlen können, dafür sorgt ein starkes und bewährtes Team.

Grossen Wert legt das Barbarossa-Team auf eine gute Qualität. Pizza, Pasta und Risotto sollen schmecken wie bei Mamma, der Vino soll munden wie unter der südlichen Sonne Italiens. Die Verwendung von frischen Produkten ist dabei für die Köche ein Muss. Für den Pizzateig wird ein sehr altes sizilianisches Rezept verwendet, das mit vier verschiedenen Mehlsorten angemischt wird.



Täglich geöffnet von  
11.30 Uhr bis 14.00 Uhr  
und von  
17.30 Uhr bis 23.00 Uhr





## Insalate - Salatecke

alle Preise  
inkl. MwSt.

- |    |   |            |
|----|---|------------|
| 80 | <b>Verde *</b><br>Grüner Salat nach Saison                                      | SFr. 6.50  |
| 81 | <b>Mista *</b><br>Gemischter Salat nach Saison                                  | SFr. 8.50  |
| 82 | <b>Insalata di campo con uovo*</b><br>Nüsslisalat mit Ei                        | SFr. 9.00  |
| 84 | <b>Rucola e Parmiggiano *</b><br>Rucola & Parmesankäse (nach Saison)            | SFr. 9.50  |
| 85 | <b>Pomodoro e mozzarella *</b><br>Tomaten in Scheiben mit Mozzarella            | SFr. 9.50  |
| 86 | <b>Insalata gigante</b><br>Grosser gemischter Salat nach Saison garniert mit Ei | SFr. 15.50 |

**Die Salate servieren wir Ihnen gerne mit einem  
Italian-, French- oder pikanten  
Gorgonzola-Dressing !!**

\* Für eine kleine Portion verrechnen wir Ihnen minus SFr. 2.--

## Antipasti - Vorspeisen

- |    |  |            |
|----|--|------------|
| 61 | <b>Carpaccio</b><br>Rohes Rindfleisch in Trüffelöl mariniert, mit Parmesan   | SFr. 17.50 |
| 66 | <b>Bruschetta</b><br>Getoastetes Brot mit gehackten Tomaten und feinen Kräutern  | SFr. 7.50  |
| 67 | <b>Pizzabrot</b><br>Pizzateig gebacken mit Knoblauch   | SFr. 4.50  |
| 63 | <b>Antipasto misto</b><br>Mit Rohschinken, Salami, scharfe Salami, versch. Gemüse gegrillt,<br>Grana padano und Gorgonzola | SFr. 18.50 |
| 69 | <b>Pizzabrot Barbarossa</b><br>Pizzabrot mit gehackten Tomaten und feinen Kräutern   | SFr. 8.50  |

## Minestre - Suppen

- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 71 | <b>Minestrone</b><br>Schmackhafte Gemüsesuppe aus frischen Saisongemüsen      | SFr. 8.50 |
| 73 | <b>Zuppa di Pomodoro</b><br>Tomatencremesuppe serviert mit einem Tupfer Sahne | SFr. 8.50 |
| 75 | <b>Zuppa All'aglio</b><br>Knoblauchcremesuppe verfeinert mit Sahne            | SFr. 8.00 |

## Pizza ohne Fleisch

alle Preise  
inkl. MwSt.

Alle Pizzen mit Basispizzasauce, Mozzarellakäse, Oregano

- |     |   |            |
|-----|---|------------|
| 103 | <b>Margherita</b><br>Tomaten, Mozzarella                          | SFr. 13.50 |
| 113 | <b>Ai funghi</b><br>Champignons                                   | SFr. 16.00 |
| 118 | <b>Ai quattro formaggi</b><br>4 verschiedene Käsesorten           | SFr. 17.50 |
| 121 | <b>Spinaci</b><br>Spinat & Gorgonzola                             | SFr. 17.00 |
| 127 | <b>Giardinelli</b><br>verschiedenes Gemüse nach Saison            | SFr. 17.00 |
| 136 | <b>Tricolore</b><br>Frische Tomaten, geriebener Parmesan & Rucola | SFr. 17.00 |

