

THAT'S AMORE

Italo - American Restaurant

„That’s Amore“, der weltberühmte Song von Dean Martin, Sohn italienischer Einwanderer, steht für ein unverwechselbares Lebensgefühl. Italienische Leichtigkeit und Lebensfreude verbindet sich mit der amerikanischen Unbekümmertheit der 50er- und frühen 60er Jahre.

Sichtbar wurde die kulturelle Begegnung in einigen der besten italienischen Restaurants in amerikanischen Metropolen jener Zeit. Dort vermischten sich die Sprachen, man hörte Musik aus zwei Welten, und, kaum überraschend, auch kulinarisch näherte man sich an. Die amerikanische Steakhouse-Kultur hatte sozusagen ein Rendezvous mit „La Cucina Italiana“, sehr zum beiderseitigen Vorteil.

Als Sohn italienischer Einwanderer aus Caltagirone ist genau das meine Inspiration.

 Philipp Di Mineo

APERITIVO

Small Antipasti Misto (for two)	12.90
Italienische Salami . Schinken . Käseauswahl	
Large Antipasti Misto (for four)	19.90
Italienische Salami . Schinken . Käseauswahl . Gegrilltes Gemüse . Getrocknete Tomaten	
Green Mammut Olives*	4.90
Pane Rustico*	3.90
Brot . Salzbuter . Olivenöl	

CRUDO . THE RAW BAR

Beef Tatar	22.90
Black Angus Filet . Wachtelei . Kerbelcreme	
Beef Carpaccio	16.90
Mariniertes Rind . Ruccola . Trüffel	
Tuna Tatar	18.90
Thunfisch . Avocado . Buttermilch	
Scallops	17.90
Marinierte Jakobsmuscheln . Limone . Tropea Zwiebel . Gurke	
Marinated Seabass	18.90
Marinierter Wolfsbarsch . Grapefruitdressing . Basilikum	
Fine de Claire	je 6 Stk. 19.90
Osietra Kaviar	30gr 89.90
Blini . Crème fraîche	

ANTIPASTI . STARTERS

Cozze alla Amore	15.90
Miesmuschel . Knoblauch . Kokos	
Fennel & Burrata*	15.90
Marinierter Fenchel . Orange . Burrata	
Lobster Bisque	11.90
Hummercremesuppe . Hummerfleisch	

INSALATA . SALADS

Rocket Salat	11.90
Rucola . Pecorino . Orange . Pinienkerne	
New York Mixed Salad**	10.90
Romana Salat . Gurke . Tomate . Fava Bohnen . Balsamico	
Caesar Salad	12.90
Romanasalat . Anchovi . Wachtelei . Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück)	
	8,90

PASTA

Pumpkin Risotto***	18.90
Kürbis . Cranberry . Ricotta . Olivenöl	
Truffel Spaghetti*	24.90
mit schwarzem Trüffel	
Pistachio Maffaldine**	23.90
Gewellte Nudeln . Pistazienpesto . Wilder Brokkoli . Erbsen	
Lobster Spaghetti	36.90
halber Hummer . Datteltomate . Hummersauce	

PESCHERIA . SEAFOOD

Salmon Steak	25.90
Lachs vom Grill . Gremolata Dressing	
Tuna Steak	26.90
Thunfisch vom Grill . Limonendressing	
Grilled Octopus	29.90
Gegrillter Oktopus . Paprikadip . Limonenöl	
Whole Lobster (ab 600gr)	je 100gr 13.90
Ein ganzer kanadischer Hummer	

Gerne auch als Surf & Turf mit einem Steak nach Ihrer Wahl

THAT’S AMORE BURGERIA

The Carbonara Burger	29.90
Hausgemachter Beef Patty 200 gr. . Italienisches Burger Bun . Carbonaracreme . Guanciale . Trüffel . Toskanische Pommes	
The Italo-Americano Burger	30.90
Hausgemachter Beef Patty 200 gr. . Brioche Bun . Cheddar Käse . Guanciale . Eisbergsalat . Tomato . Toskanische Pommes	
The Italian Burger	27.90
Hausgemachter Beef Patty 200 gr. . Tomato . Mozzarella . Pesto . Toskanische Pommes	
Gourmet Burger	39.90
Smashed Beef Patty 200 gr. . Beeftatar 50gr . Brioche Bun . Cheddar Käse . Toskanische Pommes	
Vegan Burger**	26.90
Beyond Meat Patty . Tomato . veganer Käse . Eisbergsalat . Tomaten - Relish . Toskanische Pommes	
Pizza „Wolfgang Puck - Style“	25.90
Gebeizter Lachs . Lachs Kaviar . Crème fraîche . add 15gr Osietra Kaviar	
	37.90
Iconic Truffle Pizza*	26.90
Schwarzer Trüffel . Büffelmozzarella	

