



Buon appetito!

# MENUES

4 Gang Menue  
Surprise 69

6 Gang Menue  
Surprise 99

Let life suprise you!

# MENUE AUTUNNO

## Amuse

Piadina | Culatello

## Vorspeise I

Bison | Trüffel | Black Garlic

## Vorspeise II

Ceviche | Cantaloup | Minze

## Zwischengang

Pulled Pork | Cranberry | Rucula | Sesam

## Fisch

Heilbutt | Wagyu | Safran

## Sorbet

Zitrone | Ingwer | Zitrone

## Fleisch

Hirsch | Sellerie | Waldpilze | Kirsche

## Dessert

Sahne | Himbeere | Schokolade

## Käse

Langherino | Feigen | Nuss

# STARTER

16	Roastbeef Tonnato Roastbeef   Tuna   Kapern   Sardellen
25	Florida - Capri Tomate   Mozzarella   Basilikum
15	Vittore Cipriani Angus Filet   Balsamico   Remoulade
25	Vittore Fassona Fassona Filet   Trüffel   Pecorino   Rucola
14	Pasta & Fazool Cannelloni   Bohnen   Paprika   Parmesan
14	Blueberry Cantaloupe Blaubeere   Melone   Culatello
15	Lumache Farina Schnecken   Polenta   Hot Chimichurri
14	Monstrous of sea Seafood   Vinaigrette   Tomate

# STARTER

Arancino E Buffalo Arancino   Mozzarella   Tomate	14
Antipasto di T&T Please, let be surprise	19
Cardini Salat Romana   Parmesan   Angus Filet   Gambas   Papaya	25
Pacific Chowder Fisch   Fenchel   Tomate   Safran	29
Smoked Cranberry Tonno Tuna   Cranberry   Limette   Chilli	19
Meat made twice Filet   Ei   Kaper   Sardelle and a little bit more	20
Caponata Langherino Aubergine   Pinien Kerne   Schafskäse   Blauer Lavendel	18
Hot Cancoon Gamas & Pimentos Gambas   Pimentos   Chilli   Knoblauch	16

# PASTA

Wir verstehen unsere Pasta als Vorspeisen / Zwischengang - Primi Piatti

16	Grandma's Lasagna Pasta   Rind   Tomate   Bechamel
25	Pasta Gambastic Fettuccine   Gamba   Zitrone   Thymian
15	Golden Farmer Paccheri   Ricotta   Feige   Orange   Pistazie
25	Trueffle Loaf Tagliarini   Pecorino   Trüffel
14	Pork Dumplings Salsiccia   Brokkoli   Parmesan   Mandel
14	Red hot Chilli Extensions Bucatini   Tomate   Chilly   Knoblauch
15	Yellow Tortelloni Ricotta   Spinat   Safran
14	MC'n Cheese Cannelloni   Käse   Bechamel
21	Spaghetti Meatballs Polpette   Tomate   Parmesan

# SPECIALS

Georgia Oxtrail Risotto   Sellerie   Apfel   Zinfandel	34
Drunken Rabbit Kaninchen   Rosinen   Karotte   La Ratte	34
Tenderloin Panko Piccata   Rind   Risotto	34
Mermaid in Town Heilbutt   Kartoffel   Amatriciana	34
Surf'n Turf Tagliata Tuna   Fassona   Rucola   Parmesan   Pinienkerne	39
The Ox Orgy Angus Rind   Riesengarnelen   Kartoffel   Zinfandel	49
The Ultimate T&T Burger 300g Dry Aged Beef   Blue Cheese   Bacon   Homemade Fries	29
Tuna @the forest Tuna   Peach   Mashrooms	39

