

# 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 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 Pantasca 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*