



## Herzlich willkommen

Der Name La Sila bezieht sich auf eine Region in Kalabrien. Die malerische Bergregion besteht aus drei Teilen, der Sila Grande, der Sila Piccola und der Sila Greca und ist unsere Heimat.

Unser italienisches Restaurant im ehemaligen Restaurant Fürstenau bietet viele Vorzüge: Die typisch südländische Küche und Gastfreundschaft, vegetarische Speisen, leckere Pizzen, frische Pasta und authentische Gerichte wie bei Mamma Leone Zuhause. Wir servieren Ihnen nicht nur vorzügliche italienische Kost und Menüs, sondern bei uns essen Sie auch tatsächlich wie in Italien. Mit dem Vorteil, dass Sie dafür nicht extra nach Italien reisen müssen, sondern in Wil in den Genuss dieser authentischen Küche kommen. In unserem Restaurant sind ausschliesslich gebürtige Italiener mit entsprechender Ausbildung tätig und freuen sich, Ihnen regionale, italienische Köstlichkeiten näher zu bringen.

Auf Wunsch und auf Vorbestellung erstellen wir auch Znüniplatten, Apéro-Häppchen, was immer Sie wünschen. Bestellen und bequem bei uns abholen. Sie haben einen Wunsch, sprechen Sie uns einfach darauf an.

Gerne nehmen wir auch Ihr persönliches Feedback zu Ihrem Besuch bei uns entgegen. Können wir uns verbessern? Sagen Sie es uns.

cordiali saluti e a dopo

Ihr Team vom La Sila

### Informationen / Deklaration

Unser Rind- und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz, Pouletfleisch aus Brasilien. Haben Sie Allergien oder Fragen? Wir geben gerne Auskunft.



## Insalate

<b>Insalata Verde</b>	<b>CHF 9,00</b>
<b>Insalate Mista</b>	<b>CHF 10,00</b>
<b>Insalata Caprese</b> Tomaten, Buffel-Mozzarella, Basilikum	<b>CHF 18,00</b>
<b>Insalata Calabrese</b> Tomaten, Zwiebeln, Basilikum	<b>CHF 10,50</b>
<b>Insalata Cesare</b> Pollo, Verde, Tomaten, Nüsse, Grana	<b>CHF 17,50</b>
<b>Grosser Salat-Teller</b> Verschiedene gemischte Saisonsalate	<b>CHF 16,50</b>

### Unsere hausgemachten Salatsaucen:

- Italienisch (Rotweinessig, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter)
- Französisch (Lauch, Mayonnaise, Zwiebeln, Knoblauch)
- Peperoncino (Peperoncino, Mayonnaise, Zwiebeln, Knoblauch)

## Antipasti

<b>Antipasto misto Calabrese</b> Grillierte Zucchini, Obergienen, Peperoni, versch. Arten von Salami, Büffel-Mozzarella	<b>CHF 21,50</b>
<b>Crostini Mare e Monti</b> Lachs, Obergienen, Zucchini, Mozzarella, Frische Tomaten, Salami (scharf)	<b>CHF 18,50</b>
<b>Bruschetta Casareccia (für 2 Personen)</b> Frische Tomaten, Pitta, Knoblauchsauce, Mozzarella, Rucola	<b>CHF 17,00</b>
<b>Freselle Paesane</b> Kleine Tomaten, Buffel Mozzarella, Basilikum	<b>CHF 16,00</b>
<b>Insalata Di Mare</b> Verschiedene Meeresfrüchte	<b>CHF 28,00</b>
<b>Cozza alla Marinara</b> Miesmuscheln an Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer	<b>CHF 19,50</b>
<b>Cozze Gratiante</b> Gratinierte Miesmuscheln	<b>CHF 23,50</b>
<b>Cozze al Vino Bianco</b> Miesmuscheln in Weisswein-Sauce, Petersilie	<b>CHF 19,50</b>
<b>Tagliere (für 2 Personen)</b> Verschiedene Käsesorten, pikante Salamis aus Kalabrien, verschiedene Gemüsesorten und Oliven	<b>CHF 46,50</b>



Übersetzt bedeutet Antipasti „Vor der Mahlzeit“. Variationen gibt es warm und kalt. Antipasti sollen möglichst viele Geschmacksrichtungen widerspiegeln und erstrecken sich von Fleischwaren über Fisch bis zu Rohkost und Brot. Luftgetrocknete, geräucherte oder eingelegte Zutaten - für jeden Gaumen ist etwas dabei.



