

VOM GRILL - DALLA GRIGLIA

DIE KLASSIKER - I CLASSICI

Halbabschnitt (150g) Normale Teil(300g)

61 Filetto gegrillt	18.50 €	32.00 €
Rinderfilet „Black Angus“		
Filetto allo Zola	18.50 €	32,00 €
Rinderfilet „Black Angus“ in einer Gorgonzolasauce		
Filetto Funghi	18.50 €	32.00 €
Rinderfilet „Black Angus“ in Waldpilzsauce		
62 Controfiletto Bistecca gegrillt	17.00 €	29.50 €
Roastbeef von rotgefleckten Rindern „Black Angus“		
69 Filetto di „Flank“ gegrillt	16.50 €	28.50 €
(auf deutsch = Bauchlappen) das bekannteste lecker Steak in den USA		
Tagliata di Manzo (250g) , scegli il tuo condimento		26.00 €
63 Pomodorini e cipolla, 64 lardo (Toskanische rüchen-Speck) und pecorino (Sardinischer Käse),		
65 rucola e grana		
Gebratenes, dünn geschnittenes Rindfleisch „Black Angus“, Wählen Sie das Gewürz:		
63 mit Zwiebeln und Kirschtomaten, 64 Lardo (Toskanische rüchen-Speck) und Pecorino (Sardischer Käse),		
oder 65 mit Rucola und Parmesankäse		

Zu allen Gerichten reichenn wir ihnen Italienische Rosmarin-Kartoffeln und Beilagensalat

HAMBURGER GOURMET

Berühmtes amerikanisches Gericht mit italienischen Zutaten nach dem Motto:

Du möchtest es wie ein Amerikaner machen, aber bist in Italien geboren“. (Tonino Carotone)

66 Blackangusburger con bufala	14.50 €
Hamburger „Black Angus“ 250gr mit Büffelmozzarella, Tomaten und Barbequedip mit Pommes	
67 Tipicoburger	14.50 €
Hamburger „Black Angus“ 250gr mit leicht karamellisierten Zwiebeln laus Tropea, Lardo (Toskanischer Speck), Pecorino (Sardinischer Käse) und Tomatensauce mit Pommes dazu	
68 Stallone Italiano burger	14.50 €
Hamburger „Black Angus“ 250gr mit Scamorza, Bacon, Mayonese, Salat und Pommes dazu	