

Antipasti

- Insalata di Seppia con Gazpacho di Pomodoro e Mollica di Pane Croccante
Tintenfischsalat mit Tomaten-Gazpacho und knusprigem Brot Semmel
20,00€
- Carpaccio di Manzo con Fonduta di Parmiggiano e Funghi di Stagione
Rindercarpaccio mit Parmesanfondue und Pilzen der Saison
20,00€
- Vitello Tonnato tradizionale con Capperi di Pantelleria
Traditioneller hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch garniert mit einer Thunfischcreme und Äpfel-Kapern aus Pantelleria
18,00€
- Burrata Pugliese con verdure al Vapore e crema al Basilico
Apulische Burrata mit gedämpftem Gemüse und Basilikumcreme
18,00€
- Salmone Marinato al Martini Rosso con fiocchi di Finocchio e Arancia
Marinierter Lachs in Martini Rosso mit Fenchel und Orangenflocken
20,00€

Fragen Sie uns gern nach unserer Tageskarte
mit vielen frischen Produkten

Pasta

- Pappardelle con Ragù di Filetto di Manzo Irlandese Tagliato al coltello
Hausgemachte Pappardelle mit Irish Beef Filet Ragout mit dem Messer geschnitten
22,00€
- Tortellone ripieno con Ricotta e Spinacino, Tuorlo d'Uovo 63° e Tartufo Nero
Tortellone gefüllt mit Ricotta und Spinat, Eigelb 63 ° und schwarzem Trüffel
20,00€
- Fettuccine Paglie e Fieno con crema di Gorgonzola e Finferli
Hausgemachte Stroh- und HeuFettuccine mit Gorgonzola creme und Finferli
20,00€
- Tortelli ripieni alla Panzanella con Polpo alla Brace e salsa aglio olio e Peperoncino
Hausgemachte Gefüllt Tortelli mit Panzanella Gegriltem Tintenfisch in Knoblauch Oliven Öl und ChilisaUCE
20,00€
- Risotto alla Rapa Rossa Lime e Capesante
Roter Bete Risotto mit Jakobsmuscheln und Limette
20,00€

Secondi piatti

Insalata di Polpo e Gamberi alla Catalana

Oktopus und Gambas Salat nach katalanischer Art

36,00€

Orata alla Griglia con Verdurine al Vapore e Patate Sbollentate

Gegrillte Dorade mit gedämpftem Gemüse und Salz Kartoffeln

24,00€

Cotoletta di Maiale Iberico Dry-Age con Funghi di Stagione e Patate al forno al Rosmarino

Dry-Age Kotelett vom Iberischen Schwein mit Saison Pilzen und Bratkartoffeln mit Rosmarin

36,00€

Filetto di Manzo in Crosta di Parmiggiano e Prezzemolo con cavolfiore al Forno e Salsa al Barolo

Rinderfilet in Parmesan-Petersilien Kruste mit gebackenem Blumenkohl und Barolo Sauce

39,00€

Salmone Scozzese alla griglia con Salsa ai Fichi e Senape su letto di Spinaci

Gegrillter schottischer Lachs mit Feigen und Senf Sauce auf Spinatbett

34,00€

Fragen Sie uns gern nach unserer Tageskarte
mit vielen frischen Fisch

Contorni

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

Dessert

Creeme Brulè ai Fichi

8€

Soufflé al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia

9€

Tiramisù Classico

8€

Panna Cotta ai Mirtilli con crema al Cioccolato Bianco e Mandorle Salate

9€

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.	45,00 €
American Strip Loin „Dry - Aged“ (Roast beef) ca. 250 Gr.	39,00 €
Hereford Tenderloin „Rinderfilet“ ca. 220 Gr.	39,00 €

Beilagen: Saisongemüse und Bratkartoffeln