# Pizza



<b>Calabrese</b> mit scharfem Salami	<b>CHF 19,00</b>
<b>Silana</b> Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Steinpilze	<b>CHF 22,50</b>
<b>Hawaii</b> Schinken, Ananas carameliert	<b>CHF 20,50</b>
<b>Fantasia</b> Spinat, Speck, Gorgonzola, Knobli, Oliven	<b>CHF 21,00</b>
<b>Siciliana</b> Artischocken, Oliven, Salsiccia, Knobli, Petersilie	<b>CHF 21,00</b>
<b>Calzone</b> (Zugedeckte Pizza)	<b>CHF 21,50</b>
<b>Pizza del Re Bianca</b>	<b>CHF 26,00</b>
Büffel-Mozzarella, Cherry Tomaten, Rohschinken, Rucola, Balsamiko	
<b>Prosciutto Funghi</b> Hinterschinken, Champignons	<b>CHF 20,00</b>
<b>Funghi</b> Champignons	<b>CHF 19,00</b>
<b>Cosentina</b> Spinat, Schinken, Knoblauch	<b>CHF 20,50</b>
<b>Capricciosa</b>	<b>CHF 24,00</b>
Salami, Sardellen, Artischocken, Schinken, Oliven, Champignons	
<b>Prosciutto</b> Hinterschinken	<b>CHF 19,50</b>
<b>Gustosa</b> Spinat, Poulet, Knoblauch	<b>CHF 21,50</b>
<b>Quattro Stagioni</b> Artischocken, Prosciutto, Oliven, Funghi	<b>CHF 23,00</b>
<b>Dolce Piccante</b> trockene Salsiccia, Mascarpone	<b>CHF 23,00</b>
<b>Canada</b> Lachs, Zwiebeln, Mascarpone	<b>CHF 26,50</b>
<b>Golosa</b> Peperoni, Thunfisch, Kapern, Sardellen, Oliven	<b>CHF 25,00</b>
<b>Delizia</b> Birnen, Gorgonzola, trockene Salsiccia	<b>CHF 27,50</b>
<b>Svizzera</b> Hinterschinken, Ei, Gruyère, Gorgonzola	<b>CHF 29,00</b>
<b>Bella Italia</b> Mortadella, Fior di Latte, Pistazie, Cherry Tomaten	<b>CHF 27,50</b>



## Vegetarische Pizza

<b>Primavera</b> Weisse Pizza (ohne Tomatensauce) mit Rucola und frischen Tomaten	<b>CHF 16,50</b>
<b>Margherita</b> mit Basilico	<b>CHF 16,50</b>
<b>Vegetariana</b> Verschiedene grillierte Gemüse, Oliven	<b>CHF 20,00</b>
<b>Castel Silana</b> Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Ei	<b>CHF 20,00</b>
<b>Regina Margherita</b> Büffel Mozzarella, Basilikum	<b>CHF 22,50</b>
<b>4 Formaggi</b> Gorgonzola, Grana-Käse, Mozzarella, Schafkäse	<b>CHF 23,00</b>
<b>Amalfi</b> marinierte Meeresfrüchte, Basilikum	<b>CHF 24,50</b>
<b>Contadina</b> Kartoffeln, Rosmarin, Speck, ohne Tomatensauce	<b>CHF 22,50</b>
<b>Napoli</b> , Sardellen	<b>CHF 19,00</b>
<b>Tonno Cipolla</b> Thunfisch, Zwiebeln	<b>CHF 20,00</b>
<b>Dolce Vita</b> Apfel, Gorgonzola	<b>CHF 21,00</b>
<b>Tricolori</b> Mozzarella, Mascarpone, Pesto, Zwiebeln, Tomatenscheiben	<b>CHF 25,00</b>



Die Grundlage für die meisten Pizzen ist Tomatensauce und Mozzarella.  
Extrabeilagen jeweils 1.50 Franken. // Pizza in klein jeweils 2 Franken günstiger.

