

# STEAK HOUSE I PAOLI



In questo menù sono tante le prelibatezze da gustare: dai nostri antipasti, ai primi accuratamente preparati dal nostro Chef, ma soprattutto le carni, rigorosamente di prima scelta, preparate a dovere.. da accompagnare con un fresco boccale di birra cruda oppure una buona bottiglia di vino.

---

In this menu you will find many delicacies to enjoy: from our appetizers to the first courses carefully prepared by our Chef, but above all our top-quality meats, expertly cooked... perfect to pair with a fresh glass of craft beer or a good bottle of wine.

---

In dieser Speisekarte finden Sie viele Köstlichkeiten zum Genießen: von unseren Vorspeisen über die mit Sorgfalt vom Chefkoch zubereiteten ersten Gänge – aber vor allem unsere sorgfältig ausgewählten Fleischgerichte, perfekt zubereitet...  
ideal begleitet von einem frisch gezapften Rohbier oder einer guten Flasche Wein.



Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari  
Please inform us of any food allergies or intolerances.  
Bitte teilen Sie uns etwaige Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten mit.

# Antipasti – Appetizers – Vorspeisen

**Carne salada cruda** €13,00

con rucola, pomodorini e grana

*Salt-cured raw beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan cheese*

*Gepökeltes rohes Fleisch mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesankäse*

**Crostini misti** €7,00

Mixed crostini - Gemischte Crostini

**Bruschette con pomodoro fresco e basilico** €6,00

*Bruschetta with fresh tomato and basil*

*Bruschetta mit frischen Tomaten und Basilikum*

**Prosciutto e melone** (Solo in stagione) €10,00

*Parma ham and melon (Seasonal only)*

*Parmaschinken und Melone (Nur in Saison)*

**Caprese** €9,00

con mozzarella di bufala e pomodoro fresco

*Caprese with buffalo mozzarella and fresh tomato*

*Caprese mit Büffelmozzarella und frischen Tomaten*

**Tris di tartare** €22,00

Chianina, fassona, Pezzata rossa, 50gr. cad.

*Trio of tartare: Chianina, Fassona, Pezzata Rossa beef, 50g each*

*Tatar-Trio: Chianina, Fassona, Pezzata Rossa Rindfleisch, je 50g*

**Antipasto “STEAK HOUSE” su tagliere** (per 4 pers.) €32,00

con affettati e formaggi

*“STEAK HOUSE” appetizer platter (for 2 people) with cold cuts and cheeses*

*„STEAK HOUSE“ Vorspeisenplatte (für 2 Personen) mit Aufschnitt und Käse*

**Antipasto “STEAK HOUSE” su tagliere** (per 2 pers.) €19,00

con affettati e formaggi

*“STEAK HOUSE” appetizer platter (for 2 people) with cold cuts and cheeses*

*„STEAK HOUSE“ Vorspeisenplatte (für 2 Personen) mit Aufschnitt und Käse*

**Gnocco fritto** €5,00

*Fried gnocco bread - Frittierter Gnocco (Teiggebäck)*

**Tagliere con prosciutto crudo e gnocco fritto** €15,00

*Platter with Parma ham and fried gnocco bread*

*Platte mit Parmaschinken und frittiertem Gnocco*

**Antipasto di terra** € 7,50

*Mixed cold cuts appetizer - Gemischte Vorspeise vom Land*

**Misto Formaggi Toscani (x 2 persone)** €18,00

Selection of Tuscan cheeses (for 2 people)

Auswahl an toskanischen Käsesorten (für 2 Personen)

Coperto e servizio € 1,50



# Primi – First courses – Erste Gänge

|                                                                                                                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Insalatone della casa<br>insalate miste, pomodori, carote, olive, mozzarella, tonno e mais<br><i>House mixed salad - Haussalat</i>                                                 | €12,00 |
| Pappardelle al ragù di cinghiale*<br><i>Pappardelle with wild boar ragout</i><br><i>Pappardelle mit Wildschweinragout</i>                                                          | €13,00 |
| Pasta al pomodoro<br><i>Pasta with tomato sauce</i><br><i>Pasta mit Tomatensauce</i>                                                                                               | €7,00  |
| Pasta al ragù di carne<br><i>Pasta with meat ragout</i><br><i>Pasta with meat ragout</i>                                                                                           | €9,00  |
| Pici cacio e pepe<br><i>Pici pasta with pecorino cheese and pepper</i><br><i>Pici Pasta mit Pecorino-Käse und Pfeffer</i>                                                          | €12,00 |
| Ravioli *Maremmani<br><i>Maremma Ravioli</i><br>- Ragù<br>- Pomodoro<br>- Burro e salvia<br><i>Ragout / Tomato / Butter and sage</i><br><i>Ragout / Tomate / Butter und Salbei</i> | €12,00 |
| Spaghetti alla Carbonara<br><i>Spaghetti Carbonara</i>                                                                                                                             | €12,00 |
| Spaghetti aglio, olio e peperoncino<br><i>Spaghetti with garlic, oil and chili pepper</i><br><i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili</i>                                          | €9,00  |
| Parmigiana di melanzane<br><i>Eggplant parmigiana</i><br><i>Auberginen-Parmigiana</i>                                                                                              | €11,00 |
| Risotto radicchio e gorgonzola<br><i>Risotto with radicchio and gorgonzola</i><br><i>Risotto mit Radicchio und Gorgonzola</i>                                                      | €11,00 |
| Risotto salsiccia e funghi porcini*<br><i>Risotto with sausage and porcini mushrooms</i><br><i>Risotto mit Wurst und Steinpilzen</i>                                               | €13,00 |

