



Buon appetito!

MENUES

4 Gang Menue
Surprise 79

6 Gang Menue
Surprise 99

Let us suprise you!

STARTER

Antipasto

18	Roastbeef Tonnato Roastbeef Thunfisch Kapern Sardelle
15	Florida - Capri Tomate Mozzarella Basilikum
19	Vittore Cipriani Rindercarpaccio Balsamico Remoulade
29	Vittore Fassona Fassonacarpaccio Trüffel Pecorino Rucola
12	Pasta & Fazool Cannelloni Bohnen Paprika Parmesan
14	Lumache Farina Schnecken Polenta Hot Chimichurri
29	Monsters of the Sea Meerestiere Vinaigrette Tomate

STARTER

Antipasto

Arancino e Buffalo	14
Arancino Mozzarella Tomate	
Cardini Salad	25
Romana Parmesan Angus Filet Gambas Papaya	
Pacific Chowder	29
Meerestiere Fenchel Tomate Safran	
Smoked Cranberry Tonno	19
Thunfisch Cranberry Limette Chili	
Meat made twice	20
Filet Ei Kapern Sardelle und noch mehr	
Caponata Langherino	18
Aubergine Pinienkerne Schafskäse Blauer Lavendel	
Hot Cancoon Gambas & Pimientos	16
Gambas Pimientos Chili Knoblauch	

PASTA

Primi Piatti

16	Grandma's Lasagna Pasta Rind Tomate Béchamel
25	Pasta Gambastic Fettuccine Gambas Orange Thymian
15	Golden Farmer Paccheri Ricotta Feige Orange Pistazie
25	Truffle Loaf Tagliarini Pecorino Trüffel
14	Pork Dumplings Salsiccia Brokkoli Parmesan Mandel
14	Red hot Chili Extensions Bucatini Tomate Chili Knoblauch
15	Pulled Pork Ravioli Sesam Cranberry Rucola
14	Mac'n Cheese Cannelloni Käse Béchamel
21	Spaghetti Meatballs Polpette Tomate Parmesan
24	Deep Sea Pumpkin Risotto Safran Kürbis Jakobsmuscheln Gambas

SPECIALS

Secondi Piatti

Tuna of Sicilia	39
Thunfisch Pistazie Feigen Pilze Kartoffel	
Mermaid in Provence	34
Fisch Romanesco Tomate Olive Sardellen Kapern Kartoffel	
Georgia Oxtail	34
Ochsenschwanz Gnocchi Paprika Tomate Jus	
Drunkin Rabbit	34
Kaninchen Rosinen Karotte Petersilienkartoffel Whiskey Jus	
Surfn Turf Tagliata	39
Tuna Fassona Parmesan Pinienkerne	
The Ox Orgy	49
Angus Rind Riesengarnelen Süsskartoffel Zinfandel Jus	
Hunter's Lamb	34
Lamm Bohnen Tomaten Erbsen Thymian Jus	
Canada vs. USA	89
Halber Hummer Rinderfilet	
The Italian T&T Burger	29
300g Dry Aged Beef Blauschimmelkäse Rucola Tomate Bacon Zwiebel Homemade Fries	

STEAKS

Bistecca

30	250g	Rinderfilet (Argentinien)
50	400g	
70	600g	Châteaubriand (tranchiert, für 2 Personen)
12	je weitere 100g	
55	250g	Rinderfilet (Nebraska Triple Star/USA)
90	400g	
130	600g	Châteaubriand (tranchiert, für 2 Personen)
22	je weitere 100g	
75	250g	Bisonfilet (USA)
120	400g	
180	600g	Châteaubriand (tranchiert, für 2 Personen)
30	je weitere 100g	
95	je 100g	Kagoshima Rinderfilet (Japan)
40	400g	Rumpsteak (Australian Grain Fed/AUS)
60	600g	
10	je weitere 100g	
45	400g	U.S.-Striploin (Rumpsteak, Nebraska Angus/USA)
67	600g	
12	je weitere 100g	
70	100g	Wagyu Kobe Ribeye (Japan)
45	400g	U.S.-Ribeye (Nebraska Angus/USA)
67	600g	
12	je weitere 100g	