## Pasta al Forno



- Hausgemachte Lasagne Cosentina** CHF 23,50  
Hackfleisch, Mozzarella, Beschiamella, Grana-Käse
- Hausgemachte Cannelloni di San Giovanni** CHF 23,50  
Hackfleisch, Champignon, Mozzarella, Tomatensauce
- Parmigiana dello Chef** CHF 24,50  
Grana-Käse, Mozzarella, Basilikum, Auberginen, Eier



## Secondi Piatti

- Frittura mista** CHF 36,50  
Calamari, Crevetten, Sardellen, Zitrone, Petersilie
- Piccata Milanese** CHF 30,00  
Schweinsplätzli mit Tomaten-Spaghetti
- Cordon-Bleu La Sila** CHF 32,50  
nach Art des Hauses gemacht (Schweinefleisch),  
wahlweise mit Bratkartoffeln, Reis oder Pommes Frites

## Risotto

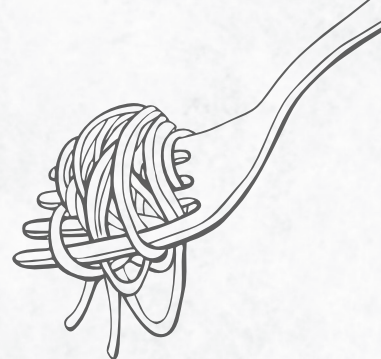
- Frutti di Mare (weiss oder Rot)** CHF 25,50  
Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilien, Tomatensauce
- Gorgonzola Porcini** CHF 24,50  
Steinpilze, Gorgonzolasauce
- Vegetariano** CHF 21,00  
Zucchini, Obergiene, Tomatensauce

## Kalabresische Spezialitäten

- Penne alla Nduja** CHF 23,50  
Scharfer Salami aus Kalabrien, Knoblauch, Tomatensauce
- Tagliatelle al nero di Seppia (wahlweise)** CHF 31,00  
- Tintenfisch, Zwiebeln, Paprika, Tomatensauce, Petersilie  
- Riesencrevetten, Cherry Tomaten, Knoblauch
- Zupetta di Calamari Polipo** CHF 26,50  
Calamari, Tintenfisch, Zwiebeln, Paprika, Tomatensauce, Petersilie

# Pasta Fresca - Frische Pasta

<b>Scialatelli Silani</b> Salsiccia, Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Rahm, Tomatensauce	<b>CHF 26,00</b>
<b>Trofie al Salmone Affumicato</b> Rahm, geräucherter Lachs	<b>CHF 26,00</b>
<b>Gnocchi Gorgonzola</b> Gorgonzola, Speck	<b>CHF 20,00</b>
<b>Gnocchi di Patata alla Sorrentina</b> Tomatensauce, Basilikum, Büffelmozzarella	<b>CHF 21,50</b>
<b>Orecchiette alla Crotonese</b> Zucchetti, Riesen-Krevetten, kleine Tomaten, Pesto, Knoblauch	<b>CHF 26,00</b>
<b>Tagliatelle Funghi Porcini</b> Steinpilze, Rahm, Knoblauch	<b>CHF 26,00</b>



## Spaghetti, Penne oder Rigatoni



**Sie haben die Wahl.** Entscheiden Sie sich zwischen Spaghetti oder Penne. Ganz wie Sie mögen:

<b>Carbonara</b> Speck, Ei, Knoblauch, mit oder ohne Rahm	<b>CHF 21,00</b>
<b>Bolognese</b> Rindshackfleisch, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie	<b>CHF 22,00</b>
<b>Pomodoro e Basilico</b> Tomaten Sauce, Basilikum	<b>CHF 19,50</b>
<b>San Marco</b> Reichlich Knoblauch, Tomatensauce, Basilikum Hilft auch gegen Vampire.	<b>CHF 21,00</b>
<b>Allo Scoglio</b> Meeresfrüchte, frische Tomaten, Petersilien, Knoblauch	<b>CHF 24,50</b>
<b>Aglio Olio Peperoncini</b> Grana-Käse, Knoblauch, Scharfe Chili	<b>CHF 20,50</b>
<b>alla Norma</b> Auberginen, Basilikum, geräuch. Ricotta, Tomatensauce	<b>CHF 22,50</b>



# BIO-Pasta Fresca / Favolosa



Frische Pasta in Bio-Qualität aus dem Hause Favolosa in St. Margarethen hergestellt. Italienische Köstlichkeiten aus dem Kanton Thurgau.

