



Aperitifs

Aperitivo della Casa	0,10 l
Prosecco	0,10 l
Aperol Sprizz	0,20 l
Hugo	0,20 l
Campari pur	5cl
Campari Soda	5cl
Campari Orange	5cl
Martini bianco	5cl
Martini rosso	5cl
Martini dry	5cl
Martini rose	5cl
Punt e Mes	5cl
Sherry Tio Pepe, dry	5cl
Sherry Tio Pepe, medium	5cl
Portwein	5cl
Cynar	5cl
Permod	5cl
Crodino (alkoholfrei)	0,10 l
San Bitter (alkoholfrei)	0,10 l



Vorspeisen

Gebratene Kalbsleber auf Saisonsalat

Büffelmozzarella mit Fleischtomaten und frischem Basilikum

Vitello Tonnato

Gebratene Babycalamari mit frischen Kräutern und Knoblauch

Spiegelei auf Rindertatar aus 100% Filetfleisch an Senfvinaigrette,
roten Zwiebeln und Parmesankäse

Oktopussalat alla mediterraneaner

Gegrillter Oktopus auf pikanten Kirschtomaten

Lauwarmer Scampisalat

Riesen Gambas in Olivenöl und Knoblauch dazu hausgemachte Ali Olio

1 kg Babygarnelen mit Olivenöl und Knoblauch in Alufolie

Vorspeisenvariation ab 2 Personen



Carpaccio

Rindercarpaccio mit Rucolasalat, Parmesankäse und frischen Champignons

Frittierter Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio mit gemischten Pilzen

Gebratener Ziegenkäse auf rote Beete Carpaccio mit Gartensalat

Fenchelsalat auf Orangen Carpaccio mit gebratenen Garnelen

Carpaccio vom US Prime Beef

Rucolasalat mit Wallnüssen und Ziegenkäse im Parmaschinken Mantel

auf Birnen Carpaccio

Salate

Gemischter Blattsalat mit Croutons

Rucolasalat mit frischem Parmesankäse und Rinderfleischstreifen

Rindfleischsalat (leicht pikant)

Gebratene Babygarnelen auf Rucolasalat

Fenchelsalat mit Birne, Parmesankäse und Wallnüsse



Fleischspezialitäten vom Rind

Entrecôte – dank Fettauge besonders saftig & aromatisch

Us	300 gr.	400 gr.	500 gr.
Argentinien	300 gr.	400 gr.	500 gr.

Rumpsteak – mit saftigem Fettrand, den wir auf Wunsch gerne auch entfernen

Argentinien „Black Angus“	250 gr.	300 gr.	400 gr.
Us Beef New York Strip Cut	300 gr.	400 gr.	500 gr.

Rinderfilet – das zarteste und beliebteste vom Rind

US Prime Beef	180 gr.	250 gr.	300 gr.
Argentinien „Black Angus“	180 gr.	250 gr.	300 gr.

Tagliata

Rindertagliata alla Fiorentina mit Rucolasalat und Parmesankäse

Alle Gerichte werden mit Beilage und Barbecue Sauce serviert



Vom Kalb

Saltimbocca

Paillard (dünne Kalbsschnitzel vom Grill)

Schnitzel mit gemischten Pilzen in Rahmsauce

Wiener Schnitzel

Gegrillte Leber oder gebraten in Butter und Salbei

Vom Lamm

Gegrilltes Kotelette mit frischen Kräutern

Gegrilltes Kotelette mit gebratenen Ziegenkäse

Fischspezialitäten

Riesengarnelen vom Grill

Gegrillte Dorade

Gebratenes Lachssteak mit Zwiebeln

Gemischter Fischteller für 2 Personen

Goldbraun geratenes Steinbuttfilet mit frischen Kräutern

Geschnetzeltes von Scampis mit gepresstem Knoblauch
und Kirschtomaten (pikant)

Alle Gerichte werden mit Beilage serviert