Le paste vengono cotte al momento  
Pasta is cooked to order - Pasta wird frisch auf Bestellung zubereitet

\* Il prodotto potrebbe essere congelato - \*The product may be frozen - \* Das Produkt könnte tiefgekühlt sein



# Secondi di Carne e Grigliate

## Meat Dishes & Grill Selection - Fleischgerichte und Grillgerichte

**Cotoletta\* alla milanese** € 12,00

*Milanese style breaded cutlet - Mailänder Schnitzel*

**Disossata alla palermitana alla brace** € 18,00

*Grilled Palermitan style boneless meat*

*Gegrilltes entbeintes Fleisch nach Palermo-Art*

**T-Bone di Chianina alla brace** min gr. 700 (x 100 gr.) € 8,00

*Grilled Chianina T-Bone steak min. 700g (price per 100g)*

*Gegrilltes Chianina T-Bone Steak mind. 700g (Preis pro 100g)*

**Costata di Chianina alla brace** min gr. 700 (x 100 gr.) € 7,50

*Grilled Chianina rib steak min. 700g (price per 100g)*

*Gegrilltes Chianina-Rib-Eye Steak mind. 700g (Preis pro 100g)*

**T-Bone Steak Ireland (Fiorentina) alla brace** min gr. 700 (x 100 gr.) € 5,50

*Grilled Irish T-Bone steak min. 700g (price per 100g)*

*Gegrilltes Irisches T-Bone Steak mind. 700g (Preis pro 100g)*

**Costata di black angus alla brace** min gr. 700 (x 100 gr.) € 4,50

*Grilled Black Angus rib steak min. 700g (price per 100g)*

*Gegrilltes Black Angus Rib-Eye Steak mind. 700g (Preis pro 100g)*

**Costata di tomahawk** (minimo 1 kg. Prezzo x 100 gr.) € 6,50

*Grilled Tomahawk rib steak min. 1kg (price per 100g)*

*Gegrilltes Tomahawk Steak mind. 1kg (Preis pro 100g)*

**T-Bone Choco Sashi** min gr. 700 (x 100 gr.) € 7,50

*Grilled Choco Sashi T-Bone steak min. 700g (price per 100g)*

*Gegrilltes Choco Sashi T-Bone Steak mind. 700g (Preis pro 100g)*

**Costata Choco Sashi** min gr. 700 (x 100 gr.) € 6,50

*Grilled Choco Sashi rib steak min. 700g (price per 100g)*

*Gegrilltes Choco Sashi Rib-Eye Steak mind. 700g (Preis pro 100g)*

**Tronchetto di Black Angus Irlandese alla brace** € 5,00

*min. gr. 700 (x 100 gr.)*

*Grilled Irish Black Angus fillet min. 700g (price per 100g)*

*Gegrilltes Irisches Black Angus Filet mind. 700g (Preis pro 100g)*

**T-Bone Karima Italia** (x 100 gr.) € 7,50

*Italian Karima T-Bone steak (price per 100g)*

*Karima Italienisches T-Bone Steak (Preis pro 100g)*

**Costata Karima Italia** (x 100 gr.) € 6,50

*Italian Karima rib steak (price per 100g)*

*Karima Italienisches Rib-Eye Steak (Preis pro 100g)*

**Guancia di vitello con riduzione di vino rosso e purè di patate (250gr.)** € 16,00

*Veal cheek with red wine reduction and mashed potatoes*

*Kalbsbacke mit Rotweinreduktion und Kartoffelpüree*

**Tagliata di manzo gr.250 c.a. con rucola e grana e/o al rosmarino** € 22,00

*Sliced grilled beef 250g approx. with rocket and parmesan or rosemary*

*Gegrilltes Rindersteak ca. 250g mit Rucola und Parmesan oder Rosmarin*

\* Il prodotto potrebbe essere congelato - \*The product may be frozen - \* Das Produkt könnte tiefgekühlt sein



