

# L'Autunno a Hessigkofen



## *Gli Antipasti*

<i>I Gamberi sulla Crema di Zucca</i>	25.-
<i>Garnelen auf Kürbiscremesuppe</i>	
<i>Carne Cruda alla Piemontese al Tartufo Nero</i>	26.-
<i>Kalbstartar auf Piemontesische Art mit SchwarzenTrüffel</i>	
<i>L'Antipasto " Taverna Romana "</i>	23.-
<i>Überraschungs - Vorspeise des Hauses</i>	
<i>I Crostini ai Funghi Porcini</i>	19.-
<i>Crostini mit Steinpilzen</i>	
<i>L'Insalatina Mimosa</i>	16.-
<i>Nüsslersalat mit Speck und Ei</i>	
<i>La Zuppa di Cozze e Crostini</i>	23.-
<i>Miesmuscheln an Tomatensauce und Crostini</i>	
<i>L'Insalatina Mista</i>	10.50
<i>Gemischter Salat an kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoessig</i>	
<i>L'Insalatina Verde</i>	9.50
<i>Grüner Salat an kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoessig</i>	
<i>La Crema di Zucca</i>	14.-
<i>Kürbiscremesuppe</i>	

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

*Ihre Gastgeber Daniel & Mariana Meola*

# *I Primi Piatti*

<i>I Ravioli alla Polenta e Montasio con Tartufo Nero</i>	33.-
<i>Gefüllte Ravioli mit Polenta und Montasio an schwarzen Trüffel</i>	
<i>Le Tagliatelle al Tartufo Nero</i>	33.-
<i>Bandnudeln an schwarzen Trüffel</i>	
<i>Le Tagliatelle ai Funghi Porcini Freschi</i>	28.-
<i>Bandnudeln an frischen Steinpilzen</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 Muscheln 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>Il Risottino ai Funghi Porcini</i>	28.-
<i>Steinpilzrisotto</i>	

# *I Secondi di Carne*

*Le Scaloppine ai Funghi Porcini con Verdure e Risotto* 46.-  
*Kalbsschnitzel an Steinpilzen, Risotto und Gemüse*

*Il Brasato di Vitello al Barbera con Verdure di Stagione e Patate* 44.-  
*Geschmorter Kalbsbraten an Barbera mit Gemüse und Kartoffeln*

*Il Filetto di Manzo ai Funghi Porcini , Patate al Rosmarino e Verdure* 53.-  
*Rindsfilet an Steinpilzsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse*

*La Bistecca Grigliata con Peperoni , Melanzane e*  
*Patate al Rosmarino* 43.-

*Rindssteak vom Grill mit Paprikaschoten ,*  
*marinierter Aubergine und Rosmarinkartoffeln*

*La Bistecca Grigliata al Tartufo Nero con Verdure e*  
*Patate al Rosmarino* 49.-

*Rindssteak vom Grill an schwarzen Trüffeln mit*  
*Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

*La Tagliata di Manzo con Pacchino , Rucola , Parmigiano e Patate* 39.-  
*Rindssteak geschnitten mit Cherrytomaten, Rucola*  
*und Rosmarinkartoffeln*

*Unser Fleisch kommt aus:*

*Rindssteak – Schweiz / Irland - Rindsfilet – Schweiz /Irland / Kalbsfleisch – Schweiz /*  
*Schweinefleisch / Schweiz ~ Lamm / Irland*

## *I Secondi di Pesce*

*Il Branzino al profumo di bosco con Patate al Rosmarino* 46.-  
*Seebarsch an Pilzen und Rosmarinkartoffeln*

*La Grigliata mista di Pesce e Patate al Rosmarino* 46.-  
*Seebarsch , Riesengarnelen und Scampi vom Grill*  
*und Rosmarinkartoffeln*

*Le Code di Gambero ai Funghi Porcini su Risotto e Verdure* 44.-  
*Garnelen an Steinpilze auf Risotto und Gemüse*

*La Zuppa di Cozze e crostini* 26.-  
*Miesmuscheln an Tomatensauce mit Crostini*

*Il Rombo alle Erbe con Risotto e Verdure* 45.-  
*Steinbuttfilet an Kräutersauce mit Risotto und Gemüse*

*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*