



Zum Beginn

Foie gras von der Ente mit Portwein, Apfel-Tatin und Brioche	18
Gluten - Sulfite - Eier - Milch und Milcherzeugnisse - Schalenfrüchte	
Sardelle „Rosalita“, eingelegte Auberginen, Tomatenconfit und Burrata	15
Sulfite - Fisch - Milch und Milcherzeugnisse	
Kleine Platte mit Capocollo di Martina Franca, Pancetta aus dem Keller des Podere Cadassa, Speck Sarner, Blu di Bagnoli, Vezzena von der Alm und hausgemachte Giardiniera	20
Sulfite - Milch und Milcherzeugnisse	
Große Platte mit Capocollo di Martina Franca, Pancetta aus dem Keller des Podere Cadassa, Speck Sarner, Blu di Bagnoli, Vezzena von der Alm und hausgemachte Giardiniera	39
Sulfite - Milch und Milcherzeugnisse	

L'Osteria

Rindertatar vom Messer, schwarzer Trüffel, Senfmayonnaise und frittiertes Carasau-Brot	16
Eier - Fisch - Gluten - Sulfite - Senf	
Pikanter Mürbeteig mit Robiola di Roccaverano, eingelegten Pilzen und Ziegen-Mocetta	17
Gluten - Soja - Sulfite - Milch und Milcherzeugnisse	
Pappardelle mit Steinpilzen und Vezzena von der Alm	16
Gluten - Milch und Milcherzeugnisse - Eier	
Spaghettone Mancini, apulischer Tintenfisch, geröstete Paprika und Lorbeerpulver	18
Gluten - Fisch - Weichtiere	



La Brace

Filet vom Wildfang-Kabeljau, mit Gemüsebeilage	21
Fisch	
Picanha vom Aberdeen Angus, mit Gemüsebeilage	25
Pluma vom roten Schwein aus Kastilien, mit Gemüsebeilage	21
Aufgeschnittenes Black-Angus-Flanksteak 'Miguel Vergara', mit Gemüsebeilage	23
Geräucherte Schweinerippchen mit BBQ-Sauce glasiert, mit Gemüsebeilage	17
Sulfite - Senf	

Big Green Egg... Rippensteaks und Fiorentina! mit Gemüsebeilage

Gerne stellen wir Ihnen die Stücke des Tages vor!

der Preis richtet sich nach dem Zuschnitt, fragen Sie unser Personal - ab 7/100 g

Die Gemüsebeilage zu den Gerichten „La Brace“ besteht aus:

Karotte, Blumenkohl, Endivie, Zuckerschote, Zucchini, Kirschtomate.

kann je nach Verfügbarkeit variieren

Hier wird Fleisch nicht einfach gegart, es wird zelebriert.

Das Geheimnis? Der Kamado Big Green Egg: ein Grill, der an ursprüngliche Garmethoden erinnert, jedoch mit perfekter Temperaturkontrolle.

Das Ergebnis, auch dank bester Quebracho-Blanco-Holzkohle, ist ein Fleisch, das seinen ganzen Charakter entfaltet: saftig, aromatisch, unvergesslich.

Wir haben das bayerische Simmentaler Rind als unsere Referenz-Lende gewählt, ergänzt durch eine Auswahl weiterer edler Fleischsorten.

Rippensteak vom bayerischen Simmentaler

7/100 g

T-Bone vom bayerischen Simmentaler

7.5/100 g

Beilagen

Ofenkartoffeln	4
Milch und Milcherzeugnisse	
Geröstete Paprika, Bagna Cauda und Kapernpulver	5
Milch und Milcherzeugnisse - Fisch - Sulfite	

Unsere Brotauswahl (Grissini, Focaccia, Brot, Schnittlauchöl) und Gedeck

3.5