# Secondi di Carne e Grigliate

## Meat Dishes & Grill Selection - Fleischgerichte und Grillgerichte

**Tagliata di manzo gr.250 c.a. ai funghi porcini\*** € 24,00

*Sliced grilled beef 250g approx. with porcini mushrooms\**

*Gegrilltes Rindersteak ca. 250g mit Steinpilzen\**

**Tagliata di Bufalo gr.250 c.a. con rucola e grana o al rosmarino** € 20,00

*Sliced grilled buffalo 250g approx. with rocket and parmesan or rosemary*

*Gegrilltes Büffelsteak ca. 250g mit Rucola und Parmesan oder Rosmarin*

**Tagliata di suino etrusco gr.250 c.a. con rucola e grana o al rosmarino** € 15,00

*Sliced grilled Etruscan pork 250g approx. with rocket and parmesan or rosemary*

*Gegrilltes Etruskisches Schweinefleisch ca. 250g mit Rucola und Parmesan oder Rosmarin*

**Tagliata di Chianina gr.250 c.a. con rucola e grana o al rosmarino** € 24,00

*Sliced grilled Chianina beef 250g approx. with rocket and parmesan or rosemary*

*Gegrilltes Chianina-Steak ca. 250g mit Rucola und Parmesan oder Rosmarin*

**Filetto di manzo alla brace gr. 200 c.a.** € 25,00

*Grilled beef fillet 200g approx. - Gegrilltes Rinderfilet ca. 200g*

**Filetto di manzo ai funghi porcini\* gr. 200** € 26,00

*Beef fillet 200g approx. with porcini mushrooms\* - Rinderfilet ca. 200g mit Steinpilzen\**

**Filetto di manzo al pepe verde\* gr. 200** € 26,00

*Beef fillet 200g approx. with green pepper sauce*

*Rinderfilet ca. 200g mit grüner Pfeffersauce*

**Entrecote di Bufala gr.300 c.a.** € 23,00

*Buffalo entrecôte 300g approx. - Büffel-Entrecôte ca. 300g*

**Entrecote di manzo alla brace gr. 300** € 26,00

*Grilled beef entrecôte 300g - Gegrilltes Rinder-Entrecôte 300g*

**Entrecote di chianina alla brace gr. 300** € 28,00

*Grilled Chianina beef entrecôte 300g - Gegrilltes Chianina-Entrecôte 300g*

**Entrecote di Manzo gr.300 c.a. al pepe verde\*** € 25,00

*Beef entrecôte 300g approx. with green pepper sauce*

*Rinder-Entrecôte ca. 300g mit grüner Pfeffersauce*

**Entrecote di Manzo gr.300 c.a. ai porcini\*** € 26,00

*Beef entrecôte 300g approx. with porcini mushrooms\**

*Rinder-Entrecôte ca. 300g mit Steinpilzen\**

**Grigliata imperiale (manzo, suino etrusco, rosticciana e salsiccia)** € 23,00

*Imperial mixed grill (beef, Etruscan pork, pork ribs and sausage)*

*Kaiserliches Grillgericht (Rind, Etruskisches Schwein, Rippchen und Wurst)*

**Mega Grigliata (per 2 persone)** € 56,00

*(400 gr. costata di manzo, spiedino, scamerita, salsiccia, 100 r di suino etrusco e 100 gr. di bufalo)*

*Mega mixed grill (for 2 people) - Mega-Grillplatte (für 2 Personen)*

*(400g beef rib steak, skewer, pork neck, sausage, 100g Etruscan pork and 100g buffalo)*

**Wurstel alla griglia con patatine\* fritte** € 9,00

*Grilled sausage with French fries\* - Gegrillte Wurst mit Pommes Frites\**

**Hamburger\* di chianina con patatine\* fritte** € 13,50

*Chianina beef hamburger with French fries\* - Chianina-Rind-Hamburger mit Pommes Frites\**

\* Il prodotto potrebbe essere congelato - \*The product may be frozen - \* Das Produkt könnte tiefgekühlt sein



# Contorni - Side Dish - Beilage

|                                                                                                                                                                                                                                                  |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Verdure grigliate</b><br>melanzane, zucchine, peperoni<br><i>Grilled vegetables aubergines, courgettes, peppers</i><br><i>Gegrilltes Gemüse Auberginen, Zucchini, Paprika</i>                                                                 | € 6,00 |
| <b>Patatine* fritte</b><br><i>French fries* - Pommes Frites*</i>                                                                                                                                                                                 | € 5,00 |
| <b>Insalata verde</b><br><i>Green salad - Grüner Salat</i>                                                                                                                                                                                       | € 4,50 |
| <b>Insalata di carote</b><br><i>Carrot salad - Karottensalat</i>                                                                                                                                                                                 | € 4,50 |
| <b>Fagioli cannellini</b><br><i>Cannellini beans - Cannellini-Bohnen</i>                                                                                                                                                                         | € 5,00 |
| <b>Insalata di pomodori</b><br><i>Tomato salad - Tomatensalat</i>                                                                                                                                                                                | € 4,50 |
| <b>Insalata mista</b><br>insalata verde, radicchio, pomodori, carote tritate e mais<br><i>Green salad, radicchio, tomatoes, grated carrots and corn Gemischter Salat</i><br><i>Grüner Salat, Radicchio, Tomaten, geriebene Karotten und Mais</i> | € 6,50 |
| <b>Patate arrosto</b><br><i>Roast potatoes - Bratkartoffeln</i>                                                                                                                                                                                  | € 5,00 |
| <b>Spinaci* saltati</b><br><i>Sautéed spinach* - Gebratener Spinat*</i>                                                                                                                                                                          | € 4,50 |
| <b>Caponata siciliana</b><br><i>Sicilian caponata - Sizilianische Caponata</i>                                                                                                                                                                   | € 6,50 |