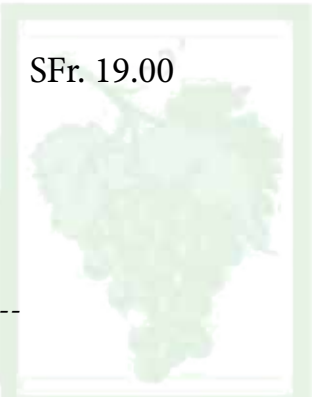
## Pizza mit Fisch

- |     |   |            |
|-----|---|------------|
| 104 | <b>Napoli</b><br>Sardellen, Kapern  | SFr. 15.00 |
| 109 | <b>Mafiosa</b><br>Zwiebeln, Knoblauch, Sardellen                              | SFr. 16.50 |
| 111 | <b>Calabrese</b> ( scharf )<br>Sardellen, Peperoncini, scharf                 | SFr. 16.00 |
| 116 | <b>Marinara</b><br>Crevetten, Meeresfrüchte                                   | SFr. 17.50 |
| 117 | <b>Tonnina</b><br>Thon, Zwiebeln ( delphinschützende Fangmethode )            | SFr. 17.50 |
| 115 | <b>Gamberoni</b><br>mit Riesencrevetten in der Schale, Zwiebeln und Knoblauch | SFr. 22.00 |

## Pizze coperte - zugedeckte Pizzen

- |     |  |            |
|-----|--|------------|
| 133 | <b>Calzone</b><br>Schinken, Champignons                          | SFr. 17.50 |
| 134 | <b>Calzone del nonno</b><br>Gehacktes Rindfleisch, Ei und Spinat | SFr. 19.00 |

Sie können alle Pizzen auch als Media bestellen.  
Für eine Pizza Media ca. 25cm, verrechnen wir Ihnen minus SFr. 2.--



## Pizzen mit Fleisch oder Geflügel

alle Preise  
inkl. MwSt.

Alle Pizzen mit Basispizzasauce, Mozzarellakäse, Oregano

100	<b>Quercia</b> Steinpilze, Rohschinken	SFr. 18.00
101	<b>Rustica</b> Speck & Spiegelei	SFr. 17.50
105	<b>Migliore</b> Rohschinken, frische Tomaten, Gorgonzola und Rucola	SFr. 17.50
107	<b>Pancetta</b> Speck, Zwiebeln, Spinat	SFr. 17.50
108	<b>Diavola</b> scharfe Salami	SFr. 17.50
110	<b>Florida</b> Schinken, Ananas	SFr. 17.50
112	<b>Prosciutto</b> Schinken	SFr. 16.00
106	<b>Ticino</b> Kalbs Salsiccia, tricolore Peperoni und Pancetta-Speck	SFr. 21.50
120	<b>Wallis</b> mit Racletkäse und Trockenspeck aus dem Wallis	SFr. 22.50
123	<b>Salame</b> mit Salami	SFr. 16.50
125	<b>Pollo</b> Pouletgeschnetzeltes, Früchte und Curry	SFr. 17.50
128	<b>Judica</b> Schinken, Champignons	SFr. 17.50
130	<b>Quattro Stagioni</b> Schinken, Kapern, Champignons, Peperoni, Oliven, Spinat	SFr. 18.00
131	<b>Barbarossa</b> Schinken, Peperoni, Kapern, Champignon, Oliven, Artischocken, Sardellen	SFr. 18.00
132	<b>Pizza Filetto</b> Carpaccio, Trüffelöl und Rucola	SFr. 21.50
137	<b>Vitello</b> Kalbsfleisch, Peperoncini, Knoblauch	SFr. 18.50



## Pasta - Teigwaren

alle Preise  
inkl. MwSt.

