

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