



Buon appetito!

# MENUES

4

Gang Menue  
Surprise

79

6

Gang Menue  
Surprise

99

Let us surprise you!

# STARTER

## Antipasto

16	<b>Roastbeef Tonnato</b> Roastbeef   Tuna   Kapern   Sardellen
12	<b>Florida - Capri</b> Tomate   Mozzarella   Basilikum
19	<b>Vittore Cipriani</b> Angus Filet   Balsamico   Remoulade
20	<b>Tatar Di Manzo</b> Rindertatar   Zitrone   Trüffel
12	<b>Zucchini Carpaccio</b> Zucchini   Ricotta   Pinienkerne
14	<b>Lumache Farina</b> Schnecken   Polenta   Hot Chimichurri
25	<b>Monstrous Of The Sea</b> Seafood   Vinaigrette   Tomate

# STARTER

## Antipasto

<b>Arancino E Buffalo</b>	13
Arancino   Mozzarella   Tomate	
<b>Cardini Salat</b>	22
Romana   Parmesan   Angus Filet   Gambas   Papaya	
<b>Lentil Soup @ Pork</b>	12
Linsen   Cotechino	
<b>Smoked Cranberry Tonno</b>	19
Thunfisch   Cranberry   Limette   Chili	
<b>Tartara Gamberi Al Pistacchio</b>	19
Rote Garnelen   Chili   Limette   Pistazie   Olivenöl	
<b>Caponata Langherino</b>	16
Aubergine   Pinienkerne   Schafskäse   Blauer Lavendel	
<b>Hot Cancoon Gambas &amp; Pimentos</b>	16
Gambas   Pimentos   Chili   Knoblauch	

# PASTA

## Primi Piatti

MD	SD	
14	10	<b>Grandma's Lasagna</b> Pasta   Rind   Tomate   Bêchamel
25	14	<b>Pasta Gambastic</b> Fettuccine   Gamba   Zitrone   Thymian
14	8	<b>Pasta Latium</b> Spaghetti   Ei   Guanciale   Pecorino
25	16	<b>Truffle Loaf</b> Tagliarini   Pecorino   Trüffel
24	14	<b>Pasta Norcia</b> Penne   Salsiccia   Trüffel
14	8	<b>Red Hot Chili Extensions</b> Bucatini   Tomate   Chili   Knoblauch
14	8	<b>Pulled Pork Ravioli</b> Sesam   Cranberry   Rucola
19	10	<b>Spaghetti Meatballs</b> Polpette   Tomate   Parmesan
23	14	<b>Deep Black Sea</b> Black Linguine   Meeresfrüchte   Tomate
17	12	<b>Risotto At The Forest</b> Riso   Waldpilze nach Saison   Parmesan

Wir servieren unsere Pasta al dente!  
Sie können zwischen Small Dish & Main Dish wählen!

# PIZZA

CRUDAIOLA Garlic   Tomato   Onion   Basil   Arugla	9,50
KINKY NAPOLI Tomato   Bufala   Basil	10,50
CHEESY FOREST Goat Cream   Mixed Mushrooms   Pistacchio   Fig   Pecorino	14,50
CHICAGO LOVE Tomato   Cheddar   Meatballs   Paprika   Parsley   Parmesan	15,50
LUCKY LOUISIANA Cheddar   Sour Cream   Hoisin Bacon   Hot Jalapenos   Orange   Coriander	14,50
MANHATTEN SHOW Mozzarella   Tomato   Roastbeef   Arugula   Parmesan   Pine Nuts	18,50
TEXAS FARMER Cheddar   Baked Beans   Bacon   BBQ   Arugla   Corn	13,50
GOUDALOUPE DREAM Tomato   Gouda   Parma   Cantaloupe   Peperone   Arugla   Parmesan	16,50
CARPIZZA Tomato   Bufala   Basil   Beef Carpaccio   Arugla   Parmesan	18,50
SICILY Mozzarella   Caponata   Olives   Capers   Red Onion   Basil	14,50
CAPRICCIOSA Tomato   Mozzarella   Artichokes   Olive   Capers   Mushrooms   Ham   Red Onions   Eggs	14,50
SACRA PIZZA UNITA Tomato   Cacio Cavallo   Salsiccia   Brokkoli   Roasted Garlic   Black Pepper	16,50
SEAFOOD ISLAND Tomato   Mozzarella   Octopus   Gambas   Calamaris   Mussels   Scallop   Garlic	16,50
NORCINO ALLA GIGI Mozzarella   Smoked Truffle Scamorza   Fresh Black Truffel	19,50
HELL'S PIE FOR DEVIL'S DAUGHTER MOZZARELLA   Tomato   Hot Spianata   Grilled Chillis   Jalapenos   HOT Magic Powder	15,00
KIDS CHOICE Tomato   Mozzarella   Salami Napoli	12,00