### nach Wahl Spaghetti - Penne - Taglitelle Saucen ohne Fleisch

200	<b>Del giardino</b> Olivenöl, Zucchetti, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten und Parmesan	SFr. 18.50
201	<b>Aglio e olio</b> * mit Knoblauch und Olivenöl	SFr. 13.50
202	<b>Al pomodoro</b> * mit frischer Tomatensauce	SFr. 15.00
204	<b>Al pesto</b> * mit Knoblauch, Peterli und Basilikum	SFr. 17.50
210	<b>All'arrabiata</b> * mit scharfer Tomatensauce	SFr. 16.50
217	<b>Al gorgonzola</b> * mit Gorgonzolasauce	SFr. 17.50

### Saucen mit Fleisch

203	<b>Alla bolognese</b> * mit frischer Tomatensauce & gehacktem Rindfleisch	SFr. 16.50
205	<b>Al pollo</b> * mit Pouletgeschnetzeltem & Früchten	SFr. 17.50
208	<b>Alla carbonara</b> * mit Ei, Rahm, Parmesan, Speck & Schinken	SFr. 18.50
209	<b>Alla matriciana</b> mit Rahmsauce, Kalbfleisch, Champignons & ein Tupfer Tomatensauce	SFr. 19.00
215	<b>Padrone</b> * Erbsen, Schinken, Champignons, Rahm, Knoblauch, Tomatensauce und div. Gewürzen	SFr. 18.50

\* Für eine kleine Portion verrechnen wir Ihnen minus SFr. 2.--



## Al forno - im Ofen mit Käse überbacken

alle Preise  
inkl. MwSt.

- 260 **Cannelloni al Pomodoro** SFr. 18.50  
gefüllt mit Quark und Spinat in Tomatensauce
- 261 **Gnocchi Gratinato** SFr. 19.50  
mit Peperoni tricolore, und Trockenspeck aus dem Wallis
- 262 **Lasagne con carne** SFr. 19.00  
Nudeln mit gehacktem Fleisch im Ofen überbacken

## Gefüllte Teigwaren

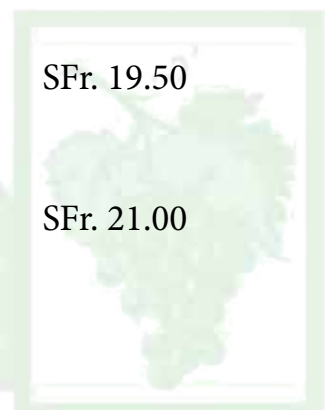
- 252 **Tortellini Panna e Prosciutto** SFr. 19.50  
Mit Fleischfüllung, Schinken und Rahm
- 257 **Tortelloni alla panna** SFr. 19.50  
mit Quark- & Spinatfüllung, mit Rahmsauce
- 258 **Tortelloni al pesto** SFr. 19.50  
mit Quark- & Spinatfüllung, Knoblauch, Peterli & Basilikum

## Carne - Pesce / Fleisch- Fischgerichte

- 551 **Piccata Milanese** SFr. 31.50  
Kalbsschnitzel paniert mit Käse und Ei
- 556 **Pollo alla Griglia** SFr. 20.50  
Pouletbrust vom Grill an Kräuterrahmsauce
- 590 **Rondo di Gamberetti alla Griglia** SFr. 27.50  
(Riesenscrevetten grösse Tiger 12-14 mit Schale) 7 Stück in  
Zwiebel und Peperonisauce

## Risotto

- 280 **Alla milanese** SFr. 16.00  
mit Parmesan & Safran
- 283 **Di Marina** SFr. 19.50  
mit Meeresfrüchten, Riesenscrevetten, Tomatensauce,  
etwas Zitronensaft und Weisswein
- 286 **Michelangelo** SFr. 21.00  
mit Kalbfleisch und mediteranisches Gemüse





## Per Bambini - Kinderclub

alle Preise  
inkl. MwSt.