100% Bio-Hartweizengriess, ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsmittel, ohne Eier und ohne Geschmacksverstärker. Die Rohstoffe werden sorgfältig und nachhaltig verwendet, die Pasta ist gut bekömmlich und leicht verdaulich. Dank rauher Oberfläche bleibt die Sauce optimal an der Pasta haften.

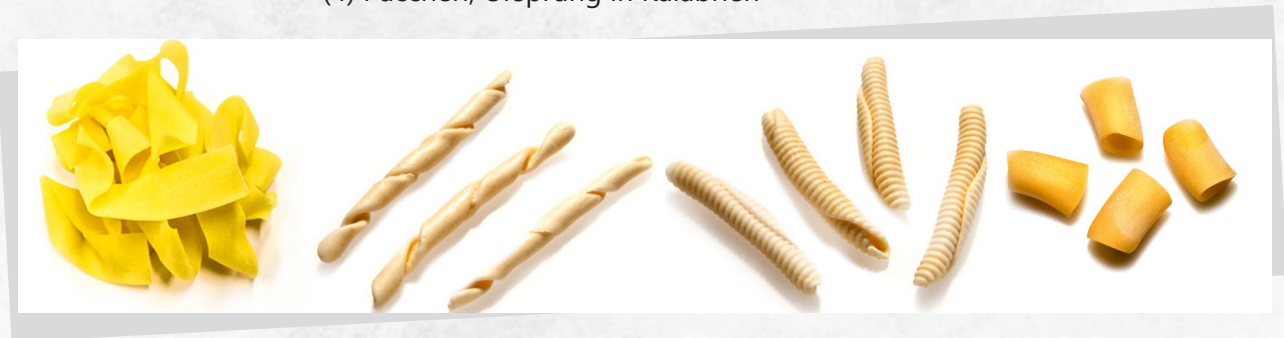
---

## Bio-Pasta Art nach Wahl

CHF 33,00

---

- (1) Pappardelle à la Toskana
- (2) Strozzapreti, Ursprung in Emilia-Romagna, Toskana, Umbrien
- (3) Macheroni al Petine, Ursprung in Emilia-Romagna
- (4) Paccheri, Ursprung in Kalabrien



---

## Wählen Sie dazu eine Sauce nach Lust und Laune:

---

### - Aspromonte

Steinpilz, Marsala, Salvia, Ricota

### - Tropea

Zwiebeln, Salsiccia, Rucola, Tomaten

### - Amatriciana

Zwiebeln, Speck, Tomaten

### - Nach Art des Chefs

Rahm, Poulet, Chicorée, Pistazien, Salbei

### - Fantasia

Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Basilikum

### - Sauce alla Norma

Tomatensauce mit Auberginen, Basilikum und geräuchertem Ricotta

# Leckerer für kleine Helden und Prinzessinnen



## **Pizza Pinocchio**

Kleine Pizza Prosciutto, Margherita oder Funghi

**CHF 14,50**

## **Penne al Pomodoro**

Rohrnudeln an Tomatensauce

**CHF 14,50**

## **Spaghetti-Teller Balu**

Bolognese (Rindhackfleisch) oder Tomatensauce

**CHF 14,50**

## **Piraten-Fritten**

Pommes mit Chicken Nuggets

**CHF 14,50**

## **Räuberteller**

Du bekommst einen leeren Teller und stibitzt bei Mama, Papa wird seinen Teller sowieso alleine ausessen...

**CHF 0,00**

---

Zu jedem Kindermenü schenken wir **eine Kugel Eis** zum Dessert (Ausnahme Räuberteller).

---

## Dessert - Was Süßes zum Schluss

### **Tiramisu**

Mascarpone, Eier, Cioccolato, Marsala Liquor

**CHF 10,50**

### **Cannoli**

Ricotta, Rahm, Orangenlikör, Kandy Früchte

**CHF 10,00**

### **Tortino al Cioccolato**

Cioccolato, Butter, Eier

**CHF 10,50**

### **Panna Cotta**

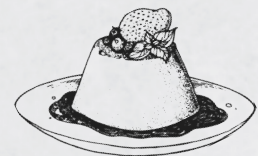
Rahm, Vanille Zucker

**CHF 10,00**

### **Cafè Gourmand**

Panna Cotta, Tiramisu, Mousse au Chocolat

**CHF 11,50**



---

### **Eis - Gelati**

---

Wählen Sie aus. Preis pro Kugel

CHF 5,00

Mit Rahm, Chiccolate oder Waldbeeren extra

CHF 3,00

Sorten: Vanille / Cioccolato / Stracciatella / Erdbeere  
Pistazien / Mango / Zitrone / Banane / Nuss

