

NOSTRO "DRY AGED BEEF"

Per la qualità non
scendiamo a compromessi
Manteniamo un ottimo
rapporto qualità-prezzo!

con carne "premium" Austriaco

(dal nostro macellaio "Gutzingerhof", Kleinkirchheim & Karnerta, Klagenfurt)

(lasciata riposare per 3 settimane)

Filetto di manzo		45,-
200 g	<i>Lady's Cut</i> (150 g)	37,-
	<i>Gentlemen's Cut</i> (250 g)	49,-
Dry-Aged T-Bone		55,-
480 g		
Rib Eye Steak		72,-
530 g	<i>Lady's Cut</i> (250 g)	49,-
Dry-Aged Château-Briand		82,-
420 g		

Con ordine anticipato preparazione sulla griglia a carbone "Big Green Egg"!

Vi serviamo salse BBQ fatte in casa, burro alle erbe, spicchi di patate tradizionali in padella, verdure mediterranee, sale marino alle erbe e pepe misto dolce

Su richiesta:

Salsa al pepe	3,50
Patate baby al rosmarino	5,90
Patata dolce - patatine fritte	6,90
Piccola insalata verde o mista	7,20

Su prenotazione:

Porter House Steak	92,-
600 g	
Tomahawk Steak	102,-
800 g	
Dry-Aged T-Bone per 5 persone (1.900 g)	209,-

** le tasse sono incluse nel prezzo*