

Antipasti

Carpaccio di Manzo con Rucola e Scaglie di Grana

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanflocken

18,90€

*

Vitello Tonnato tradizionale con Capperi di Pantelleria

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

17,90€

*

Salmone Marinato al Campari con Insalatina

Marinierter Lachs in Campari mit Salat Bouquet

18,50€

*

Tartare di Tonno Sashimi e Kiwi

Sashimi-Thunfisch-Tartar und Kiwi

19,90€

*

Zuppa di Patata e Tartufo Nero

Kartoffelsuppe mit schwarzen Trüffel

13,90€

Fragen Sie uns gern nach unserer Tageskarte
mit vielen frischen Produkten

Pasta

Pappardelle al Ragù di Cinghiale

Pappardelle mit Wildschwein Ragout

16,90€

*

Gnocchi di Patata ai 3 Formaggi, Radicchio e Noci

Kartoffelgnocchi mit 3 Käse, Radicchio und Walnüssen

17,90€

*

Tortelli Ripieni con Prosciutto di Parma Ricotta e erba Cipollina in Brodo

***Gefüllt Tortelli mit Parmaschinken-Ricotta und Schnittlauch in Brühe
soße***

18,90€

*

Risotto alla Rapa Rossa e Burrata con Riduzione di Balsamico

Risotto mit Rote Bete und Burrata mit Balsamico-Reduktion

18,50€

*

Tagliolini al Tartufo Nero Scorzone

Hausgemacht Tagliolini mit Schwarzem Trüffel

25,00€

Secondi piatti

- Brasato di Manzo in salsa al Barolo con Purè di Patate
Geschmortes Rindfleisch in Barolo-Sauce mit Kartoffelpüree **31,90€**
- *
- Filetto di Manzo Irlandese in Crosta di Prezzemolo, Salsa al pepe con Patate al Forno
Irishes Rinderfilet in Petersilienkruste mit Pfeffersauce Bratkartoffeln **38,90€**
- *
- Fegato di Vitello alla Veneziana, con Cipolla e Patate al forno al Rosmarino
Kalbsleber nach venezianischer Art, mit Zwiebeln und Bratkartoffeln mit Rosmarin **31,90€**
- *
- Salmone alla Griglia con salsa agli Agrumi e Spinaci
Gegrillter Lachs mit Zitrus-sauße und Spinat **33,90€**
- *
- Tonno Sashimi scottato con salsa al Zafferano, Bietolina e Patate lesse
Gebratener Sashimi-Thunfisch mit Safransauße dazu BabyMangold und Salzkartoffeln **35,90€**

Fragen Sie uns gern nach unserer Tageskarte
mit vielen frischen Fisch

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

6,90€

Verdura Stagionale

Saisongemüse in Butter geschwenkt

5,00€

Patate al forno

Bratkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin

5,00€

Spinaci

Frische Spinat mit Knoblauch und Chili

5,00€

Spaghetti Aglio olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili

5,00€

Tagliolini al Burro

Hausgemachte Tagliolini mit Butter

6,00€

Dessert

Creeme Brulè alle Castagne

Creeme Brulé mit Kastanien

8€

Soufflé al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis

9€

Tiramisù alla Cannella

Zimt Tiramisu

8€

Parfait Natalizio, Cioccolato e Mandorle

Weihnachtsparfait, Schokolade und Mandeln

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.	44,90 €
American Strip Loin „Dry - Aged“ (Roast beef) ca. 250 Gr.	38,90 €
Hereford Tenderloin „Rinderfilet“ ca. 220 Gr.	38,90 €

Beilagen: Saisongemüse und Bratkartoffeln