# Vini

## Vini Di Casa

	0,1l	1/4l	1/2l
Chardonney	6,50.-	12.-	28,50.-
Montepulciano	6,50.-	12.-	28,50.-

## Vini Rossi

	0.75l	0.5l
Cirò di Calabria	42,00.-	
Primitivo di Manduria	39,50.-	
Odoardi, Vini di Calabria	41,50.-	
Nero d'Avola Chiaromonte	39,50.-	
Primitivo, Tentazione		35,00.-

## Vini Bianchi

	0.75l
Cirò Bianco Di Calabria	42,00.-
Divino Amore Bianco	39,00.-
Pinot Grigio Grade	41,00.-
Sauvignon delle Venerie	42,00.-
Prosecco	35,00.-
1 Glass Prosecco	8,00.-





## Grappa e Liquori

<b>Grappa Della Casa</b>	<b>42%</b>	<b>2cl</b>	<b>6,00.-</b>
Grappa Amarone	42%	2cl	6,00.-
Drambuie	40%	2cl	7,50.-
Jack daniels	43%	2cl	7,50.-
Ramazotti	30%	4cl	8,00.-
Amaretto	29%	4cl	7,00.-
Averna	32%	4cl	8,00.-
Fernet Branca	42%	4cl	8,00.-
Sambuca	42%	4cl	8,00.-
Jägermeister	42%	4cl	8,00.-
Amaro Del Capo	35%	4cl	8,00.-
Vecchia Romagna	38%	2cl	7,00.-

## Softdrinks, Caffee, Bier, Thè

Softdrinks	dl		5dl
Eistee, Fanta, Coca Cola, Sprite, Shorley	3,3	4,20.-	5,30.-
Rivella rot, Rivella blau	3,3	4,20.-	
Chinotto	2,0	3,90.-	
Flasche Saft, mit/ohne Alkohol	5,0		5,50.-
Acqua Panna Toscana, ohne (still)	1L	8,00.-	
S. Pellegrino, grosse Flasche	1L	8,00.-	
S. Pellegrino, kleine Flasche	5,0	5,00.-	
Eptinger (still)	5,0	5,00.-	
Birra	dl		0,5dl
Birra Moretti Stange	3,0	4,30.-	6,50.-
Birra Moretti Flasche	3,3	4,20.-	
Ittinger Amber 5,6 Vol.	3,3	4,80.-	
Erdinger Weissbier 5,3 Vol.			6,80.-
Ichnusa 5,0 Vol. (Kult aus Sardinien)	3,3	4,20.-	
Caffee, Thè			
Espresso, Caffè Creme		4,00.-	
Cappuccino		4,50.-	
Latte Macchiato		5,50.-	
Corretto		5,50.-	
Thè		4,00.-	
Cioccolato		5,00.-	

# Hinweise für Allergiker

Enthält / Contiene / Contient / Contains

Kann Spuren enthalten / Può Contenere Tracce

1a		<b>Glutenhaltiges Getreide</b> <b>Cereali, Glutine</b>	1b
2a		<b>Krebstiere / Crostacei</b>	2b
3a		<b>Eier / Uova</b>	3b
4a		<b>Fische / Pesce</b>	4b
5a		<b>Erdnüsse / Arachidi</b>	5b
6a		<b>Sojabohnen / Soia</b>	6b
7a		<b>Milch, Laktose / Latte, lattosio</b>	7b
8a		<b>Hartschalenobst, Nüsse</b> <b>Frutta a guscio, Noci</b>	8b
9a		<b>Sellerie / Sedano</b>	9b
10a		<b>Senf / Senape</b>	10b
11a		<b>Sesamsamen / Sesamo</b>	11b
12a		<b>Schwefeldioxid, Sulfite</b> <b>Anidride solforosa, solfiti</b>	12b
13a		<b>Lupinen / Lupini</b>	13b
14a		<b>Weichtiere / Molluschi</b>	14b

Diese Seite gibt Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal. Danke.