350	<b>Pommes Frites</b> mit Ketchup	SFr. 6.00
351	<b>Pizza Balu</b> Tomaten, Mozzarella	SFr. 9.50
352	<b>Pizza Tabaluga</b> Tomaten, Mozzarella, Salami	SFr. 11.50
355	<b>Spaghetti Mogli</b> mit frischer Tomatensauce	SFr. 11.00
358	<b>Schnipo</b> Pouletschnitzel paniert mit Pommes Frites	SFr. 12.00

Die Portionen sind für Kinder bis 12 Jahre ausgerichtet.

## Dolce - Dessert

302	<b>Tiramisu</b> Italienische Spezialität	SFr. 8.50
300	<b>Panna Cotta</b> Italienische Rahmspezialität	SFr. 5.50
303	<b>Mousse au Chocolat</b> Weißsse und dunkle Schokoladen- Masse	SFr. 7.00

## Alkoholfreie Getränke

Sprite, Fanta, Apfelsaft, Rivella, Rot / Blau, Coca Cola	33 cl	SFr. 4.00
Mineral mit Kohlensäure	50 cl	SFr. 5.00
Mineral Naturell ohne Kohlensäure	50 cl	SFr. 5.00
Chinotto,	20 cl	SFr. 4.00

## Offenausschank

Apfelsaft gespr., Eistee, Spezi, Cola, Fanta Rivella, Citro	3.0 dl	SFr. 3.50
Apfelsaft gespr., Eistee, Spezi, Cola, Fanta Rivella, Citro	5.0 dl	SFr. 5.00





## Aperitifs

alle Preise  
inkl. MwSt.

Cüpli Prosecco	13.5% vol.	1.0 dl	SFr. 7.50
Campari - Soda	10.0% vol.	4.0 cl	SFr. 6.00
Martini weiss	15.0% vol.	4.0 cl	SFr. 5.50
Cynar	16.5% vol.	4.0 cl	SFr. 5.50

## Biere

Bier offen, Stange	4.8% vol.	3.0 dl	SFr. 3.80
Bier offen, Kübel	4.8% vol.	5.0 dl	SFr. 5.50
Panaché ( Süss oder sauer )		3.0 dl	SFr. 3.80
Erdinger Weizenbier	5,8% vol.	5.0 dl	SFr. 5.50
Clausthaler ( alkoholfreies Bier )		3.3 dl	SFr. 4.00
Klosterbräu	4.2% vol.	3.3 dl	SFr. 4.50

## Spirituosen

Grappa piave	40% vol.	2.0 cl	SFr. 5.00
Grappa di brunello	43% vol.	2.0 cl	SFr. 7.00
Grappa Nardini Bianca	50% vol.	2.0 cl	SFr. 9.00
Williams	40% vol.	2.0 cl	SFr. 5.50
Amaretto	28% vol.	4.0 cl	SFr. 5.50

## Caffè - Tee

Espresso / Caffè			SFr. 3.80
Schale / mit heisser Milch			SFr. 4.50
Corretto ( mit Grappa )			SFr. 5.00
Cappuccino / nur mit Schlagsahne („Melange“)			SFr. 5.00
Tee ( Schwarz, Pfefferminze, Früchte, div... )			SFr. 3.30

## Unsere offenen Weine

alle Preise  
inkl. MwSt.

### Weiss

**Bianco Toscana**

1 dl  
SFr. 4.00

5 dl  
SFr. 18.00

### Rot

**Chianti**

SFr. 4.00

SFr. 19.50

**Lambrusco**

SFr. 4.00

SFr. 18.50

**Cabernet**

SFr. 3.50

SFr. 18.50

**Montepulciano D' Abruzzo**

SFr. 3.50

SFr. 17.50

### Rosé

**Rosato di Toscana**

SFr. 3.50

SFr. 16.50

## La selezione dei nostri vini bianchi unsere Weissweinauswahl Flaschenweine 7,5 dl

### Piemonte

**Chardonnay Langhe DOC MO**

SFr. 40.00

Bonfante & Chiarle, Bazzana

Die Chardonnays aus dem Piemont sind fein strukturiert und eher elegant, nicht so mastig wie die viel getrunkenen Brüder aus Übersee.

