

## Antipasti

- Tartare di Salmone Sockeye e Bouquet di Insalatina Esotica  
***Sockeye Rotlachs Tatar und exotisches Salatbouquet*** 20,00€
- Insalata di Mare Classica Mediterraneo Art  
***Klassischer Meeresfrüchtesalat Mediterraner Art.*** 20,00€
- Tartare di Manzo con Tuorlo d'Uovo fritto, Tartufo Nero Scorzone e Funghi Enoki  
***Irishes Rindertatar mit frittiertem Eigelb, Schwarzem Scorzone-Trüffel und Enoki-Pilzen*** 20,00€
- Vitello Tonnato tradizionale con Capperi di Pantelleria  
***Traditioneller hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch garniert mit einer Thunfischcreme und Äpfel-Kapern aus Pantelleria*** 18,00€
- Burratta Pugliese su Carpaccio di Melanzana Siciliana con Pomodorini Confit  
***Burrata aus Apulien auf Sizilianischem Auberginen-Carpaccio mit Tomaten-Confit*** 18,00€

Fragen Sie uns gern nach unserer Tageskarte  
mit vielen frischen Produkten

## Pasta

Risotto Mantecato al Pesto di Basilico con Tartare di Gambero Rosso e Gazpacho di Pomodoro.

***Risotto mit Basilikum Pesto, Rote Garnelen Tartar und Tomaten Gazpacho.***

**25,00€**

Pappardella Ripiena con Ricotta Di Bufala, Spinacino e stracotto di Agnello.

***Gefüllte Pappardella mit Büffelricotta, Babyspinat und Lammragout.***

**20,00€**

Tortelli ripieni con Burrata e Pane frisella con Frutti di Mare su Crema di Cime di Rapa

***Gefüllte Tortelli mit Burrata und Frisella-Brot mit Meeresfrüchten auf Broccoli creme***

**20,00€**

Maltagliati all'Uovo con Filetto di Manzo Irlandese e Funghi di Bosco

***Hausgemachte Maltagliati mit Irish Beef Filet und Waldpilzen***

**20,00€**

Fettuccine Carbonara con Asparagi e Tartufo Nero

***Hausgemachte Fettuccine Carbonara mit Spargel und schwarzem Trüffel***

**18,00€**

## Secondi piatti

Grigliata di Pesce Misto del Mediterraneo

***Gegrillter gemischter Fisch aus dem Mittelmeer***

**35,00€**

Insalata Estiva di Gamberoni o Straccetti di Filetto di Manzo Irlandese alla griglia

***Sommersalat mit Wild-Gambas oder gegrillten Irisch Rinderfilet Streifen***

**33,00€**

Filetto di Manzo Irlandese in crosta di Parmigiano con Salsa al Vino Barbera D'Asti,  
Verdure saltate e Patate lesse

***Irisches Rinderfilet in Parmesankruste mit Barbera D'Asti Weinsauce,  
sautiertem Gemüse und Salzkartoffeln***

**38,00€**

Fegato di Vitello con cipolle alla Veneziana e Patate al forno

***Kalbsleber mit Zwiebeln nach Venezianischer Art und Bratkartoffeln***

**29,00€**

Fragen Sie uns gern nach unserer Tageskarte  
mit vielen frischen Fisch

## Contorni

Insalata Mista <b><i>Bunter Gemischter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Karotten, Rucola und rote Zwiebeln auf Italienische Art</i></b>	<b>6,50€</b>
Insalata di rucola, pomodorini e scaglia di Parmigiano <b><i>Rucola Salat mit Parmesanflocken und Kirschtomaten</i></b>	<b>7,00€</b>
Verdura Stagionale <b><i>Saisongemüse in Butter geschwenkt</i></b>	<b>5,00€</b>
Patate al forno <b><i>Bratkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin</i></b>	<b>5,00€</b>
Spinaci <b><i>Frische Spinat mit Knoblauch und Chili</i></b>	<b>5,00€</b>
Spaghetti Aglio olio e peperoncino <b><i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili</i></b>	<b>5,00€</b>
Tagliolini al Burro <b><i>Hausgemachte Tagliolini mit Butter</i></b>	<b>6,00€</b>

## Dessert

<b>Panna Cotta ai frutti di Bosco e Basilico</b>	<b>8€</b>
<b>Creeme Caramel</b>	<b>7€</b>
<b>Soufflé di Cioccolato</b>	<b>9€</b>
<b>Mascarpone con Fragole</b>	<b>8€</b>

## 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 Vakuumbutel 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.	42,00 €
American Strip Loin „Dry - Aged“ (Roast beef) ca. 250 Gr.	38,00 €
Hereford Tenderloin „Rinderfilet“ ca. 220 Gr.	36,00 €
American Hochrippe ab 800 Gr. Auch für 2 Person	9,80€ pro 100gr.

Beilagen: Saisongemüse und Bratkartoffeln