

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 200 g		42,-
	<i>Lady's cut (150 g)</i>	34,-
	<i>Gentlemen's cut (250g)</i>	47,-
Dry-Aged T-Bone 480 g		52,-
Rib Eye Steak 530 g		69,-
Dry-Aged Château-Briand 420 g		79,-
„Speciale“ Surf & Turf con Gamberoni (3 pezzi) 220 g		53,-

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	3,20
Patate baby al rosmarino	4,90
Patata dolce - patatine fritte	5,90
Piccola insalata verde o mista	6,90

Su prenotazione:

Porter House Steak 600 g	89,-
Tomahawk Steak 800 g	99,-
Dry-Aged T-Bone per 5 persone 1.900 g	199,-

** le tasse sono incluse nel prezzo*