

Gli Antipasti

| | |
|--|------|
| <i>L'Antipasto " Taverna Romana "</i> <i>Überraschungs- Vorspeise des Hauses</i> | 21.- |
| <i>Prosciutto di Parma e Mozzarella su Asparagi Verdi al Balsamico</i> <i>Grünespargel auf Salat und Parmaschinken an Balsamico</i> | 24.- |
| <i>Il Carpaccio di Manzo con Rucola e Scaglie di Parmigiano</i> <i>Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan an Zitronensauce</i> | 19.- |
| <i>L'Insalata di Primavera con Asparagi e Uovo</i> <i>Frühlingssalat mit Spargel und Ei</i> | 16.- |
| <i>La Zuppa di Cozze e Crostini di Pane</i> <i>Miesmuschel an Tomatensauce und Crostini</i> | 23.- |
| <i>Le Bruschettine Miste</i> <i>Geröstetes Brot mit Tomaten, Olivencreme und Peperoni</i> | 12.- |
| <i>La Focaccia al Gorgonzola e Miele</i> <i>Fladenbrot mit Gorgonzola und Honig überbacken</i> | 15.- |
| <i>L'Insalatina Mista</i> <i>Gemischter Salat</i> | 9.50 |
| <i>L'Insalatina Verde</i> <i>Grüner Salat</i> | 8.50 |
| <i>La Focaccia al Rosmarino</i> <i>Brotfladen mit Rosmarin und Olivenöl</i> | 9.- |
| <i>La Zuppa di Asparagi Verdi</i> <i>Grüne Spargelcremesuppe</i> | 11.- |
| <i>La Stracciatella alla Romana</i> <i>Römische Bouillon mit Ei</i> | 9.50 |
| <i>La Zuppa di Pomodoro</i> <i>Tomaten Cremsuppe</i> | 9.50 |

I Primi Piatti

| | |
|--|------|
| <i>Tortelloni agli Asparagi e Pomodorini di Pacchino</i> | 26.- |
| <i>Teigtasche gefüllt mit Spargel an Cherrytomaten</i> | |
| <i>I Raviolotti al Aglio Ursino con Vongole e Cozze</i> | 26.- |
| <i>Gefüllte Raviolotti mit Bärlauch an Muscheln</i> | |
| <i>I Garganelli con Gamberi e Asparagi Verdi</i> | 26.- |
| <i>Garganelli Pasta an Spargel und Garnelen</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> | 26.- |
| <i>Spaghetti mit Garnelen und Venusmuscheln an Tomatensauce</i> | |
| <i>Gli Spaghetti alle Vongole Veraci</i> | 25.- |
| <i>Spaghetti mit Venusmuscheln an Weissweinsauce</i> | |
| <i>Le Pennette all' Arrabbiata</i> | 19.- |
| <i>Penne an Tomatensauce mit Chilischoten</i> | |
| <i>Il Risottino al Mascarpone con Asparagi Verdi e Funghi</i> | 25.- |
| <i>Mascarponerisotto mit grünem Spargel und Pilzen</i> | |

I Secondi di Carne

Le Scaloppine agli Asparagi con Risottino alla Milanese e Verdura 43.-

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 Letto di Asparagi con Patate al Rosmarino 45.-

Rindsfilet auf Spargelragout mit Rosmarinkartoffeln

La Bistecca alla Griglia con Peperoni , Melanzane marinate e Patate al Forno 39.-

*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 /

I Secondi di Pesce

Il Branzino sui Asparagi Verdi con Verdura e Risottino allo Zafferano 42.-
Seebarsch auf Grünem Spargel mit Safranrisotto und Gemüse

Le Code di Gamberi allo Zafferano con Risotto 39.-
Riesengarnelen an Safransauce und Risotto

La Grigliata mista di Pesce con Patate al Rosmarino 43.-
Seebarsch, Riesengarnelen und Scampi vom Grill mit Rosmarin Kartoffeln

Le Code di Gamberi all'aglio con Patate al Forno e Verdura 39.-
Garnelen mit Knoblauch ,Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Il Rombo al Vino bianco sul Risotto al Parmigiano 43.-
Steinbuttfilet an Weissweinsauce auf Risotto

Unser Fischlieferant : Bianchi Zufikon

Le Pizze

| | |
|---|------|
| <i>La Pizza con Asparagi e Gamberi all'Aglio</i> | 24.- |
| <i>Spargel und Garnelen</i> | |
| <i>La Pizza Margherita</i> | 15.- |
| <i>Tomaten - Mozzarella – Basilikum</i> | |
| <i>La Pizza Margherita con Prosciutto Cotto</i> | 17.- |
| <i>Tomaten – Mozzarella -Schinken</i> | |
| <i>La Pizza Napoli</i> | 17.- |
| <i>Tomaten - Mozzarella - Sardellen - Kapern</i> | |
| <i>La Pizza ai Funghi</i> | 17.- |
| <i>Tomaten - Mozzarella - Champignons</i> | |
| <i>La Pizza Funghi e Prosciutto Cotto</i> | 19.- |
| <i>Tomaten- Mozzarella .Champignons und Schinken</i> | |
| <i>La Pizza Capricciosa</i> | 20.- |
| <i>Tomaten - Mozzarella - Champignons - Schinken - Artischoken - Oliven</i> | |
| <i>La Pizza alla Calabrese</i> | 18.- |
| <i>Tomaten - Mozzarella - Scharfer Salami - Peperoni</i> | |
| <i>La Pizza al Gorgonzola e Rucola</i> | 19.- |
| <i>Tomaten - Mozzarella - Gorgonzola – Rucola</i> | |
| <i>La Pizza ai Pomodorini Pacchino e Basilico</i> | 18.- |
| <i>Mozzarella -Cherry Tomaten – Basilikum</i> | |
| <i>La Pizza Funghi Bianca Prosciutto e Rucola</i> | 24.- |
| <i>Mozzarella - Champignons - Parmaschinken -Rucola</i> | |
| <i>La Pizza al Tonno</i> | 18.- |
| <i>Tomaten - Mozzarella -Thon -Zwiebeln</i> | |
| <i>La Pizza ai Frutti di Mare</i> | 22.- |
| <i>Tomaten - Mozzarella -Meeresfrüchte</i> | |
| <i>La Pizza alle Verdure</i> | 18.- |
| <i>Tomaten - Mozzarella - Gemüse</i> | |
| <i>Il Calzone al Forno</i> | 19.- |
| <i>Gefüllte Pizzatasche - Schinken - Pilze - Mozzarella - Parmesan - Eier</i> | |

Gerne geben wir über vegetarische Gerichte Auskunft.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.6% Mehrwertsteuer