

ANTIPASTI – BEGINNEN SIE MIT...

<i>Le Zuppe del Giorno</i> Die Suppe des Tages	€ 8,90
V <i>La Caprese</i> Wechselnde Schichten aus Büffelmozzarella und Tomaten serviert mit Rucola, reifem Balsamico, Pinienkernen und knusprigem Parmesancrouton	€ 11,00
V <i>Formaggio di Capra</i> Gratinierter Ziegenkäse auf Avokadofächer, gerösteten Pinienkernen und Rucola	€ 12,90
V <i>Bruschetta</i> Tomaten, Kapern, Rote Zwiebeln und Oliven verfeinert mit Balsamico Bianco	€ 6,00
<i>Polpettine alla Napoletana</i> Fleischnäpfchen aus USDA Prime Beef in einer reichhaltigen Tomatensauce mit Rosinen und Majoran	€ 9,00
<i>Fegato alla Veneziana</i> Gebratene Kalbsleberstreifen mit karamellisierten roten Zwiebeln, Oliven und Kapern auf Kartoffelpüree und Brot vom Grill	€ 11,00
<i>Polipetti in Umido</i> Oktopusragout auf Kartoffelpüree mit Weißwein, Kapern und frisch gehackten Kräutern	€ 11,00
<i>Gamberoni Sfiziosi</i> Gebratene Riesengarnelen in Brandy-Sauce mit Salatbouquet	€ 15,80
<i>Il Carpaccio a Modo Nostro</i> Dünn plattiertes Rinderfilet mit Rucolabouquet, Pinienkernen, Parmesan und Rosmarinöl	€ 14,90
<i>La Classica Tartare</i> Frisch zubereitet mit Eigelb, Cronchinos, Sardellen, Schalotten, Senf und Kapern	€ 16,90
<i>Antipasto Misto</i> Vorspeisenvariation. z.B. gratinierter Ziegenkäse, Oktopusragout und sautierte Rinderfiletstreifen. Aktuelle Selektion finden Sie auf der Tageskarte	€ 17,80

INSALATONE – GESUND & LECKER

<i>La Caesar</i>	€ 12,90
Römersalat mit geriebenem Parmesan, gegrillten Hähnchenstreifen, knusprigem Bacon, Sardellen und Salatdressing nach Caesar Art	
<i>Al Salmone</i>	€ 11,90
Gemischter Salat mit Wallnüssen und mit Thymian gebratenen Lachsstreifen	
<i>La Scottona</i>	€ 13,90
Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen, Bacon, reifem Balsamico und gerösteten Pinienkernen	
v <i>Alla Mediterranea</i>	€ 10,80
Eingelegtes Grillgemüse der Saison mit Beerenkapern, Artischocken, Kalamata Oliven und Rucolapesto	

PASTA DELLA CASA

<i>Aglio e Olio con Coniglio</i>	€ 16,90
Geschmorte Kaninchenkeule auf Pfeffertagliatelle in Olivenöl, knusprigen Knoblauchchips, Chilli und Basilikum	
<i>La Lasagnetta</i>	€ 13,90
Klassische Lasagne aus bestem USDA Prime Beef auf Tomatensauce und mit Parmesan gratiniert	
<i>Tortelloni alla Casa</i>	€ 15,90
Mit Ricotta, Majoran und Pancetta gefüllte Tortelloni in Salbeibutter gebraten	
v <i>Gnocchi alla Norma</i>	€ 12,90
Kartoffelklöße mit frittierten Auberginen, Tomatensauce und Basilikum	

DALLA SALUMERIA – FEINKOST

- V Di Mucca e Capra (für 1 oder 2 Personen)** € 11,00 / € 18,00
Internationale Käseauswahl bestehend aus Frischkäse, Blauschimmel, Gelbschimmel, Halbfestem, Festem und gewürztem Käse. Mit hausgemachter Marmelade, Feigensenf und Karamellisierten Walnüssen
- Il Tagliere Lore & Fitch (für 1 oder 2 Personen)** € 13,00 / € 22,00
Kalte Fleischspezialitäten aus Italien dünn aufgeschnitten. Dazu Kalamata Oliven eingelegt in Thymian und Rosmarinöl

I SECONDI DALLA CUCINA – HAUPTGERICHTE

- BBQ Iberico Spare Ribs** € 26,00
24 Stunden Sous Vide gegarte Rippchen (800g) in Hausgemachter "Jack Daniels" BBQ Sauce
- Filetto al Gorgonzola** € 30,00 / € 38,00
Argentinisches Rinderfilet (250g / 350g) in Gorgonzolasauce geschmort
- Shish Kebab** € 19,00 / € 24,00
2 Spiese von Hühnerbrust oder Rinderfilet mit Grillgemüse und einer Beilage Ihrer Wahl
- Orecchio d'Elefante** € 38,00
Plattiertes und paniertes Kalbskotelett (400g) mit einer Beilage Ihrer Wahl
- L'Hamburger** € 17,00
USDA Prime Beef Burger (250g) mit Cheddar Käse, Spiegelei, Bacon und Steakhousepommes
- BBQ Burger** € 17,00
USDA Prime Beef Burger (250g) mit Provolone Käse, Zwiebeln, Bacon und Steakhousepommes
- Mixed Grill (empfohlen für 2 Personen)** € 58,00
Gemischte Grillplatte für alle, die sich nicht entscheiden können: Überlassen Sie es dem Küchenchef. Mit zwei Beilagen und einer Sauce Ihrer Wahl
- Zanderfilet** € 28,00
Goldbraun gebraten (200g) auf getrüffeltem Apfel- Selleriepüree und Kirschtomaten
- Trancio di Salmone** € 18,00
Gebratenes Lachssteak (200g) mit Wasabimayonaise und Orangen- Zwiebel Salat

WIE WÜNSCHEN SIE IHR STEAK?

