

Baccalà mantecato su crema di scampi e bruschettine € 19

Crema brulee al formaggio di capra con tartufo nero e pane ciabatta tostato € 19,5

Le acciughe di Lampara „Don Tonino, formaggio „Brillat Savarin“, pomodorini confit e pane di Altamura € 19

Gamberi in tempura con salsina dolce-piccante € 19,5



Zuppetta di pesce al cocco e lime leggermente piccantina € 19,5

Tortelloni alla zucca, ragù d'anatra, parmigiano, olio di zucca € 18

Lasagnette "alla parmigiana" - melanzane, zucchine, sedano rapa, pomodoro, mozzarella, friggiteli € 18

Tagliolini al nero di seppia con gamberi, calamari, verdure e zafferano € 19,8



Gamberoni serviti in olio piccante all'aglio con bruschette € 34

Tonno del mediterraneo grigliato su carbonella su insalatina di finocchi e pompelmo rosa € 33

Eggentaler's Polpette di vitello con purè di patate € 24,5

Tartara di manzo delle Alpi (220 gr) con burro e pane tostato € 31

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Su certi atti proposti usiamo anche prodotti provenienti dall'UE e da paesi extra UE

**Coperto € 2,50**

### **Rib Eye Steak - Scozia 300g / 500g**

Il famoso roastbeef con "l'occhio, che regala alla carne il suo sapore unico  
37,5 € / 57 €

### **Tomahawk Steak – short bone - Südtirol**

a partire da ca 900g per 1 o 2 persone

Il Tomahawk con l'osso corto, raffinata marmorizzazione, rende questa carne saporita e gustosa

Comunicateci la pezzatura approssimativa a Voi più gradita

*je 100 g 9,6 €*

### **Eggentaler's Beef-Wagyu-Burger**

200gr di carni di manzo selezionate tritate, raffinato con Wagyu, tartufo nero, formaggio affumicato, prosciutto Pata Negra, cipolla croccante e chutney di peperoni, servito con pane ai semi Chia, patate „Steakhouse" e mayonnaise al tartufo

26,5 €

### **Nebraska – Prime Beef - Steak 400 g**

Black Angus Prime Beef USA, bordato di grasso. Tenero e gustoso sapore di brace

44,5 €

### **T-Bone Steak "Dry Aged" - Italia**

a partire da ca 800g per 1 o 2 persone

T-Bone Steak di allevamento italiano con una maturazione minima di 50 giorni.

Comunicateci la pezzatura approssimativa a Voi più gradita

*je 100 g 9,2 €*

### **Filetto di manzo "top prime beef" - Canada - 250 g**

Filetto black angus alla griglia servita con salsa Bernese

42,5 €

<b>I nostri contorni:</b>	Insalatina valeriana, semi di zucca, grana e dressing al miele e senape Dijon. € 6
	Verdure grigliate e al forno € 7
	Patate novelle al forno con rosmarino € 6,5 / Purè di patate € 6
	Giardiniera fatta in casa € 6 / Salsa Bernese € 3,5

*Vi informiamo che non proponiamo una cottura prolungata, che pregiudica la qualità del prodotto*