

THAT'S AMORE

Italo - American Restaurant

APERITIVO

Small Antipasti Misto (for two) ^{C,G}	15.90
Italienische Salami . Schinken . Käseauswahl	
Large Antipasti Misto (for four) ^{C,G}	24.90
Italienische Salami . Schinken . Käseauswahl . Gegrilltes Gemüse . Getrocknete Tomaten	
Green Mammut Olives*	4.90
Pane Rustico* ^{A1,G}	3.90
Brot . Salzbutter . Olivenöl	

CRUDO . THE RAW BAR

Tuna Tatar ^{G,A1,C,D,1,2,3,14}	18.90
Thunfisch . Avocado . Buttermilch	
Scallops ^{A1,G,M,3,14}	17.90
Marinierte Jakobsmuscheln . Limone . Tropea Zwiebel . Gurke	
Marinated Seabass ^D	18.90
Marinierter Wolfsbarsch . Grapefruitdressing . Basilikum	
Fine de Claire ^M	je 6 Stk. 19.90
Osietra Kaviar ^{A1,G,D}	30gr 89.90
Blini . Crème fraîche	

ANTIPASTI . STARTERS

Fennel & Burrata ^{G,J}	15.90
Marinierter Fenchel . Orange . Burrata	
Lobster Bisque ^{B,D,G,J,N,4,14}	11.90
Hummercremesuppe . Hummerfleisch	
Beef Tatar ^G	22.90
Black Angus Filet . Wachtelei . Kerbelcreme	
Beef Carpaccio ^G	16.90
Mariniertes Rind . Ruccola . Trüffel	

INSALATA . SALADS

Rocket Salat ^I	11.90
Rucola . Pecorino . Orange . Pinienkerne	
New York Mixed Salad ^{**J}	10.90
Romana Salat . Gurke . Tomate . Fava Bohnen . Balsamico	
Caesar Salad ^{J,I,A1,B,G,14,3}	12.90
Romanasalat . Anchovi . Wachtelei + Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück)	
	8,90

PASTA

Spicy Paccheri	20.90
Nduja . Paprikacreme . Spinat . Mascarpone	
Truffel Spaghetti* ^{A1}	25.90
mit schwarzem Trüffel	
Pistachio Maffaldine** ^{A1}	24.90
Gewellte Nudeln . Pistazienpesto . Wilder Brokkoli . Erbsen	
Lobster Spaghetti ^{A1,B,D,G,J,N,4,14}	37.90
halber Hummer . Datteltomate . Hummersauce	

PESCHERIA . SEAFOOD

Salmon Steak ^D	25.90
Lachs vom Grill . Gremolata Dressing	
Tuna Steak ^D	26.90
Thunfisch vom Grill . Limonendressing	
Grilled Octopus ^{G,D}	29.90
Gegrillter Oktopus . Paprikadip . Limonenöl	
Whole Lobster (ab 600gr) ^{B,I,D,14}	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 ^{A1,G,C,2,10}	27.90
Hausgemachter Beef Patty 200 gr. Italienisches Burger Bun .Carbonaracreme . Guanciale . Trüffel . Toskanische Pommes	
The Italo-Americano Burger ^{A1,I,G,C,2,10}	30.90
Hausgemachter Beef Patty 200 gr. Brioche Bun . Cheddar Käse . Guanciale . Eisbergsalat . Tomato . Toskanische Pommes	
The Italian Burger ^{A1,G,2,10}	28.90
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	

SIGNATURE GOURMETPIZZA

hauchdünn, knusprig und exquisit belegt.
Gerne als Starter to share

Pizza „Wolfgang Puck - Style“ ^{A1,G,D}	25.90
Gebeizter Lachs . Lachs Kaviar . Crème fraîche	
add 15gr Osietra Kaviar	37.90
Iconic Truffle Pizza* ^{A1,G}	26.90
Schwarzer Trüffel . Büffelmozzarella	

„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

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 ^G	8.90
Baby Spinach ^G	7.90
Rosmarin Potato	5.90
Tuscan Fries . Rauchsatz . Pecorino	7.90
Panfried Vegetables	7.90

Select Your Favorite Sauce	1.90
Pfeffer-Jus ^{1,3,14} / BBQ Sauce ^{14,I} / Sauce Bernaise ^{C,G,J,3,14} / Meerrettich Sauce ^{C,G,I,19,14} / Kräuterbutter ^G	