# SPECIALS

## Secondi Piatti

Tuna T & T	32
Tuna   Speck   Datteln   Pastinakenpüree	
Drunken Rabbit	24
Kaninchen   Rosinen   Karotte   La Ratte	
Original Wiener Schnitzel	25
Kartoffelsalat   Gurkensalat   Preiselbeeren	
Ossobucco	32
Kalbshaxe   Risotto   Tomate	
Surf'n Turf Tagliata	39
Tuna   Fassona   Rucola   Parmesan   Pinienkerne	
The Ox Orgy	39
Angus Rind   Riesengarnelen   Kartoffel   Zinfandel	
Lamb Filet	30
Pfifferling - Rotweinjus   Süßkartoffelpüree   Buttergemüse	
Canada Vs USA	69
Halber Hummer   3 Star Filet   Sauce Bêarnaise	
The Italian T&T Burger	26
300g Dry Aged Beef   Blauschimmelkäse   Rucola   Bacon   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	je 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)	400g	40
Aus eigenem Reifeverfahren,	600g	60
serviert mit hausgemachter	Je weitere 100g	10
Lemon-Pepper-Butter		
Porterhouse (für 2 Personen)	Mind. 1.299g	130
Dry Aged, aus der hauseigenen Reifekammer		
T-Bone mit Rumpsteak und Filet am Knochen		
Tomahawk Steak	Ca. 1.000g	90
Dry Aged, aus der hauseigenen Reifekammer		
sehr zartes Ribeye am Oberrippenknochen gereift		
Côtes de Bœuf	ca. 800 - 900g	70
Dry Aged, Rinderkotelett aus der Reifekammer		
von Fleisch Pure & More		
Entrecote (Deutschland)	400g	45
Deutsche Dry Aged Färs		
4 Wochen am Knochen gereift		
danach 2 Wochen im natürlichen Rindertalg		
von der berühmten Metzgerei-Manufaktur		
„Fleisch Pur & More“ vollendet. Exklusiv bei uns!		
Rinderfilet (Deutschland)	600g	100
Deutsche Dry Aged Färs		
4 Wochen am Knochen gereift		
danach 2 Wochen im natürlichen Rindertalg		
von der berühmten Metzgerei-Manufaktur		
„Fleisch Pur & More“ vollendet. Exklusiv bei uns!		
Wird als Châteaubriand tranchiert serviert		

Beilagen werden exklusive berechnet.

# SIDE DISH

## Contorni

4	Homemade Fries
5	Sweet Potato Fries
6	Pecorino 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	Caesar 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 Trüffelbutter (with fresh Perigord Truffle)
4	Homemade Trüffelmayonaise
4	Homemade Mixed Pepper Whisky Sauce
5	Homemade Bêarnaise

# DESSERT

## Dolci

<b>Cream &amp; Berry</b> Sahne   Himbeere   Balsamico	9
<b>Cannolo Siciliano</b> Ricotta   Kandierte Früchte	9
<b>Pull Me Up</b> Pistazien   Mascarpone   Schokolade	14
<b>New Yorks Classic</b> Cheesecake   Berry	12
<b>Choc Kiss</b> Our Tartufo	12
<b>The Sicilian Cassata</b> Another sweet seduction	10
<b>Mr. Johnson's Ice</b> Drei verschiedene Sorten Eis	10
<b>Mixed Cheese - Italian Style</b> Variation von italienischem Hart- und Weichkäse	14

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt. Und beinhalten nicht den Service.

All prices include VAT, Service Tip is not included.