

# NOSTRO "DRY AGED BEEF"

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

con carne "premium" Carinziano  
(da fattorie di Bad Kleinkirchheim & Karnerta & Frierss)  
(lasciata riposare per 3 settimane)

<b>Filetto di manzo</b>		45,-
200 g	<i>Lady's Cut (150 g)</i>	37,-
	<i>Gentlemen's Cut (250 g)</i>	49,-
<b>Fetta di roast beef</b>		39,-
250 g		
<b>Dry-Aged T-Bone</b>		59,-
480 g		
<b>Rib Eye Steak</b>		72,-
530 g	<i>Lady's Cut (250 g)</i>	49,-
<b>Dry-Aged Château-Briand</b>		82,-
420 g		

*Vi serviamo salse BBQ fatte in casa, burro alle erbe, in padella,  
sale marino alle erbe & pepe misto dolce*

***Gli steak ordinati più grandi con incrementi di 100 g per € 19,00 ognuno***

***Vi preghiamo di scegliere il vostro contorno***

## **Su richiesta:**

<b>Salsa al pepe</b>	3,50
<b>Patate baby al rosmarino</b>	3,90
<b>Patatine fritte</b>	3,90
<b>Wedges di patate</b>	4,90
<b>Patatine fritte di patata dolce</b>	4,90
<b>Fagioli allo speck</b>	4,90
<b>Piccola insalata verde o mista</b>	7,20

## **Su prenotazione:**

<b>Tomahawk Steak</b>	119,-
900 g	
<b>Porter House Steak</b>	139,-
1.100 g	
<b>Dry-Aged T-Bone per 5 persone</b>	289,-
2.000 g	

*\* le tasse sono incluse nel prezzo*