CARNE . PRIME MEAT

Wählen Sie unter vielen Größen und Cuts aus den Herkunftsländern Italien und Amerika. Unsere Spezialität aber ist das Fleisch vom deutschen Weiderind. Wir reifen ganze Rücken am Knochen im eigenen Dry Age Klimaschrank für den ganz besonderen Geschmack.

BEEF FROM OUR OWN DRY AGING CHAMBER

All Cuts are from German Beef (Pommern) starting from 600gr

T-Bone	je 100gr	15.90
New York Strip on Bone	je 100gr	12.90
Bone-In Rib Eye	je 100gr	12.90

Große Fleischstücke tranchieren wir für Sie gerne im „Tagliata- Style“. Die Fleischscheiben lassen sich dann problemlos mit weiteren Personen teilen.
We like to carve large pieces of meat in the „Tagliata style,“ making them easy to share with others.

<u>US Beef</u>		
Filet	180gr	49.90
Filet	250gr	65.90
Hüftsteak	200gr	26.90
Hüftsteak	300gr	39.90
Rib Eye (ab 400gr)	je 100gr	19.90

<u>Italien Beef</u>		
Roastbeef, Piemonteser	300gr	59.90
Chianina Beef (ab 800gr)		
T-Bone	je 100gr	14.90
New York Strip	je 100gr	13.90

<u>Argentinian Black Angus Beef</u>		
Filet	180gr	39.90
Filet	250gr	59.90
Rib Eye (ab 300gr)	je 100gr	15.90

Select Your Side Dish

Wild Broccoli	8.90
Baby Spinach	7.90
Rosmarin Potato	5.90
Tuscan Fries . Rauchsatz . Pecorino	7.90
Panfried Vegetables	7.90

Select Your Favorite Sauce

Pfeffer-Jus / BBQ Sauce / Sauce Bernaise / Meerrettich Sauce / Kräuterbutter	1.90
--	------

* Vegetarisch
** Vegan
*** Vegan möglich

WHITE WINE

SÜDTIROL . VENEZIEN . FRIAUL

2024 Pinot Grigio DOC, Kellerei Tramin, Südtirol	▽ 0,1	Δ 0,75
2023 Soave Classico, Azienda Agricola, Inama, Venezien	5,90	39,90
2024 Lugana „Gabriella“ DOC, Buglioni, Venezien	6,90	42,90
2023 Pinot Bianco „Platt & Riegel“ DOC, Kellerei Girlan, Südtirol		43,90
2019 Cason Bianco IGT, Kellerei Alois Lageder, Südtirol		45,90
2022 Chardonnay „Sophie“ trocken, Kellerei Manincor, Südtirol		95,90
2022 Where dreams have no end, IGT, Cantina Jermann, Friaul		94,90
		119,90

PIEMONTE . TOSKANA

2024 Vermentino IGT, Casanova della Spinetta, Toskana	▽ 0,1	Δ 0,75
2024 Roero Arneis DOCG, Matteo Correggia, Piemont		47,90
2023 Timorasso „Colli Tortonesi“ DOC, La Spinetta, Piemont		42,90
2021 Bianco Langhe „Rovella“ DOC, Armando Parusso, Piemont	9,90	59,90
2021 Chardonnay „Lidia“ DOC, La Spinetta, Piemont		89,90
2022 Chardonnay „Rossj-Bass“ DOC, Angelo Gaja, Toskana		129,90
		149,90

MARKEN . SIZILIEN

2023 Zibibbo „Ceppibianchi“ Cantina Baglio Oro, Sizilien	▽ 0,1	Δ 0,75
2023 Verdicchio „Le Vaglie di Jesi“ DOC, Santa Barbara, Marken	6,90	43,90
2021 Grillo „Guardiani di Aralto“ Riserva, Cantina Baglio Oro, Sizilien		45,90
2022 Etna Bianco DOC, Cantina Cottanera, Sizilien		55,90
2022 Chardonnay „Jalé“, IGT, Sizilien		65,90
2021 Salealto IGT, Tenuta Cusumano, Sizilien		65,90
2022 Chardonnay trocken, Cantina Planeta, Sizilien		69,90
2021 Moss Blanc Verdicchio, Santa Barbara, Marken		79,90
		129,90

