

## Antipasti

*Carpaccio di manzo con Asparagi verdi, Rucolletta e  
scaglie di Parmigiano Reggiano 24 Mesi*

*Rindercarpaccio mit grünem Spargel, Rucola und Flocken von Parmigiano Reggiano 24 Monate*  
20,00€

*Vitello Tonnato tradizionale con Capperi di Pantelleria*

*Traditioneller Hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch garniert mit einer Thunfischcreme und  
Äpfel-Kapern aus Pantelleria*

18,00€

*Salmone Marinato al Pompelmo Rosa con Bouquet di Finocchio e Arancia*

*Schottischer Bio Lachs In Pink Grapefruit mariniertes mit einem Bukett aus Fenchel und Orange*  
18,00€

*Gamberoni in Tempura su letto di cus-cus con verdure e bisque di Gamberone*

*Tempura-Garnelen auf einem Cucus-Bett mit Gemüse und Garnelensosse*

20,00€

*Burrata Pugliese con crema di Broccoletti, Menta e Basilico e*

*Pane tostato marinato alle Olive*

*Apulische Burrata mit Brokkoli, Minz und Basilikumcreme und Oliven eingelegten Brotwürfeln*

18,00€

## *Pasta*

*Maltagliati con asparagi Verdi e filetto di Manzo.*

*Hausge. Maltagliati mit grünem Spargel und Irisch Rinderfilet*

20,00€

*Pappardelle con Ragù di Vitello in salsa al vino "Roero Arneis".*

*Hausge. Pappardelle mit Kalbsragout in Weinsauce "Weiss Barolo"*

20,00€

*Mezzelune ripiene con tonno sashimi, menta e lime.*

*Gefüllter Halbmond mit Thunfisch-Sashimi, Minze und Limette*

20,00€

*Tagliolini al pesto di basilico, mandorle Siciliane e pomodori confit.*

*Tagliolini mit Basilikumpesto, sizilianischen Mandeln und confierten Tomaten*

18,00€

## *Secondi piatti*

*Duetto di Orata e Gamberoni con Asparagi verdi e Patate lesse al Prezzemolo.*

*Duett von Dorade und Garnelen mit grünem Spargel und Salzkartoffeln mit Petersilie.*

30,00€

*Baby Calamari gratinati al Prezzemolo sulla griglia con patate al forno e Spinacino  
piccante*

*Baby Calamari gratiniert mit Petersilie auf dem Grill mit Ofenkartoffeln und leicht scharfem  
Spinat*

26,00€

*Filetto di Manzo Irlandese in crosta di parmigiano con Salsa al pepe Verde*

*Patate Gratinata e verdure*

*Irishes Rinderfilet in Parmesankruste mit grüner Pfeffersauce mit  
gratinierten Kartoffeln und Gemüse*

38,00€

*Stinco di Agnello alla Romana con Purè di Broccoli e salsa al Vino Rosso*

*Geschmort Lammhaxe nach Römischer Art mit Brokkoli Püree und Rotweinsauce*

30,00€

## Contorni

### *Insalata Mista.*

*Bunter Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Rucola und rote  
Zwiebeln auf Italienische Art*

6,50€

### *Insalata di rucola, pomodorini e scaglia di Parmigiano.*

*Rucola Salat mit Parmesanflocken und Kirschtomaten*

7€

### *Verdura Stagionale.*

*Saisongemüse in Butter geschwenkt*

5€

### *Patate al forno.*

*Bratkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin*

5€

### *Spinaci.*

*Frische Spinat mit Knoblauch und Chili*

5€

*Dessert..*

*Panna Cotta ai frutti di Bosco e Basilico*

8€

*Creeme Caramel*

7€

*Soufflé di Cioccolato*

9€

*Parfait alle Mandorle*

8€

## *Alla Brace*

### *Dry-Aged Beef*

Direkt nach der Schlachtung ist auch das hochwertigste Steak zäh und ungenießbar, denn Fleisch, egal ob Premium Beef oder nicht, muss reifen. Das braucht seine Zeit, bis zu vier Wochen.

Der echte Steakliebhaber aber weiß, dass geschmacklich eine noch höhere Ebene erreicht werden kann. Die Zubereitungsmethode muss sich dafür nicht ändern, sondern der Reifeprozess. So wie er früher war, als es noch keine Vakuumbbeutel für ganze Rinderhälften gab. Unter Dry Aged Beef versteht man trocken am Knochen gereiftes Fleisch. Die Dry Aged Beef Steaks entwickeln während der Reifung im Dry Aging Reifeschrank ihren Geschmack, die Trockenreifung und der damit einhergehende Wasserverlust intensivieren diesen sogar noch! Abgehangenes Fleisch schmeckt buttrig nussig. Dry Aging beginnt direkt nach der Schlachtung. Die Fleischstücke werden langsam von 37 Grad Körpertemperatur auf 7 Grad heruntergekühlt, jeweils ein Grad pro Stunde. Anschließend reifen die Fleischstücke am Knochen in unserem Dry Aging Reifeschrank bei ca. 85% Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 3 °C. Der Luftkontakt lässt das Dry Aged Beef von außen abtrocknen. Extrem saftig durch den charakteristischen Fettdeckel. Für das aufwändige Dry-Aging-Verfahren werden heute nur noch die hochwertigen Rückenstücke verwendet. So hängen Ribeye, Strip Loin, T-Bone und Porterhouse in Reifekammern unter kontrollierten Bedingungen bei 85% Luftfeuchtigkeit in der Regel 21 Tage. Das Ergebnis ist saftiges und geschmacksintensives Fleisch, wie Sie es nur noch in den Top Steakhäusern in den USA finden.

|   |         |
|---|---------|
| American Ribeye „Dry - Aged“ (entrecote) ca. 250 gr.      | 38,00 € |
| American Strip Loin „Dry - Aged“ (Roast beef) ca. 250 gr. | 35,00 € |
| Hereford Tenderloin „Rinderfilet“ ca. 220 gr.             | 36,00 € |

*Beilagen: Saisongemüse und Bratkartoffeln*