* Vegetarisch
** Vegan

A1 Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) und daraus gewonnenenen Erzeugnisse, B Krebstiere, C Eier und gewonene Erzeugnisse, D Fisch und daraus gewonnen Erzeugnisse, E Erdnüsse udn draus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnen Erzeugnisse, G Milch, daraus gewonnen Erzeugnisse (einschließlich Laktose), I Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse, J Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse, K Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse, L Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse, M Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse, 1 mit Farbstoffe, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmackverstärker, 7 mit Phosphat, 9 mit Emulgator / Stabilisator, 10 mit Pökelsalz, 11 mit Süßungsmittel, 12 mit Sojaöl, 14 mit Schwefeldioxid und Sulfite

WHITE WINE

SÜDTIROL . VENEZIEN . FRIAUL

2024 Pinot Grigio DOC, Kellerei Schreckbichl, Südtirol	▽ 0,1	△ 0,75
2024 Lugana „Gabriella“ DOC, Buglioni, Venezien	5,90	35,90
2023 Pinot Bianco „Platt & Riegel“ DOC, Kellerei Girlan, Südtirol	6,90	42,90
2022 Chardonnay „Sophie“ trocken, Kellerei Manincor, Südtirol		43,90
2022 Where dreams have no end, IGT, Cantina Jermann, Friaul		89,90
		109,90

PIEMONTE . TOSKANA . LATIUM

2024 Vermentino IGT, Casanova della Spinetta, Toskana	▽ 0,1	△ 0,75
2024 Roero Arneis DOCG, Matteo Correggia, Piemont		45,90
2023 Hermes Diactoros II, Ômina Romana, Latium		39,90
2023 Timorasso „Colli Tortonesi“ DOC, La Spinetta, Piemont	9,90	54,90
2021 Bianco Langhe „Rovella“ DOC, Armando Parusso, Piemont		59,90
2022 Chardonnay „Lidia“ DOC, La Spinetta, Piemont		89,90
2022 Chardonnay „Rossj-Bass“ DOC, Angelo Gaja, Toskana		119,90
		149,90

MARKEN . SIZILIEN

2023 Zibibbo „Ceppibianchi“ Cantina Baglio Oro, Sizilien	▽ 0,1	△ 0,75
2024 Verdicchio „Le Vaglie di Jesi“ DOC, Santa Barbara, Marken	6,50	37,90
2021 Grillo „Guardiani di Aralto“ Riserva, Cantina Baglio Oro, Sizilien		43,90
2022 Etna Bianco DOC, Cantina Cottanera, Sizilien		52,90
2023 Chardonnay „Jalé“, IGT, Sizilien		59,90
2021 Salealto IGT, Tenuta Cusumano, Sizilien		65,90
2023 Chardonnay trocken, Cantina Planeta, Sizilien		69,90
2021 Moss Blanc Verdicchio, Santa Barbara, Marken		75,90
		119,90

KALIFORNIEN . OREGON

2023 Chardonnay, Backhouse, Kalifornien	▽ 0,1	△ 0,75
2023 Sauvignon Blanc „Sand Point“, Winery Lange Twins, Kalifornien	5,50	32,90
2021 Chardonnay „Santa Barbara“, Sandhi Wines, Kalifornien	7,50	45,90
2020 Charonnay „Eola-Amity Hills“ Winery Cristom, Oregon		79,90
2021 Chardonnay Limited Release, Black Stallion Estate, Kalifornien		95,90
2018 Chardonnay „Anderson Valley“ Long Meadow Ranch, Kalifornien		99,90
2019 Chardonnay „Staking Claim“, Winery Adelsheim, Oregon		105,90
		105,90

DEUTSCHLAND

2024 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Kesselring, Pfalz	▽ 0,1	△ 0,75
2023 Riesling Rebhuhn trocken, Weingut Aldinger, Württemberg	4,90	29,90
2023 Weißburgunder trocken, Weingut Kruger-Rumpf, Nahe		29,90
2020 Grauburgunder Oberrotweil „RS“ trocken, Weingut Salwey, Baden		35,90
2022 Riesling „Westhofener IG“ trocken, Weingut Wittmann, Rheinhessen		65,90
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	△ 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	△ 0,75
2024 Rosato „Sensuade“ IGT, Santa Barbara, Marken	7,50	39,90
2022 Spätburgunder Rosé „Reserve“ trocken, Weingut Aldinger, Württemberg		45,90
		65,90