STEAKS

Bistecca

Whiskey Aged Scotch Ribeye (Schottland) Aus eigenem Reifeverfahren, serviert mit hausgemachter Lemon-Pepper-Butter	400g 600g je weitere 100g	40 60 10
Porterhouse (USA) (für 2 Personen) Nebraska Dry Aged	mind. 1.299g	130
Tomahawk Steak (Australien) Grass Fed Angus, Dry Aged	ca 1.000g	90
Côte de Bœuf (Deutschland) Dry Aged, Rinderkotelett aus der Reifekammer von Fleisch Pure & More	ca. 800-900g	70
Entrecôte (Deutschland) Deutsche Dry Aged Färsen, 4 Wochen am Knochen gereift, danach 2 Wochen im natürlichen Rindertalg von der berühmten Metzgerei-Manufaktur „Fleisch Pure & More“ vollendet. Exklusiv bei uns!	400g	45
Rinderfilet (Deutschland) Deutsche Dry Aged Färsen, 4 Wochen am Knochen gereift, danach 2 Wochen im natürlichen Rindertalg von der berühmten Metzgerei-Manufaktur „Fleisch Pure & More“ vollendet. Exklusiv bei uns! Wird als Châteaubriand serviert.	600g	100
Fassona Kotelett (Italien) Bio-Rind aus den Hochgebirgen des Piemonts (Italien). Dieses edle Rindfleisch enthält, trotz seiner butterartigen Konsistenz, weniger als 1% Fett.	ca. 900-1.100g 100g	13
Fassona Flank Steak (Italien) Dry Aged, Spezialität aus dem Bauchlappen des Fassona Rindes	ca. 900-1.100g je 100g	13

Beilagen werden exklusive berechnet.

SIDE DISH

Contorni

4		Homemade Fries
5		Sweet Potato Fries
6		Pecorino Cream Fries
7		Truffled Garlic Fries Trüffel Knoblauch Parmesan
5		Baked Potato & Sour Cream
6		Mashed Sweet Potatoes
5		Classic Mashed Potatoes
15		with fresh black Truffle
5		Grilled Vegetables
6		Spinach, Garlic & Parmesan Blattspinat Butter Knoblauch Parmesan
5		Organic Greens
7		Cesar Salad
6		Tomatensalat Datteltomaten Rote Zwiebeln Oregano Basilikum Olivenöl
4		Cole Slaw
5		Baked Beans Kidney-Bacon-Kräuter
4		Garlic Bread
7		Focaccia
3		Homemade Kräuterbutter
3		Homemade Lemon-Pepper-Butter
6		Homemade Trufflebutter (with fresh Perigord Truffle)
4		Homemade Trufflemayonnaise
4		Homemade Mixed Pepper Whisky Sauce
5		Homemade Bêarnaise

DESSERT

Tolci

Cream & Berry Sahne Himbeere Balsamico	12
Nutty Goat Ziegenkäse Mohn Nuss Blaubeere	12
Pull Me Up Pistazien Mascarpone Schokolade	14
New Yorks Classic Cheesecake Berry	12
Choc Kiss Vanille Schokolade Kirsch	12
The Sicilian Cassata Another sweet seduction	14
MR. JOHNSON'S ICE Drei verschiedene Sorten Eis	14
Mixed Cheese - Italian Style Variation von Italienischem Hart- und Weichkäse	14

Alle Preise sind inklusive Gesetzlicher MwSt.
All prices include VAT.

Alle Preise beinhalten nicht den Service. Bei ihrer Zufriedenheit würden wir uns über 10% Tip freuen.
All prices don't include the service. We would be happy about a reasonable 10% Tip.