\* Il prodotto potrebbe essere congelato - \*The product may be frozen - \* Das Produkt könnte tiefgekühlt sein



# Pizze

## ***Le nostre pizze preparate con ingredienti naturali e cotte al mattone***

|                                                                                                                                                                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1 metro di pizza (novità) max 3 gusti<br><i>1 meter of pizza (new) max 3 flavours - 1 Meter Pizza (neu) maximal 3 Geschmacksrichtungen</i>                                                                                            | € 30,00 |
| 1 metro di pizza margherita (novità)<br><i>1 meter of Margherita pizza (new) - 1 Meter Margherita Pizza (neu)</i>                                                                                                                     | € 24,00 |
| ½ metro di pizza (novità) max 3 gusti<br><i>½ meter of pizza (new) max 3 flavours - ½ Meter Pizza (neu) maximal 3 Geschmacksrichtungen</i>                                                                                            | € 20,00 |
| ½ metro di pizza margherita<br><i>½ meter of Margherita pizza - ½ Meter Margherita Pizza</i>                                                                                                                                          | € 17,00 |
| Margherita (pomodoro e mozzarella)<br><i>Margherita (tomato and mozzarella) - Margherita (Tomaten und Mozzarella)</i>                                                                                                                 | € 7,00  |
| Capricciosa (pomod., mozz., cotto, carciofi, funghi, olive)<br><i>Capricciosa (tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives)</i><br><i>Capricciosa (Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven)</i>         | € 10,00 |
| Bomba (pomod., mozz., salame piccante, funghi)<br><i>Bomba (tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms)</i><br><i>Bomba (Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Pilze)</i>                                                             | € 9,50  |
| 4 stagioni (pomod., mozz., cotto, olive, carciofi, funghi)<br><i>Four seasons (tomato, mozzarella, ham, olives, artichokes, mushrooms)</i><br><i>Vier Jahreszeiten (Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Pilze)</i>   | € 10,00 |
| Vegetariana (pomod., mozz., melanzane, zucchine, funghi, olive)<br><i>Vegetarian (tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, mushrooms, olives)</i><br><i>Vegetarisch (Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Pilze, Oliven)</i> | € 10,00 |
| Alla Calabrese (pomod., mozz., scamorza aff., salame piccante)<br><i>Calabrese style (tomato, mozzarella, smoked scamorza, spicy salami)</i><br><i>Kalabrische Art (Tomaten, Mozzarella, geräucherte Scamorza, scharfe Salami)</i>    | € 9,00  |
| Napoli (pomod., mozz., acciughe, capperi)<br><i>Napoli (tomato, mozzarella, anchovies, capers)</i><br><i>Napoli (Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern)</i>                                                                          | € 8,50  |
| Parmigiana (pomod., mozz., melanzane, parmigiano)<br><i>Parmigiana (tomato, mozzarella, aubergines, parmesan)</i><br><i>Parmigiana (Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan)</i>                                                    | € 9,00  |
| Faccia di vecchia<br>(pomod., mozz., acciughe, cipolla, formag.siculi, pangrattato)<br><i>Parmigiana (tomato, mozzarella, aubergines, parmesan)</i><br><i>Parmigiana (Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan)</i>                  | € 9,50  |
| Crudo-rucola-grana (con pomod., mozz.)<br><i>Parma ham, rocket and parmesan (with tomato, mozzarella)</i><br><i>Parmaschinken, Rucola und Parmesan (mit Tomaten, Mozzarella)</i>                                                      | € 10,00 |

\* Il prodotto potrebbe essere congelato - \*The product may be frozen - \* Das Produkt könnte tiefgekühlt sein



# Pizze

**Diavola (pomod., mozz., salame piccante)** € 8,50  
*Diavola (tomato, mozzarella, spicy salami)*  
*Diavola (Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami)*

**Funghi Porcini\* (pomod., mozz., funghi porcini, rucola)** € 10,00  
*Porcini mushrooms\* (tomato, mozzarella, porcini mushrooms, rocket)*  
*Steinpilze\* (Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Rucola)*

**Cotto e funghi (pomod., mozz., funghi champignon, cotto)** € 9,00  
*Ham and mushrooms (tomato, mozzarella, champignon mushrooms, ham)*  
*Schinken und Pilze (Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken)*

**Tirolese (pomod., mozz., speck)** € 9,00  
*Tyrolean style (tomato, mozzarella, smoked ham)*  
*Tiroler Art (Tomaten, Mozzarella, Speck)*

**Tonno e cipolle (pomod., mozz., tonno, cipolle)** € 9,00  
*Tuna and onion (tomato, mozzarella, tuna, onion)*  
*Thunfisch und Zwiebeln (Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln)*