Blue Rare

Von außen angebraten, von innen noch komplett rot. Die Fleischtextur bleibt gelartig und schwer zu kauen; die Säfte fließen noch nicht frei.

Rare

Angebraten, noch 75% rot von innen. Sobald die Hitze sich in einer Ruhepause im Steak ausgebreitet hat, wird das Fleisch zum 'Perfect Steak' - zart und saftig.

Medium Rare

Angebraten, zu 50% rot von innen. Kaum weniger zart als das 'Perfect Steak'.

Medium

Außen gebraten, 25% rosa im Inneren. Um einiges trockener und zäher als das 'Perfect Steak', aber immer noch schmackhaft.

Medium Well

Durchgebraten mit einem Hauch von Rosa. Der 'point of no return' ist bereits überschritten.

Well Done

100% braun - etwas zu weit entfernt vom Ideal

IL NOSTRO CLASSICO – KLASSIKER

Texas Steak 500g USDA Prime Beef	€ 38,00
Veal Chop 400g Kalbs Kotelett, Deutschland	€ 35,00
Tagliata 300g Flanksteak, Black Angus, Jack's Creek Farm, Australien	€ 28,00
Veal T-Bone 350g Kalbs T-Bone, Deutschland	€ 30,00
Rib Eye 300g / 400g Entrecote, Black Angus, Jack's Creek Farm, Australien	€ 34,00 / € 45,00
New York Striploin 300g / 400g Rumpsteak, USDA Prime Beef	€ 32,00 / € 40,00
Costoletta d'Agnello 400g Lammkaree, Donald Russel Farm, Schottland	€ 37,00
T-Bone 600g Rinder T-Bone, Black Angus, Jack's Creek Farm, Australien	€ 49,00
Filet (Australien) 250g / 350g Rinder Filet, Black Angus, Jack's Creek Farm	€ 37,00 / € 49,00
Filet (Argentinien) 250g / 350g Rinder Filet	€ 27,00 / € 35,00

SPECIAL CUTS – ETWAS BESONDERES...

Tomahawk (empfohlen für 2 Personen) ca. 800 - 1200g Black Angus, Jack's Creek Farm, Australien	je 100g € 9,50
Porterhouse (empfohlen für 2 Personen) ca. 1200g Black Angus, Jack's Creek Farm, Australien	je 100g € 10,00
Iberico Kotelett 400g Iberico Kotelett 100% de Bellota, Spanien	€ 42,00
Wagyu Entrecote Black Wagyu, Jack's Creek Farm, Australien	je 100g € 98,00

Zusätzlich können wir Ihnen besonderes außergewöhnliche Qualitäten aus aller Welt auf Vorbestellung anbieten. Unser Küchenchef berät Sie gerne.

I CONTORNI – BEILAGEN

❖ <i>Insalata Mista</i> Gemischter Blattsalat mit Parmesancrouton, Tomaten und Gurken	€ 3,50
❖ <i>Pomodori e Cipolle</i> Tomaten-Zwiebel Salat mit Balsamico Dressing	€ 4,20
❖ <i>Champignons</i> Gebraten mit Knoblauch und Thymian	€ 3,20
❖ <i>Pure di Patata</i> Kartoffelpüree	€ 3,50
❖ <i>Patata al Forno</i> Gebackene Junge Kartoffeln mit Thymian und Oregano	€ 3,50
❖ <i>Patata Fritta</i> Steakhousepommes	€ 3,50
❖ <i>Patata al Cartoccio</i> Folienkartoffel mit Sourcream	€ 3,50

LE SALSINE DELLO CHEF – SAUSEN

❖ <i>Pesto</i>	€ 2,40	❖ <i>Gorgonzola</i>	€ 3,20
❖ <i>Sourcream</i>	€ 2,50	❖ <i>Grüner Pfeffer</i>	€ 3,20
<i>Arrabiata</i>	€ 2,90	❖ <i>Champignon</i>	€ 3,20
❖ <i>BBQ</i>	€ 2,90	<i>Jus nach ihrem Geschmack</i>	€ 3,90
		<i>z.B. Thymian, Jack Daniels, Trüffel, Espresso usw.</i>	

DOLCI – NACHSPEISEN DES HAUSES

❖ <i>Cuore Caldo</i>	€ 9,00
Belgisches Schokoladentortchen lauwarm serviert. Mit Vanillieis und Früchten	
❖ <i>Kahlua Tiramisu</i>	€ 6,90
In Kahlua und Espresso getränkte Löffelbiscuit in Mascarponecreme, Vanillie und Kakao	
❖ <i>Espresso Crème brûlée</i>	€ 6,20
Eiermilch-Creme mit Espresso und knuspriger Karamellschicht	
❖ <i>Semifreddo Torrone</i>	€ 6,90
Halbgefrorenes Nougatparfait mit Orangenchutney	
❖ <i>Semifreddo Pistacio</i>	€ 6,90
Halbgefrorenes Pistazienparfait mit Amarenakirschen	
❖ <i>Frutta Fresca</i>	€ 5,80
Mindestens 3 verschiedene Früchte der Saison	
❖ <i>Gelati Artigianali</i>	je Kugel € 1,80
Italienische Eissorten: Vanille, Schoko, Nougat, Pistazien, Nuss	
❖ <i>Sorbet</i>	je Kugel € 2,60
Himbeer, Zitrone oder Paprika-Erdbeer	