SPUMANTE

Prosecco Volparessa, DOC, Extra dry, Friaul	▽ 0,1	△ 0,75
2020 Spumante Millesimato IGT, Extra Brut, Cantina Contratto	6,90	38,90
2019 Spumante Rosé Pas Dosé „For England“ DOCG, Cantina Contratto	11,90	79,90
Champagne Ruinart Brut Rosé 0,375l		84,90
Champagne Louis Roederer Collection 243		95,90
Champagne Billecart-Salmon Brut Rosé	18,90	99,90
Champagne Ruinart Brut Rosé		169,90
2013 Champagne William Deutz, Cuvée Prestige		179,90
		298,90

RED WINE

SÜDTIROL . VENEZIEN . PIEMONTE

2023 Merlot IGT, Cantina Valpantena, Venezien	▽ 0,1	△ 0,75
2022 Valpolicella Classico DOC, Corte San Benedetto, Venezien	6,50	29,90
2023 Merlot-Cabernet „Rungg“ Kellerei Tramin, Südtirol	9,50	38,90
2022 Barbera d’Alba „Ariota“ Diego Pressenda, Piemont		55,90
2020 Valpolicella Classico Superiore „44 Verticale“, DOC, Buglioni, Venezien		59,90
2019 Pinot Nero „Matan“ Riserva, Kellerei Pfitscher, Südtirol		69,90
2018 Amarone Conte Mariano DOCG, Corte San Benedetto, Venezien		99,90
2017 Barbaresco Riserva DOC „Baluchin“, Ezio Cocito, Piemont		99,90
2018 Barolo „Botte Grande“ DOCG, La Spinetta, Piemont		109,90
		119,90

TOSKANA . KAMPANIEN

2024 Primitivo Puglia „Enne“, Azienda Nuges, Kampanien	▽ 0,1	△ 0,75
2021 Sangiovese Rosso, Casanova della Spinetta, Toskana	5,90	34,90
2022 Chianti Classico DOCG, Tenuta Le Filigare, Toskana	5,90	34,90
2018 Cabernet Sauvignon „Cortona“ Tenuta Iviti, Toskana	7,90	48,90
2022 Le Volte dell Ornellaia IGT, Tenuta di Ornellaia, Toskana		55,90
2022 Adeo Bolgheri Rosso DOC, Tenuta Campo alla Sughera, Toskana		69,90
2022 Optimus, Tenuta del Fontino, Toskana		69,90
2017 Falerno del Riserva OnnÁntò, Azienta Nuges, Kampanien		75,90
2018 Chianti Classico „Terazze“ Riserva, Cantina Castagnoli, Toskana		79,90
2019 Il Carbonaione IGT, Podre Poggio Scalette, Toskana		84,90
2018 Brunello di Montalcino „Pianrosso“ DOCG, Ciacchi Piccolomini, Toskana		95,90
2019 Merlot „Caselferro“ IGT, Barone Ricasoli, Toskana		99,90
2020 Oreno Toscana Rosso IGT, Tenuta Sette Ponti, Toskana		115,90
2021 Saffredi IGT, Le Pupille, Toskana		119,90
2020 Tignanello, Weingut Marchesi Antinori, Toskana, Italien		149,90
2021 Ornellaia, Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell’Ornellaia, Toskana		189,90
		249,90
		349,90

SIZILIEN . MARKEN

2023 Nero d’Avola „Disueri“ DOC, Cantina Cusumano, Sizilien	▽ 0,1	△ 0,75
2022 Syrah „Donsar“, Cantina Baglio Oro, Sizilien	4,90	30,90
2021 Pathos Marche Rosso IGT, Santa Barbara, Marken		39,90
2022 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	△ 0,75
2021 Zinfandel „Sand Point“, Winery Lange Twins, Kalifornien	6,90	37,90
2022 Claret, Francis Ford Coppola Winery, Kalifornien		45,90
2022 Cabernet Sauvignon Heritage, Black Station Estate, Kalifornien		69,90
2021 Pinot Noir „Mt. Jefferson Cuvée“ Winery Cristom, Oregon		89,90
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
2011 Cabernet Sauvignon, Château Montelena Estate, Kalifornien		179,90
		269,90

DEUTSCHLAND

2022 Lemberger „Nashorn“ trocken, Weingut Aldinger, Württemberg	▽ 0,1	△ 0,75
2020 Merlot „Simonroth“ trocken, Weingut Schnaitmann, Württemberg	5,90	35,90
		59,90

FRANKREICH

2021 Château d’ Aiguilhe, Comtes de Neipperg	▽ 0,1	△ 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