**Bufalina (pomod., mozz. di bufala, crudo, rucola, grana)** € 10,50  
*Bufalina (pomod., mozz. di bufala, crudo, rucola, grana)*  
*Bufalina (tomato, buffalo mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan)*  
*Bufalina (Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan)*

**Sorrento (pomod., mozz. di bufala, pomod. ciliegino, basilico)** € 10,50  
*Sorrento (tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil)*  
*Sorrento (Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum)*

**Bella Napoli (pomod., mozz., acciughe, capperi, pomod. a fette)** € 9,00  
*Bella Napoli (tomato, mozzarella, anchovies, capers, sliced tomatoes)*  
*Bella Napoli (Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Tomatenscheiben)*

**Al cotto (pomod., mozz., cotto)** € 9,50  
*With ham (tomato, mozzarella, ham)*  
*Mit Schinken (Tomaten, Mozzarella, Schinken)*

**Ai funghi (pomod., mozz., funghi champignon)** € 8,00  
*With mushrooms (tomato, mozzarella, champignon mushrooms)*  
*Mit Pilzen (Tomaten, Mozzarella, Champignons)*

**Al crudo (pomod., mozz., crudo)** € 9,00  
*With Parma ham (tomato, mozzarella, Parma ham)*  
*Mit Parmaschinken (Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken)*

**Tonno e scamorza affumicata (pomod., tonno, scamorza)** € 9,00  
*Tuna and smoked scamorza cheese (tomato, tuna, smoked scamorza)*  
*Thunfisch und geräucherte Scamorza (Tomaten, Thunfisch, geräucherte Scamorza)*

**Romana (pomod., mozz., cotto, wurstel)** € 8,50  
*Romana (tomato, mozzarella, ham, sausage)*  
*Romana (Tomaten, Mozzarella, Schinken, Würstchen)*

\* Il prodotto potrebbe essere congelato - \*The product may be frozen - \* Das Produkt könnte tiefgekühlt sein



# Pizze

## Bianche

|                                                                                                                                                                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Biancaneve (doppia mozzarella)</b><br><i>Biancaneve (double mozzarella) - Biancaneve (doppelte Mozzarella)</i>                                                                                                                                    | € 8,00  |
| <b>Super (mozz., radicchio rosso, pomod. ciliegino, crudo)</b><br><i>Super (mozzarella, red radicchio, cherry tomatoes, Parma ham)</i><br><i>Super (Mozzarella, roter Radicchio, Kirschtomaten, Parmaschinken)</i>                                   | € 10,50 |
| <b>Al mascarpone (mozz., cotto, mascarpone)</b><br><i>With mascarpone (mozzarella, ham, mascarpone cheese)</i><br><i>Mit Mascarpone (Mozzarella, Schinken, Mascarpone-Käse)</i>                                                                      | € 10,00 |
| <b>Ai formaggi (mozz., scamorza aff., gorgonzola, grana)</b><br><i>Four cheeses (mozzarella, smoked scamorza, gorgonzola, parmesan)</i><br><i>Vier Käse (Mozzarella, geräucherte Scamorza, Gorgonzola, Parmesan)</i>                                 | € 9,50  |
| <b>Del Pizzaiolo (mozzarella, pistacchio, mascarpone, speck)</b><br><i>Del Pizzaiolo (mozzarella, pistachio, mascarpone, smoked ham)</i><br><i>Del Pizzaiolo (Mozzarella, Pistazien, Mascarpone, Speck)</i>                                          | € 11,00 |
| <b>Calzone (mozz., cotto)</b><br><i>Calzone (mozzarella, ham) - Calzone (Mozzarella, Schinken)</i>                                                                                                                                                   | € 9,50  |
| <b>Calzone farcito (mozz., cotto, funghi, wurstel)</b><br><i>Stuffed Calzone (mozzarella, ham, mushrooms, sausage)</i><br><i>Gefülltes Calzone (Mozzarella, Schinken, Pilze, Würstchen)</i>                                                          | € 10,00 |
| <b>Calzone al salame (mozz., ricotta, salame, piccante)</b><br><i>Calzone with salami (mozzarella, ricotta, spicy salami)</i><br><i>Calzone mit Salami (Mozzarella, Ricotta, scharfe Salami)</i>                                                     | € 10,00 |
| <b>Calzone reale (mozz., speck, gorgonzola, insalata, pomodoro a fette)</b><br><i>Royal Calzone (mozzarella, smoked ham, gorgonzola, salad, sliced tomato)</i><br><i>Königliches Calzone (Mozzarella, Speck, Gorgonzola, Salat, Tomatenscheiben)</i> | € 11,50 |

