



VASTA SCELTA DI CARNE

carni selezionate di provenienza italiana,
argentina, americana e spagnola

Antipasti e Primi del giorno

Zuppa del giorno

9,00 €

Filetti di acciughe del Cantabrico su nuvole di bufala

14,50 €

Crudo di Pata Negra con stracciatella

16,00 €

Battuta di manzo, razza Chianina 100 gr.
olio, sale e pepe, perle di aceto balsamico e fiore di capperi

13,00 €

Tagliere misto di salumi e formaggi

16,50 €

Tris di bruschette con pomodoro e stracciatella, verdure grigliate, pesto "Lù" e ricotta

12,50 €

Variazione di formaggi francesi con mostarde

15,00 €

Parmigiana di melanzane

12,50 €

Tomino alla griglia con verdure di stagione

10,00 €

Polpette pugliesi al sugo con crostini

11,50 €

Spaghetti con acciughe del Cantabrico e pomodorini

13,50 €

Pasta al ragù

12,50 €

Spaghetti Stracciatella al pomodoro e basilico

11,50 €



Secondi

Polpo alla griglia su crema di patate, porro e olive taggiasche
18,00 €

Galletto nostrano con contorno (400-450 gr)
18,00 €

Grigliata di carne mista con contorno
25,00 €

Filetto di scottona "Black Gold" (Scozia, 250 gr.) con contorno
25,00 €

Ribeye di Angus Argentino (250 gr) con contorno
25,00 €

Fiorentina di Manzo Scottona Nazionale (1000 - 1200 gr.)
5,00 € / etto

Costata di Manzo del Nebraska (USA, 500-700 gr.) con contorno
6,00 € / etto

Rosbeef Argentino con contorno
22,00 €

Tagliata di Pluma di Pata Negra - pregiata razza iberica con contorno
25,00 €

Costolette d'agnello impanate con contorno
25,00 €

Tomahawk (costata) di vitello con contorno
35,00 €

Pane e Coperto
1,50 €



Katte und Warme Vorspeisen

Tagessuppe

9,00 €

“Culatello-Schinken aus Zibello” mit Parmesankäse

14,00 €

Pata Negra Rohschinken mit stracciatella

16,00 €

Rindfleisch-Tartare “Rasse Chianina” 100 Gramm, Öl, Salz und Pfeffer

13,00 €

“Gemischte kalte Platte mit aufschnitt und Käse”

16,50 €

Bruschette tris mit Tomaten und Stracciatella, gegrillte Gemüse, Pesto “Luat” und Topfen

10,00 €

Französische Käsevariation mit Mostarde

15,00 €

Auberginenscheiben

mit Tomatensoße und geriebenen Parmesankäse (im Ofen überbacken)

12,50 €

Tomino vom Grill mit Gemüse der Saison

10,00 €

Fleischklöße (Apulischer Art) mit Tomatensoße und gerösteten Weißbrotscheibchen

11,50 €

Spaghetti mit Kantabrische Sardellen und Tomaten

13,50 €

Nudel Bolognese Art

12,50 €

Spaghetti mit Mozzarellastreifen, Tomaten und Basilikum

11,50 €



Haus- und Grillspezialität

Tintenfisch von Grill auf Kartoffelpüree, Lauch und Taggiasche Oliven
18,00 €

Heimisches ganzes Hähnchen mit Beilage (400-450 gr)
18,00 €

Grillteller mit Beilage
25,00 €

Filet "Black Gold" (Schottland, 250 gr.) mit Grillgemüse und Röstkartoffeln
25,00 €

Argentinisches Ribeye vom Angus Rind (250 gr) mit Beilage
25,00 €

"Fiorentina" vom Rind "Scottona Nationalprodukt" (1000 - 1200 gr.)
5,00 € / etto

Rindsrückensteak Nebraska (USA, 500-700 gr.) mit Beilage
6,00 € / etto

Argentinisches Roostbeef mit Beilage
22,00 €

Tagliata von Pluma von Pata Negra - Feinen - Iberischen Schwein mit Beilage
25,00 €

Penierte Lahmkotlett mit Beilage
25,00 €

Kalbsrücken Tomahawk mit Beilage
35,00 €

Brot und Bedeckt
1,50 €



Carta dei Vini

Wein Karte

Vino Pugliese

Rosso Montepulciano

1/4 lt. 4,00 €

1/2 lt. 8,00 €

1 lt. 14,00 €

Bollicine

Prosecco Extra Dry "Nanni Rizzi" Valdobbiadene

23,00 €

Lambrusco "Antica Cantina Ceci"

Amabile/Secco

16,00 €

Lambrusco "Ceci" Riserva

20,00 €

Franciacorta - Ca' del Bosco - Brut Cuvèe Prestige

55,00 €

Champagne - Ruinart Blanc de Blancs/Rosè

85,00 €



Vini Bianchi

Weiss Weine

Lombardia

I Frati Lugana - Cà dei Frati
20,00 €

Puglia

Fiano Cantina Torrevento
20,00 €

Chardonnay Cantina Torrevento
20,00 €

Falanghina Cantina Torrevento
22,00 €

Edda - (Chardonnay, Moscatello selvatico, Fiano)
25,00 €

Campania

Greco di Tufo
20,00 €



Vini Rossi / Rot Weine

Alto Adige

Lagrein
100% Lagrein - Abtei Muri
20,00 €

Lagrein Riserva
100% Lagrein - Abtei Muri
35,00 €

Blauburgunder - Pinot Nero
Abtei Muri
33,00 €

Veneto

Amarone della Valpolicella - Cà dei Frati
69,50 €

Ripasso Superiore - Zenato
30,00 €

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo "Maria Cvetic"
100% Montepulciano - Masciarelli
32,00 € ml. 750 | 15,00 € ml. 350