### Apulien

**Primitivo di Salento « Terragnolo » IGT MO**

SFr. 39.00

Casa Vin. Apollonio, Monteroni di Lecce

Feines Bouquet nach reifen Früchten, warm und voll, samtig langer Abgang.



# La selezione dei nostri vini rossi

## Unsere Rotweinauswahl

### Flaschenweine 7,5 dl

alle Preise  
inkl. MwSt.

#### Toscana

##### **Chianti Classico Riserva Vigna Nerento DOCG MO**

SFr.42.00

Tenuta Villa Trasqua, Castellina Chianti

Duftet nach roten Früchten mit leicht kräuterwürzigem Anstrich. Kraftvoller Körper und elegant. Harmonisch die Verbindung von Säure, Tannien und den Röstaromen des Eichenfass-Ausbaus.

#### Veneto

##### **Amarone della Valpolicella classico DOC MO**

SFr.72.00

Vigneto « Bure Alto » Tenuta Villa Giradi, San Pietro in Carino

Der Amarone von Bre Alto ist geprägt durch eine intensive rubinrote Farbe, ein ausgeprägtes charakterisches Bouquet. Er hat einen trocknen, vollen Geschmack mit einer angenehm bitteren Note und eignet sich hervorragend für schwere Gerichte.

#### Toscana

##### **Sassocheti IGT MO**

SFr. 85.00

Sangiovese, Cabernet-Sauvignon Syrah Fattoria il Grappollo Montalcino

Dunkles Bordeauxrot, Cassistöne untermalt mit reifen Früchten und Vanillearomen körperreich, voll, enormes Potenzial, langer Abgang. Aus dem Gebiet de Brunello di Montalcinos kommt der Sassocheto aus den Weinbergen des Weingutes Grapollo gekeltert aus Sagiovese, Cabernet Sauvignon und Syrah, mit sehr geringem Ertrag, durch lange Lagerung in Fässern und Barriques, erhalten wir einen Wein mit Wucht, harmonischem Geschmack und vollem robustem Körper. Die abschliessende Lagerung von einigen Monaten in der Flasche, verleiht ihm seinen ausgewogenen Charakter. Ein Wein der sich sehr lange halten wird. Weine dieser Art nennt man in Italien „Supertoscana“.

# La selezione dei nostri vini speciale- Die Selection unsere speziellen Flaschenweine 7,5 dl

alle Preise  
inkl. MwSt.

## Sizilien

### **Santagostino rosso « Baglio Soria » - Sicilia IGT MO**

SFr.40.00

Nero d'Avola, Syrah Casa Vinicola, Firriato, Paceco

Sein Charme beginnt mit einem faszinierenden, hellen Gold und einem Spektrum von Aromen, ein Einklang von Frühlingsblumen, wie Iris und von Früchten wie weissen Pflaumen, Pfirsich und Melonen, bereichert von einem Hauch von Vanille und Haselnuss. Im Gaumen überrascht er mit einer angenehmen Frische und Fülle. Typisches Aroma der Traubensorte Cannonau nach reifen Brombeeren und kleinen Waldbeeren. Voller, fruchtiger Geschmack und sehr schmeichelnder, intensiver Abgang.

### **Chiaromonte rosso IGT MO**

SFr.38.00

Nero d'Avola, Syrah Casa Vinicola, Firriato, Paceco

Feine intensive Nase nach kleinen, geschmacksintensiven Beeren und Gewürzen. Im Mund ist der Wein voll, rund und gut strukturiert. Feine Tanninen geben ihm seinen eleganten und ausgewogenen Abgang.

### **Valpolicella classico superiore Ripasso DOC MO**

SFr.42.00

Vigneto « Bure Alto » Tenuta Villa Giradi, San Pietro in Carino

Robust, füllig, dunkelrubin- bis purpurrot, traubige Aromen mit Anklang von Plaumen, harmonisch weich und süffig.