## Schiaccine

|                                                                                                                                                                                                            |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Al cotto (mozz., cotto)</b><br><i>With ham (mozzarella, ham) - Mit Schinken (Mozzarella, Schinken)</i>                                                                                                  | € 9,50  |
| <b>Al tonno (mozz., pomod., a fette, tonno, maionese)</b><br><i>With tuna (mozzarella, sliced tomatoes, tuna, mayonnaise)</i><br><i>Mit Thunfisch (Mozzarella, Tomatenscheiben, Thunfisch, Mayonnaise)</i> | € 10,00 |
| <b>Al crudo (mozz., crudo)</b><br><i>With Parma ham (mozzarella, Parma ham)</i><br><i>Mit Parmaschinken (Mozzarella, Parmaschinken)</i>                                                                    | € 10,00 |
| <b>Vegetariana (mozz., verdure miste grigliate)</b><br><i>Vegetarian (mozzarella, mixed grilled vegetables)</i><br><i>Vegetarisch (Mozzarella, gemischtes gegrilltes Gemüse)</i>                           | € 10,00 |
| <b>I Paoli (carne salata cruda, rucola e grana)</b><br><i>I Paoli (salt-cured raw beef, rocket and parmesan)</i><br><i>I Paoli (gepökeltes rohes Fleisch, Rucola und Parmesan)</i>                         | € 11,00 |



# Birra - Beer - Bier

Le nostre **birre selezionate** di prima scelta, la ns. prima donna le birre del gruppo Forst birre così dette crude non pastorizzate per lasciare inalterati i profumi e il sapore delle stesse in più vengono Spillate a freddo.

Il piacere di una birra prodotta sin dal 1857 con cura artigianale e “cruda”

Prima di tutto, cosa significa birra cruda?

Semplicemente che la birra non viene pastorizzata.

In questo modo conserva le sue caratteristiche organolettiche originali, che non devono subire alcuno shock termico al fine della conservazione.

Inoltre, sempre per preservarne la qualità, la nostra birra viene spinata a “fusto freddo”;

vuol dire che il fusto viene raffreddato almeno 24 ore prima nella cella frigorifera, in modo da non provocare nessuno sbalzo di temperatura della birra nel passaggio dal fusto (temperatura ambiente) alla spina (temperatura di servizio) che ne rovinerebbe gusto e aroma.

*Our **selected premium beers**, our star: the Forst brewery beers.*

*So-called "raw" beers, unpasteurized, to preserve all their natural aromas and flavors.*

*Moreover, they are tapped cold.*

*The pleasure of a beer crafted since 1857 with artisanal care and served "raw".*

*But first, what does raw beer mean?*

*Simply that the beer is not pasteurized.*

*This allows it to maintain its original organoleptic characteristics, without undergoing thermal shocks for preservation.*

*In addition, to guarantee the best quality, our beer is tapped from a "cold keg"; this means the keg is refrigerated for at least 24 hours before serving, avoiding any sudden change in temperature from keg to tap, which would compromise its taste and aroma.*

*Unsere ausgewählten **Premium-Biere**, unsere Hauptdarstellerin: die Biere der Forst-Gruppe.*

*Sogenannte „Rohbiere“, nicht pasteurisiert, um ihr volles Aroma und ihren natürlichen Geschmack zu bewahren.*

*Außerdem werden sie kalt gezapft.*

*Der Genuss eines Bieres, das seit 1857 mit handwerklicher Sorgfalt und als „roh“ gebraut wird.*

*Aber was bedeutet eigentlich Rohbier?*

*Ganz einfach: Das Bier wird nicht pasteurisiert.*

*So bleiben seine ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften vollständig erhalten, ohne thermischen Belastungen zur Haltbarmachung ausgesetzt zu werden.*

*Darüber hinaus wird unser Bier „aus dem kalten Fass“ gezapft; das bedeutet, das Fass wird mindestens 24 Stunden lang in der Kühlzelle heruntergekühlt, um Temperaturschwankungen zwischen Fass und Zapfhahn zu vermeiden, die Geschmack und Aroma beeinträchtigen könnten.*



# Birra - Beer - Bier

## Birre FORST alla spina

*FORST draught beers - FORST Bier vom Fass*

### KRONEN

#### Birra chiara non pastorizzata, 5,2°

*Unpasteurized lager beer, 5.2%*

*Unpasteurisiertes helles Bier, 5,2%*

|          |        |
|----------|--------|
| - 20 cl. | € 3,50 |
| - 40 cl. | € 5,00 |

### SIXTUS

#### Birra rossa non pastorizzata, 6,5°

*Unpasteurized red beer, 6.5%*

*Unpasteurisiertes rotes Bier, 6,5%*

|          |        |
|----------|--------|
| - 20 cl. | € 4,00 |
| - 40 cl. | € 5,50 |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| <b>Weihenstephaner</b> 20 cl. | € 3,50 |
|-------------------------------|--------|

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| <b>Weihenstephaner</b> 40 cl. | € 5,50 |
|-------------------------------|--------|

## Birre in bottiglia

*Bottled beers - Biere in Flasche*

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| <b>Birra Moretti Zero</b> 33 cl. | € 3,00 |
|----------------------------------|--------|

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| <b>Birra Corona</b> 33 cl. | € 4,00 |
|----------------------------|--------|

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <b>Birra Becks</b> 33 cl. | € 4,00 |
|---------------------------|--------|