ISKRA
Montepulciano d'Abruzzo - Riserva Barricato 12 mesi
35,00 €



Vini Rossi / Rot Weine

Puglia

Primitivo di Manduria "Ghenos"
100% Primitivo - Cantina Torrevento
20,00 €

Primitivo di Manduria "60 anni"
100% Primitivo - Cantina Feudi S.Marzano
40,00 €

Negroamaro del Salento "F"
100% Negroamaro - Cantina Feudi S.Marzano
38,00 €

Primitivo di Manduria "Falò"
100% Primitivo - Cantina Feudi S.Marzano
20,00 €

Negramaro "Falò"
100% Negroamaro - Cantina Feudi S.Marzano
20,00 €

Anarkos (Le Fellingine)
Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera
22,00 €

Alberello (Le Fellingine)
Primitivo, Negroamaro
20,00 €

"Zinfandel" (Le Fellingine)
100% Primitivo, Uve Californiane
32,00 €



Vini Rossi / Rot Weine

Salice Salentino Riserva "Sine Nonime"
90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera - Cantina Torrevento
23,00 €

Castel del Monte Rosso Riserva "Vigna Pedale"
100% Nero di Troia - Cantina Torrevento
24,00 €

Campania

Aglianico Neromora
100% Aglianico - Cantina Vinosia
20,00 €

Taurasi Santandrea
100% Aglianico - Cantina Vinosia
35,00 €

Sicilia

Plumbago
100% Nero d'Avola - Cantina Planeta
22,00 €

Santa Cecilia
100% Nero d'Avola - Cantina Planeta
35,00 €

Syrah-Maroccoli
100% Syrah - Cantina Planeta
35,00 €



Vini Rossi / Rot Weine

Piemonte

Dolcetto d'Alba - Prunotto Mosesco
25,00 €

Nebbiolo d'Alba - Prunotto Occhietti
30,00 €

Barbera d'Alba - Prunotto Pian Romualdo
32,00 €

Barbaresco - Prunotto
35,00 €

Barolo - Prunotto
39,50 €

Toscana

Rosso di Montalcino
Cantina Antinori
30,00 €

Brunello di Montalcino
Pian delle Vigne - Cantina Antinori
58,00 €

Bolgheri Rosso
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese
29,50 €



Vini Rossi / Rot Weine

Rigoletto Montecucco Rosso
Sangiovese, Ciliegiolo, Montepulciano, Grattamacco
22,00 €

Montecucco Rosso Riserva
Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon
30,00 €

Bolgheri Rosso Superiore
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Grattamacco
68,00 €

Villa Antinori Riserva - Chianti Riserva
Antinori
35,00 €

Tignanello
Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - Antinori
69,50 €

Friuli Venezia Giulia

Vertigo
Merlot, Cabernet Sauvignon - Livio Felluga
23,00 €

Sossò
Merlot, Refosco del Peduncolo, Pignolo - Livio Felluga
55,00 €



Vini da Dessert
Dessert Weine

Vino dolce "Tre Filer"

3,50 €

Vino dolce "Petit Manseng" Cantina St. Paul

4,50 €

Vino "Donnafugata Ben Rye"

38,00 €

Vino dolce "Comtess Sanct Valentin"

38,00 €



Bevande / Getränke

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta

3,50 €

Succhi

3,50 €

Acqua 750 ml

3,00 €

Birra alla spina "Budwiser" / "Birra del Re"

0,3 L 3,00 €

0,5 L 4,50 €

Birra alla spina "Landbier" / "Birra ambrata con leggera nota caramellata"

0,3 L 3,00 €

0,5 L 4,50 €

Birra "Andechs Hefe"

0,5 L 5,00 €

Per le Birre consultare il menu speciale delle Birre artigianali

Für das Bier Empfehlen wir eine eigene Bierliste, mit Bier aus Hausbrauereien

Amari / Grappe

4,00 €

Grappe barricate

5,00 €

Rum

8,00 €

Accompagnato da cioccolato fondente "Domori"

Caffè

1,30 €



i nostri Dolci

Fatti in casa | 6,00 €

Crema al mascarpone bicolore con granella di meringhe
Cantucci (fatti in casa) con vino dolce "Tre Filer" - Cà dei Frati

Crostata "Linzer" con gelato alla vaniglia

Canederli alla Gianduia

Tortino caldo al cioccolato

Semifreddo al caffè/torroncino

Affogato al caffè

Crema catalana

Variazione di formaggi francesi

12,50 €

unsere Nachspeisen

Hausgemachten | 6,00 €

Mascarponecreme mit Shokolade und Baisernkörnern
Hausgemachte Cantucci (Toskanische Kekse) mit Dessertwein "Tre Filer" - Cà dei Frati

Linzerschnitte mit Vanilleeis

Schokoladeknödel "Gianduia"

Warme Schokoladetörtchen

Kaffee oder Torroncino Halbgefrorenes

Vanilleeis mit Kaffee

Katalanisches Dessert

Französische Käsevariation

12,50 €



Elenco Allergeni

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Allergeni alimentari

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati.
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati.
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini).
- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati.

Si invitano i consumatori allergici a 1 o più degli allergeni sopra riportati a comunicarlo al personale di cucina.

