

La Primavera a Hessigkofen

<i>I Gamberoni sulle Punte d'Asparagi e Pomodorini Datterino in Padella</i>	26.-
<i>Garnelen an Spargeln mit Datterino Tomaten</i>	
<i>Prosciutto di Parma su Asparagi Verdi al Balsamico</i>	25.-
<i>Grüner Spargel auf Parmaschinken an Balsamico</i>	
<i>Gli Asparagi sul Insalatina di Primavera e l'Uovo</i>	
<i>Frühlingssalat mit Spargeln und knusprigen Freilandei</i>	21.-
<i>La Zuppa di Asparagi</i>	11.-
<i>Spargelcremesuppe</i>	
<i>L'Antipasto " Taverna Romana "</i>	23.-
<i>Überraschungs- Vorspeise des Hauses</i>	
<i>Il Carpaccio di Manzo con Rucola e Scaglie di Parmigiano</i>	23.-
<i>Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan</i>	
<i>La Zuppa di Cozze e Crostini di Pane</i>	23.-
<i>Miesmuscheln an Tomatensauce und Crostini</i>	
<i>Le Bruschettine Miste</i>	13.-
<i>Geröstetes Brot mit Tomaten, Olivencreme und Peperoni</i>	
<i>La Focaccia al Gorgonzola e Miele</i>	15.-
<i>Fladenbrot mit Gorgonzola und Honig überbacken</i>	
<i>L'Insalatina Mista</i>	9.50
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>L'Insalatina Verde</i>	8.50
<i>Grüner Salat</i>	
<i>La Focaccia al Rosmarino</i>	9.-
<i>Brotfladen mit Rosmarin und Olivenöl</i>	

I Primi Piatti

Il Risottino alle Capesante e Lime 28.-

Risotto an Jakobsmuscheln und Lime

Il Risottino al Mascarpone con Asparagi Verdi e Funghi 26.-

Mascarponerisotto mit grünem Spargel und Pilzen

I Panciotti di Melanzane al Pomodoro S.Marzano 26.-

Panciotti Ravioli mit Auberginen an S. Marzano Tomaten

Gli Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 19.-

Spaghetti mit Knoblauch ,Olivenöl und scharfen Chilischoten

Gli Spaghetti allo Scoglio 26.-

Spaghetti mit Garnelen und Venusmuscheln an Tomatensauce

Gli Spaghetti alle Vongole Veraci 25.-

Spaghetti mit Venusmuscheln an Weissweinsauce

Le Pennette all' Arrabbiata 21.-

Penne an Tomatensauce mit Chilischoten

I Secondi di Carne

Le Scaloppine agli Asparagi con Risottino alla Milanese e Verdura 46.-

Kalbsschnitzel an Spargelsauce mit Safranrisotto und Gemüse

Il Saltimbocca alla Romana con Fettucine e Verdura di Stagione 39.-

*Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken,
Bandnudeln und Gemüse*

*Il Filetto di Manzo sul Ragu di Asparagi con Verdure di Primavera
e Patate al Rosmarino* 52.-

*Rindsfilet auf cremigen Spargelragout 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 /

Kalbsfleisch – Schweiz / Fleischwaren Salami und Parmaschinken - Italien

I Secondi di Pesce

<i>Il Branzino agli Asparagi con Patate al Rosmarino</i>	46.-
<i>Frischen Seebarsch mit Spargeln und neue Kartoffeln</i>	
<i>La Grigliata mista di Pesce con Patate al Rosmarino</i>	46.-
<i>Seebarsch, Riesengarnelen und Scampi vom Grill mit Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Le Code di Gamberi all'aglio con Patate al Forno e Verdura</i>	39.-
<i>Garnelen mit Knoblauch, Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	
<i>Il Rombo al Vino bianco sul Risotto al Parmigiano</i>	44.-
<i>Steinbuttfilet an Weissweinsauce auf Risotto</i>	
<i>La Zuppa di Cozze e Crostini di Pane</i>	26.-
<i>Miesmuscheln an Tomatensauce und Crostini</i>	
<i>Unser Fischlieferant : Bianchi Zufikon</i>	
<i>Alle Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer</i>	