# STEAKS

30	250g	Rinderfilet (Argentinien)
50	400g	Chateaubriand (tranchiert, für 2 Personen)
70	600g	
12	je weitere 100g	
55	250g	Rinderfilet (Nebraska Triple Star/USA)
90	400g	Chateaubriand (tranchiert, für 2 Personen)
130	600g	
22	je weitere 100g	
75	250g	Bisonfilet (USA)
120	400g	
180	600g	Chateaubriand (tranchiert, für 2 Personen)
25	je weitere 100g	
95	je 100g	Kagoshima Rinderfilet (Japan)
40	400g	Rumpsteak (Australian Grain Fed/AUS)
60	600g	
10	je weitere 100g	
45	400g	U.S.-Striploin (Rumpsteak, Nebraska Angus/USA)
67	600g	
12	je weitere 100g	
70	100g	Wagyu Kobe Ribeye (Japan)
45	400g	U.S.-Ribeye (Nebraska Angus/USA)
67	600g	
12	je weitere 100g	



# STEAKS

Whiskey Aged Scotch Ribeye (Schottland) Aus eigenem Reifeverfahren, serviert mit hausgemachter Lemon-Pepper-Butter	400g 600g je weitere 100g	40 60 10
Porterhouse (für 2 Personen) Dry Aged, aus der hauseigenen Reifekammer, T-Bone mit Rumpsteak und Filet am Knochen	mind. 1299g	130
Tomahawk Steak Dry Aged, aus der hauseigenen Reifekammer, sehr zartes Ribeye am Oberrippenknochen gereift	ca 1000g	90
Côtes de Bœuf Dry Aged, Rinderkotelett aus der Reifekammer von Fleisch Pure & More	ca. 800-900g	70
Entrecote (Deutschland) Deutsche Dry Aged Färsen, 4 Wochen am Knochen gereift, danach 2 Wochen im natürlichen Rindertalg von der berühmten Metzgerei-Manufaktur „Fleisch Pur & More“ vollendet. Exklusiv bei uns!	400g	45
Rinderfilet (Deutschland) Deutsche Dry Aged Färsen, 4 Wochen am Knochen gereift, danach 2 Wochen im natürlichen Rindertalg von der berühmten Metzgerei-Manufaktur „Fleisch Pur & More“ vollendet. Exklusiv bei uns! Wird als Chateaubriand, tranchiert serviert,	600g	100
Fassona T-Bone / Côte de Bœuf Bio-Rind aus den Hochgebirgen des Piemonts/Italien. Dieses edle Rindfleisch enthält, trotz seiner butterzarten Konsistenz, weniger als 1% Fett.	je 100g	13

Beilagen werden exklusive berechnet.

# SIDE DISH

4	Homemade Fries
5	Sweet Potatos Fries
7	Truffled Garlic Fries Trüffel   Knoblauch   Parmesan
5	Baked Potato & Sour Cream
6	Mashed Sweet Potatoes
5	Classic Mashed Potatoes with fresh black Trüffel 15
5	Grilled Vegetables
6	Spinach, Garlic & Parmesan Blattspinat   Butter   Knoblauch   Parmesan
5	Organic Greens
7	Ceasers Salad
6	Tomatensalat Datteltomaten   rote Zwiebeln   Oregano   Basilikum   Olivenöl
4	Cole Slaw
4	Garlic Bread
7	Focaccia
3	Homemade Kräuterbutter
3	Homemade Lemon-Pepper-Butter
6	Homemade Trüffelbutter (mit frischem Perigord Trüffel)
4	Homemade Trüffelmayonaise
4	Homemade Mixed Pepper Whisky Sauce
5	Homemade Bearnaise

# DESSERT

Cream & Berry Sahne   Himbeere   Balsamico	12
Nutty Goat Ziegenkäse   Mohn   Nuss   Blaubeere	12
Pull me up Pistazien   Mascarpone   Schokolade	14
Almond Panna Cotta Mandel Milch   Amaretto   Kirsch	12
Choc Kiss Unser Tartufo	12
The Sicilian Cassata Eine weitere süße Verführung	14
Mixed Cheese - Italian Style	14