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <b>Birra Becks</b> 60 cl. | € 5,00 |
|---------------------------|--------|

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| <b>Birra Franziskaner</b> 50 cl. | € 4,50 |
|----------------------------------|--------|

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <b>Birra Nastro Azzurro</b> 62 cl. | € 4,50 |
|------------------------------------|--------|

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| <b>Birra Nastro Azzurro</b> 33 cl. | € 3,00 |
|------------------------------------|--------|



# Bibite

**Acqua Minerale 1 lt.** € 2,50

*Mineral Water- Mineralwasser*

- Naturale - Still water

- Gassata - Sparkling water

**Acqua Minerale 0,5 lt.** € 1,50

*Mineral Water- Mineralwasser*

- Naturale - Still water

- Gassata - Sparkling water

**Bibite** € 3,00

*Soft Drinks - Erfrischungsgetränke*

- Coca cola

- Fanta

- Sprite

- Chinotto

- Estathe alla pesca

- Estathe al limone

- Schweppes

**Bibite alla spina (Pepsi)**

*Draft soft drinks - Softdrinks vom Zapfhahn*

- 20 cl. € 2,50

- 40 cl. € 3,50

**Succhi di frutta vari**

*Assorted fruit juices - Verschiedene Fruchtsäfte*

€ 3,50

**Sanbitter**

€ 3,50

**Campari**

€ 3,50

**Spritz**

€ 5,00



# Vini - Wine - Wein

I vini da noi accuratamente selezionati per accompagnare le ns. Specialità di carni.

*Our carefully selected wines to perfectly accompany our meat specialities.*

*Unsere sorgfältig ausgewählten Weine, ideal zum Genießen mit unseren Fleischspezialitäten.*

## Vino della casa alla spina

House wine on tap - Hauswein vom Fass

### Red Wine - Rotwein

Vino rosso 1/4 Lt. € 3,50

Vino rosso 1/2 Lt. € 5,00

Vino rosso 1 Lt.