KALIFORNIEN . OREGON

2023 Chardonnay, Backhouse, Kalifornien	▽ 0,1	Δ 0,75
2023 Sauvignon Blanc „Sand Point“, Winery Lange Twins, Kalifornien	6,50	39,90
2021 Chardonnay „Santa Barbara“, Sandhi Wines, Kalifornien	7,90	49,90
2020 Charonnay „Eola-Amity Hills“ Winery Cristom, Oregon		79,90
2018 Chardonnay „Anderson Valley“ Long Meadow Ranch, Kalifornien		95,90
2019 Chardonnay „Staking Claim“, Winery Adelsheim, Oregon		105,90
2022 Sauvignon Blanc „Blue Print“, Lail Vineyards, Kalifornien		105,90
		159,90

DEUTSCHLAND

2023 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kesselring, Pfalz	▽ 0,1	Δ 0,75
2023 Riesling Rebhuhn trocken, Weingut Aldinger, Württemberg		35,90
2023 Weißburgunder trocken, Weingut Kruger-Rumpf, Nahe	5,90	35,90
2023 Grau-Weiß „Bergmandel“ trocken, Weingut Schnaitmann, Württ.		39,90
2017 Riesling Kabinett „Saarburger Rausch“, Weingut Forstmeister-Zilliken, Saar		51,90
2020 Grauburgunder Oberrotweil „RS“ trocken, Weingut Salwey, Baden		79,90
2023 Viognier „Berg“ trocken, Weingut Zimmerle, Württemberg		69,90
2022 Riesling „Westhofener IG“ trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen		69,90
2020 Chardonnay „Reserve“ trocken, Weingut Schwegler, Württemberg		79,90
2017 Grauburgunder „Sommerhalde“ trocken, Weingut Fritz Wassmer, Baden		95,90
		129,90

FRANKREICH

2022 Saint-Veran, Château-Fuissé	▽ 0,1	Δ 0,75
2021 Bourgogne Blanc „Cuvée Saint-Vincent“, Domaine Vincent Girardin		69,90
2022 Chablis 1er Cru „Monts de Milieu“, Domaine La Meuliere		75,90
2022 Puligny-Montrachet Enseignères, Domaine Chavy-Chouet		85,90
		199,90

ROSEWEIN

2022 Rosé „Sand Point“, Winery Lange Twins, Kalifornien	▽ 0,1	Δ 0,75
2024 Rosato „Sensuade“ IGT, Santa Barbara, Marken		45,90
2022 Spätburgunder Rosé „Reserve“ trocken, Weingut Aldinger, Württemberg	7,90	49,90
		69,90

SPUMANTE

Prosecco Volparessa, DOC, Extra dry, Friaul	▽ 0,1	Δ 0,75
Riesling brut „Jägergrün“, Sektkellerei Kessler, Württemberg	6,90	38,90
2020 Spumante Millesimato IGT, Extra Brut, Cantina Contratto		49,90
2019 Spumante Rosé Pas Dosé „For England“ DOCG, Cantina Contratto	11,90	79,90
2020 Blanc de Blanc Extra Brut, Azienda Acceornero, Piemont		95,90
2018 Champagne Mailly Grand Cru, Extra Brut		119,00
2013 Champagne William Deutz, Cuvée Prestige	18,90	139,90
Champagne Ruinart Brut Rosé		319,90
Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé	0,375l	95,90
Champagne Ruinart Brut Rosé		169,90
		179,90

RED WINE

SÜDTIROL . VENEZIEN . PIEMONTE

2023 Merlot IGT, Cantina Valpantena, Venezien	▽ 0,1	Δ 0,75
2022 Valpolicella Classico DOC, Corte San Benedetto, Venezien		39,90
2022 Merlot-Cabernet „Rungg“ Kellerei Tramin, Südtirol	7,90	45,90
2021 Barbera d’Alba „Ariota“ Diego Pressenda, Piemont	9,90	59,90
2020 Valpolicella Classico Superiore „44 Verticale“, DOC, Buglioni, Venezien		65,90
2016 Barbaresco Riserva DOC „Baluchin“, Ezio Cocito, Piemont		69,90
2018 Barolo „Botte Grande“ DOCG, La Spinetta, Piemont		119,90
2019 Pinot Nero „Matan“ Riserva, Kellerei Pfitscher, Südtirol		129,90
2018 Amarone Conte Mariano DOCG, Corte San Benedetto, Venezien		99,90
		110,90

