



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

18,50€

*

Tartare di Salmone con Kiwi e Lime
Lachs Tatar mit Kiwi und Limette

18,90€

*

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P con verdure Grigliate e pomodori di stagione
Mozzarella di Bufala Campana D.O.P mit gegrilltem Gemüse und saisonalen Tomaten

17,90€

Fragen Sie uns gern nach unserer Tageskarte
mit vielen frischen Produkten



Pasta

Pappardelle con Ragù di Manzo e Vitello

Pappardelle mit Ragout vom Rind und Kalbs

19,80€

*

Risotto al Pesto di Basilico con Mozzarella di Bufala, Gamberi e Pomodori Confit

Risotto mit Basilikum-Pesto, Büffelmozzarella, Garnelen und Confit-Tomaten

17,90€

*

Tagliolini al Tartufo Nero Scorzone

Hausgemacht Tagliolini mit Schwarzem Trüffel

25,00€

*

Gnocchi Gorgonzola, Pancetta e Porro

Hausgemacht Kartoffel Gnocchi mit Gorgonzola, Speck und Lauch

17,80€

Hauptgericht

Brasato di Manzo in salsa al Barolo con Purè di Patate e Verdure

Geschmortes Rindfleisch in Barolo-Sauce mit Kartoffelpüree und Saison Gemüse

34,90€

*

Fegato di Vitello alla Veneziana, con Cipolla e Patate cotte al forno con Rosmarino

Kalbsleber nach venezianischer Art, mit Zwiebeln und Bratkartoffeln mit Rosmarin

31,90€

*

Salmone alla Griglia con Spinaci e patate lesse profumate allo Zafferano

Gegrillter Lachs, Spinat und gekochte Kartoffeln mit Safranduft

33,90€

*

Tonno Sashimi con Valeriana croccante e purea Di Topinambur

Thunfisch-Sashimi mit knackigem Baldrian Salad und Topinambur-Püree

35,90€

Fragen Sie uns gern nach unserer Tageskarte

Dessert

Tiramisù Classico

8,00€

*

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis

9,50€

*

Cheese Cake mit Schokolade

8,00€

*

Mascarpone Creme mit Mango Puree

8,00€

Beilagen

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€

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

Fragen Sie uns gern nach unserer Tageskarte

mit vielen frischen Produkten