

L'Estate a Hessigkofen

Gli Antipasti

<i>Il Vitello Tonnato alla Maniera Antica</i> <i>Vitel Tonne</i>	26.-
<i>I Gamberoni Grigliati su Insalatina di Campo</i> <i>Grillierte Riesengarnelen auf Feldsalat</i>	26.-
<i>Prosciutto di Parma con Melone</i> <i>Parmaschinken mit Melone</i>	25.-
<i>La Mozzarella di Bufala Campana con Pomodorini di Pacchino e Basilico</i> <i>Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum</i>	21.-
<i>L'Antipasto "Taverna Romana"</i> <i>Überraschungs- Vorspeise des Hauses</i>	23.-
<i>Il Carpaccio di Manzo con Rucola e Scaglie di Parmigiano</i> <i>Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola</i> <i>und Parmesan an Zitronensauce</i>	25.-
<i>La Zuppa di Cozze e Crostini di Pane</i> <i>Miesmuscheln an Tomatensauce und Crostini</i>	23.-
<i>Le Bruschettine Miste</i> <i>Geröstetes Brot mit Tomaten, Olivencreme und Peperoni</i>	13.-
<i>L'Insalatina Mista</i> <i>Gemischter Salat</i>	10.50
<i>L'Insalatina Verde</i> <i>Grüner Salata</i>	9.50
<i>La Focaccia al Rosmarino</i> <i>Brotfladen mit Rosmarin und Olivenöl</i>	9.-

I Primi Piatti

<i>La Fregola Sarda ai Frutti di Mare</i>	28.-
<i>Fregola Sarda an Meeresfrüchte</i>	
<i>Le Melanzane alla Parmigiana</i>	25.-
<i>Hausgemachten Auberginenauflauf</i>	
<i>Le Lasagne fatte in Casa</i>	26.-
<i>Hausgemachte Lasagne</i>	
<i>I Panciotti di Melanzane e Scamorza al Pomodoro e Basilico</i>	28.-
<i>Gefüllte Ravioli mit Auberginen und Scamorza an Tomaten und Basilikum</i>	
<i>Gli Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i>	19.-
<i>Spaghetti mit Knoblauch ,Olivenöl und scharfen Chilischoten</i>	
<i>Gli Spaghetti allo Scoglio</i>	28.-
<i>Spaghetti mit Garnelen und Venusmuscheln an Tomatensauce</i>	
<i>Gli Spaghetti alle Vongole Veraci</i>	26.-
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln an Weissweinsauce</i>	
<i>Le Pennette all' Arrabbiata</i>	21.-
<i>Penne an Tomatensauce mit Chilischoten</i>	

I Secondi di Carne

Le Scaloppine al Limone con Risottino alla Milanese e Verdura 43.-

Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Safranrisotto und Gemüse

Il Saltimbocca alla Romana con Fettucine e Verdura di Stagione 43.-

*Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken,
Bandnudeln und Gemüse*

*Il Filetto di Manzo al Burro alle Erbe con Verdure di Stagione
e Patate al Rosmarino* 53.-

*Rindsfilet an Kräuterbutter mit Gemüse
und Rosmarinkartoffeln*

*La Bistecca alla Griglia con Peperoni , Melanzane marinate
e Patate al Forno* 43.-

*Rindssteak vom Grill mit Paprikaschoten, marinierten
Auberginen und Rosmarinkartoffeln*

*La Tagliata di Manzo con Pacchino , Rucola , Parmigiano e
Patate al Rosmarino* 39.-

*Rindssteak geschnitten mit Cherrytomaten, Rucola
und Rosmarinkartoffeln*

Unser Fleisch kommt aus:

Rindssteak – Schweiz / Rindsfilet – Schweiz / Irland / Kalbsfleisch – Schweiz /

Schweinefleisch / Schweiz ~ Lamm / Irland

I Secondi di Pesce

Il Branzino alla Pantesca e Patate al Rosmarino 45.-

Seebarsch mit Kapern, Oliven, Kirschtomaten und Kartoffeln

La Grigliata mista di Pesce con Patate al Rosmarino 46.-

*Seebarsch, Riesengarnelen und Scampi vom Grill
mit Rosmarinkartoffeln*

Lo Spiedino di Gamberoni su Risottino al Timo 43.-

Gegrillte Riesengarnelen auf Thymianrisotto

I Filetti di Rombo scottato alla Crema di Basilico e Risotto 45.-

Steinbuttfilet an Basilikum Pesto auf Risotto

La Zuppa di Cozze e Crostini di Pane 26.-

Miesmuscheln an Tomatensauce und Crostini

*Unser Fisch kommt aus : Branzini - Griechenland / Italien / Mediterraneo
Rombo Intero : Spagna / Mediterraneo Thun Filets : Philippinen - Pacifico
Fischlieferant : Bianchi Zufikon*

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

*Lieber Gast über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

Ihre Gastgeber Daniel und Mariana Meola