così. Genau so.

così bedeutet auf Italienisch so viel wie so oder genau so. Und genau darum geht es uns. Gute Pizza braucht keine zwanzig Varianten. Ein guter Aperitivo keine komplizierte Erklärung. Es braucht die richtigen Produkte, Menschen, die ihr Handwerk verstehen, eine warme Atmosphäre und einen Ort, an dem man gerne zusammenkommt.

così ist unser Treffpunkt im Herzen von St. Gallen für Pizza, Aperitivo, Wein und gute Gesellschaft.

Benvenuti im così!

stuzzichini

Olive Taggiasche 6.5

Grana Padano 7

Focaccia con olio d'oliva e fior di sale 8
Mortadella und Pistaziencreme +7
Bresaola und Balsamico +7
Prosciutto Crudo di Parma +7
Antipasti (Zucchini, Aubergine, Peperoni) +7
Stracciatella & Basilikumpesto +7

Tagliere aperitivo

	classic	grande
serviert mit Focaccia und Pane Carasau zum Teilen	34	56

Bresaola | Mortadella | Prosciutto Crudo di Parma | Salamino Piccante | Antipasti | Grana Padano | Stracciatella

Prosciutto Crudo di Parma 23
mit Stracciatella, Basilikumpesto, Cherrytomaten und Olive Taggiasche

Insalata di rucola 16
mit Antipasti, Cherrytomaten, Basilikumpesto, Balsamico und Olivenöl
+ Stracciatella +3

Insalata così 10.5
mit weissem Balsamico Dressing
Unser Saisonsalat, immer wieder anders

Ein Stück così für zuhause?

Ausgewählte italienische Spezialitäten von Ferrari Vins et Comestibles AG gibt es direkt bei uns im Lokal zu entdecken und zu kaufen.

Gerne informieren wir Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

pizza

Das Herzstück unserer Pizza ist der typisch neapolitanische Teig, belegt mit ausgewählten Qualitätsprodukten direkt aus Italien. Mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt, reift er mindestens 36 Stunden und sorgt für seinen unverwechselbaren Geschmack und seine wunderbar luftige und bekömmliche Textur.

Margherita* 18
San-Marzano-Tomaten DOP I Fior di Latte I Grana Padano | Basilikum I natives Olivenöl extra
+ Stracciatella +3

Marinara 16
San-Marzano-Tomaten DOP I Knoblauchöl I Basilikum I Oregano
+ Stracciatella +3

Marinara di così 20
San-Marzano-Tomaten DOP I Sardellen I Kapern I Olive Taggiasche I Cherrytomaten I Knoblauchöl I Basilikum I Oregano

Diavola 22
San-Marzano-Tomaten DOP I Fior di Latte I Salamino Piccante | Basilikum

Classica 23
San-Marzano-Tomaten DOP I Fior di Latte I gerollte Pfeffer-Pancetta I Mascarpone | Basilikum

Ortolana* 21
San-Marzano-Tomaten DOP I Fior di Latte I Zucchini I Aubergine I Peperoni I Basilikum

Bologna 23
Fior di Latte I Mortadella di Bologna I Stracciatella I Pistazien & Pistaziencreme I Basilikum

Parma 24
San-Marzano-Tomaten DOP I Fior di Latte I Prosciutto Crudo di Parma I Grana Padano I Rucola I Basilikum I natives Olivenöl extra
+ Stracciatella +3

Extras
Stracciatella +3
Prosciutto Crudo di Parma +4
Olive Taggiasche +2
Bresaola +4
Sardellen +3
Mascarpone +2

* Margherita & Ortolana: auf Wunsch vegan mit veganem Mozzarella. Bei der Margherita zusätzlich ohne Grana Padano.

dolci

Affogato 9

Tiramisù 9

Panettone 14
mit Mascarponecreme und Orangenzesten

Nutella Pizza 11