€ 10,00

### White Wine - Weißwein

Vino Bianco 1/4 Lt. € 3,00

Vino Bianco 1/2 Lt. € 4,50

Vino Bianco 1 Lt. € 9,00

### Sparkling White Wine

Vino Bianco Frizzante 1/4 Lt. € 3,50

Vino Bianco Frizzante 1/2 Lt. € 4,50

Vino Bianco Frizzante 1 Lt. € 9,00

## Rossi

Red Wine - Rotwein

Morellino di Scansano DOCG 75 cl. € 25,00

Chianti Banfi DOCG 75 cl. € 25,00

Chianti Nipozzano Riserva DOCG 75 cl. € 30,00

Rosso di Montalcino DOC 75 cl. € 38,00

Brunello di Montalcino DOCG 75 cl. € 58,00

Bolgheri Rosso "Il Bruciato" € 45,00

Bolgheri Superiore "Renzo" DOC 75 cl. € 35,00

Maremma Toscana "Elegantia" DOC 75 cl. € 35,00

Primitivo di Manduria "Paololeo" DOC 75 cl. € 22,00

## Mezze Bottiglie - Half bottles of wine - Halbe Flaschen Wein

Primitivo Paololeo DOC 37,5 cl. € 10,00

Morellino di Scansano DOCG 37,5 cl. € 10,00

Elba Rosso DOC "Acquabona" 37,5 cl. € 10,00

## Rossi e Rosati dell'Elba

Red and Rosé Wines from Elba - Rot- und Roséweine von der Insel Elba

Elba rosso DOC (Acquabona) 75 cl. € 25,00

Elba rosso DOC (La Chiusa) 75 cl. € 25,00

Elba rosso Riserva DOC (La Chiusa) 75 cl. € 30,00

Elba rosato DOC (La Chiusa) 75 cl. € 25,00



# Vini - Wine - Wein

## Bianchi

White Wine - Weißwein

**Greco di Tufo** 75 cl. € 25,00

**Falanghina** 75 cl. € 25,00

## Bianchi dell'Elba

White wines from Elba - Weißweine von der Insel Elba

**Elba Vermentino DOC** (La Chiusa) 75 cl. € 25,00

## Bollicine

Sparkling Wines - Schaumweine

**Prosecco Mionetto Superiore** DOCG 75 cl. € 22,00

**Spumante** (dolce o brut) 75 cl. € 20,00

**Champagne Brut Special Cuvée Bollinger** 75 cl. € 80,00

## Al bicchiere

Wine by the glass - Wein im Glas

**Un bicchiere di vino rosso** € 3,00

**Un bicchiere di vino bianco** € 3,00

## Passito

Passito Wine - Passito Wein

**Aleatico dell'Elba DOCG con Cantuccini** € 5,00



# Dessert

## Dolci della casa - Homemade Desserts - Desserts des Hauses

|                                                                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>- Mascarpone ai frutti di bosco</b>                                                                        | € 5,00 |
| <i>Mascarpone with berries - Mascarpone mit Beeren</i>                                                        |        |
| <b>- Mascarpone al cioccolato</b>                                                                             | € 5,00 |
| <i>Mascarpone with chocolate - Mascarpone mit Schokolade</i>                                                  |        |
| <b>- Mascarpone all'amaretto</b>                                                                              | € 5,00 |
| <i>Mascarpone with amaretto - Mascarpone mit Amaretto</i>                                                     |        |
| <b>- Mascarpone alle fragole</b>                                                                              | € 5,00 |
| <i>Mascarpone with Strawberry - Erdbeer-Mascarpone</i>                                                        |        |
| <b>- Tiramisù</b>                                                                                             | € 5,00 |
| <b>- Cheesecake ai frutti di bosco</b>                                                                        | € 5,00 |
| <i>Cheesecake with berries - Käsekuchen mit Beeren</i>                                                        |        |
| <b>- Cheesecake al cioccolato e filadelfia</b>                                                                | € 5,00 |
| <i>Cheesecake with chocolate and Philadelphia<br/>Schokoladen-Philadelphia-Käsekuchen</i>                     |        |
| <b>- Cheesecake alle fragole</b>                                                                              | € 5,00 |
| <i>Cheesecake with Strawberry - Erdbeerkäsekuchen</i>                                                         |        |
| <b>Mattonella (frutti di bosco, cioccolato, caramellato)</b>                                                  | € 5,00 |
| <i>Mattonella ice cream (berries, chocolate, caramelized)<br/>Fliese (Beeren, Schokolade, karamellisiert)</i> |        |
| <b>Crema catalana</b>                                                                                         | € 5,00 |
| <i>Catalan cream - Katalanische Creme</i>                                                                     |        |
| <b>Tartufo bianco</b>                                                                                         | € 5,00 |
| <i>Tartufo bianco - Weißer Trüffel</i>                                                                        |        |
| <b>Tartufo bianco affogato</b>                                                                                | € 5,50 |
| <i>Tartufo bianco with coffee - Pochierter schwarzer Trüffel</i>                                              |        |
| <b>Tartufo nero</b>                                                                                           | € 5,00 |
| <i>Tartufo nero - Obstsalat mit Obst der Saison</i>                                                           |        |
| <b>Tartufo nero affogato</b>                                                                                  | € 5,50 |
| <i>Tartufo nero with coffee<br/>Obst der Saison: Wassermelone, Melone, Erdbeeren</i>                          |        |
| <b>Macedonia con frutta di stagione</b>                                                                       | € 5,00 |
| <i>Fruit salad with seasonal fruit - Obstsalat mit Obst der Saison</i>                                        |        |
| <b>Frutta di stagione: cocomero, melone, fragole</b>                                                          | € 5,00 |
| <i>Seasonal fruit: watermelon, melon, strawberries<br/>Obst der Saison: Wassermelone, Melone, Erdbeeren</i>   |        |
| <b>Coppetta fiordilatte e cacao</b>                                                                           | € 4,50 |
| <i>Ice cream cup (fiordilatte-cacao) - Eisbecher Fiordilatte und Kakao</i>                                    |        |
| <b>Sorbetto al limone</b>                                                                                     | € 4,00 |
| <i>Lemon sorbet - Zitronencreme</i>                                                                           |        |
| <b>Sorbetto al limone corretto</b>                                                                            | € 4,50 |
| <i>Lemon sorbet with alcohol - Korrigiertes Zitronensorbet</i>                                                |        |
| <b>Crema al caffè</b>                                                                                         | € 5,00 |
| <i>Coffe cream - Kaffeesahne</i>                                                                              |        |
| <b>Crema al limone</b>                                                                                        | € 5,00 |
| <i>Lemon cream - Zitronencreme</i>                                                                            |        |
| <b>Coperto e servizio - Cover and service charg - Gedeck und Servicepauschale € 1,50</b>                      |        |



## Caffetteria - Coffee - Kaffeespezialitäten

|                |        |
|----------------|--------|
| Caffè          | € 1,50 |
| Decaffeinato   | € 1,80 |
| Caffè corretto | € 2,00 |
| Cappuccino     | € 2,00 |
| Thè            | € 1,50 |
| Orzo           | € 2,00 |
| Ginseng        | € 2,00 |

## Aperitivi - Aperitif - Aperitifgetränke

|              |        |
|--------------|--------|
| Sanbitter    | € 3,50 |
| Campari Soda | € 3,50 |
| Spritz       | € 5,00 |

## Liquori - Liqueurs - Liköre

|                  |        |
|------------------|--------|
| Amaro della casa | € 4,00 |
| Fernet           | € 4,00 |
| Montenegro       | € 4,00 |
| Averna           | € 4,00 |
| Ramazzotti       | € 4,00 |
| Jagermeister     | € 4,00 |
| Whisky           | € 5,00 |
| Stravecchio      | € 4,00 |
| Grappa           | € 4,00 |
| Grappa barricata | € 4,50 |
| Sambuca          | € 4,00 |
| Limoncino        | € 3,00 |