TOSKANA . KAMPANIEN

2022 Morellino di Scansano DOCG, Le Pupille, Toskana	▽ 0,1	Δ 0,75
2019 Chianti Classico DOC, Cantina Castagnoli, Toskana		39,90
2018 Cabernet Sauvignon „Cortona“ Tenuta Iviti, Toskana	8,90	56,90
2022 Le Volte dell Ornellaia IGT, Tenuta di Ornellaia, Toskana		59,90
2022 Optimus, Tenuta del Fontino, Toskana		69,90
2018 Chianti Classico „Terazze“ Riserva, Cantina Castagnoli, Toskana		75,90
2022 Adeo Bolgheri Rosso DOC, Tenuta Campo alla Sughera, Toskana		84,90
2017 Falerno del Riserva OnnÁntò, Azienda Nuges, Kampanien		79,90
2019 Il Carbonaione IGT, Podre Poggio Scalette, Toskana		79,90
2019 Merlot „Caselferro“ IGT, Barone Ricasoli, Toskana		99,90
2018 Brunello di Montalcino „Pianrosso“ DOCG, Ciacchi Piccolomini, Toskana		119,90
2020 Oreno Toscana Rosso IGT, Tenuta Sette Ponti, Toskana		139,90
2021 Saffredi IGT, Le Pupille, Toskana		159,90
		199,90

SIZILIEN . MARKEN . APULIEN

2023 Primitivo „Kerinos“, Cantina Caiaffa, Apulien	▽ 0,1	Δ 0,75
2022 Syrah „Donsar“, Cantina Baglio Oro, Sizilien	5,90	39,90
2017 Nero d’Avola „Guardiani Ceppineri“, Cantina Baglio Oro, Sizilien		45,90
2021 Pathos Marche Rosso IGT, Santa Barbara, Marken	8,90	57,90
2019 Etna Rosso „Feudo di Mezzo“ DOC, Cantina Cusumano, Sizilien		85,90
2020 Mossone Marche Rosso, IGT, Santa Barbara, Marken		89,90
		119,90

KALIFORNIEN . OREGON

2018 Merlot, Backhouse, Kalifornien	▽ 0,1	Δ 0,75
2021 Zinfandel „Sand Point“, Winery Lange Twins, Kalifornien	6,90	44,90
2021 Pinot Noir „Mt. Jefferson Cuvée“ Winery Cristom, Oregon		49,90
2019 Pinot Noir „Anderson Valley“, Winery Long Meadow Ranch, Kalifornien		105,90
2016 Zinfandel „Lytton Spring“, Ridge Estate, Kalifornien		109,90
2017 Cabernet Sauvignon Rutherford, Winery Long Meadow Ranch, Kalifornien		125,90
2019 Pinot Noir „Boulder Bluff Vineyard“ Winery Adelsheim, Oregon		174,90
2018 Pinot Noir „Botanica“ Willamette Vallery, Winery Antica Terra, Oregon		179,90
2011 Cabernet Sauvignon, Château Montelena Estate, Kalifornien		219,00
		269,90

DEUTSCHLAND

2020 Merlot „Simonroth“ trocken, Weingut Schnaitmann, Württemberg	▽ 0,1	Δ 0,75
2022 Lemberger „Hanweiler Berg“ Erste Lage trocken, Weingut Aldinger		59,90
2020 Zweigelt „HADES“ trocken, Weingut Ellwanger, Württemberg	8,90	59,90
2019 Spätburgunder „Recher“ trocken, Weingut Stodden		89,90
2018 Merlot S.E. Barrique trocken, Weingut Graf von Neipperg, Württemberg		95,90
2018 GRANAT trocken, Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg		110,90
		149,90

FRANKREICH

2021 Château d’ Aiguilhe, Comtes de Neipperg	▽ 0,1	Δ 0,75
2011 Volnay, Domaine Dominique Lafon		69,90
2004 Chateau Montrose, 2e Cru Classé, Saint-Estèphe		219,90
2012 Château Pontet-Canet, 5ème Cru, Pauillac		279,90
2012 Clos de Lambrays Grand Cru, Domaine de Lambrays		349,90
2012 Château Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé, Saint-Emillion		479,90
2016 Richebourg Grand Cru, Domaine A.F. Gros		899,90
		989,90