

Chef's Specials

FROM THE KAMADO GRILL

PREMIUM SELECTED BEEF - Balanced by fire

Alle Steaks Inklusive eine Beilage nach Wahl

Ogni Steak include un contorno a scelta

RIBEYE STEAK - 250g - from Poland

45

Premium Ribeye mit hoher Marmorierung, auf dem Kamado gegrillt, verfeinert mit Kräuterbutter und Rauchsatz

Costata di manzo premium ad alta mazzatura, cotta alla griglia Kamado e rifinita con burro alle erbe e sale affumicato

RIBEYE EXPERIENCE (for 2) - 600g - from Poland

95

Premium Ribeye mit hoher Marmorierung, auf dem Kamado gegrillt, am Tisch tranchiert und mit saisonalen Beilagen und Chimichurri serviert

Costata di manzo premium ad alta mazzatura, cotta su Kamado, tagliata al tavolo e servita con contorni stagionali e chimichurri

FILLET STEAK - 220g - from Simmental (South Tyrol, Frick Butchery)

37

Zartes Simmentaler Rinderfilet, auf dem Kamado gegrillt, verfeinert mit Kräuterbutter und Rauchsatz

Filetto di manzo Simmental tenero, cotto alla griglia Kamado e rifinito con burro alle erbe e sale affumicato

TOMAHAWK STEAK - 1.3kg

99

from Simmental (South Tyrol, Frick Butchery)

Großes Simmentaler Tomahawk-Steak, auf dem Kamado gegrillt, zum Teilen tranchiert und mit Kräuterbutter und Rauchsatz verfeinert

Grande tomahawk di manzo Simmental, cotto alla griglia Kamado, tagliata per la condivisione e rifinita con burro alle erbe e sale affumicato