

RIZZO VI CONSIGLIA

Vorspeise

TATAR DI SALMONE

Lachstatar auf feiner Avocadomousse & mit Orangenfilet garniert
Salmon tartare on avocado mousse & garnished with orange segments
26

MIDOLLO DI MANZO ARROSTITO CON PANE ALL'AGLIO (20 min.)

Rinder-Markbein im Ofen gebacken, serviert mit Meersalz und getoastetem Knoblauch-Brot (20 Min.)
Roasted beef marrow bone served with toasted garlic bread (about 20 min. waiting time)
26.50

Hauptgang

TARTAR DI MANZO AL COLTELLO „CLASSICO“

Rindstatar von Hand geschnitten, fein gewürzt serviert mit Paprika, Zwiebeln,
Kapern und Senf, als Beilage Pommes frites & Hausbrot
*Beef tartar cut by hand, delicately spiced, garnished with lettuce, peppers, onions,
Capers and mustard, french fries as a side dish*
47

RINDSFILET TAGLIATA “TAMBY”

Saftig gebratenes Rindsfilet an olivenöl, knoblauch & peperoncino,
Bratenjus mit Rosinen & Rosmarinkartoffeln
*Juicy pan-seared beef tenderloin with olive oil, garlic, and peperoncino,
gravy with raisins, and rosemary potatoes*
62

BOLLITO DI MANZO TRADIZIONALE “STAPFERSTUBE”

Frisch gekochtes Hohrückensiedfleisch nach alter Tradition des Hauses,
serviert mit Salzkartoffeln, Lauchgemüse, Senffrüchten, Senf und Meerrettich.
Boiled prime rib, tradition of the house, served with boiled potatoes, leek, mustard fruits and horseradish
64