

Einen Aperitiv vor dem Essen

Aperol Spritz	7,90 € _P	Campari Soda / Orange	7,90 € _P
Sherry 5 cl	5,00 €	Prosecco Valdobriadene 0,1l	6,90 € _Q
Martini	6,50 € _P	Ramazotti Rose 'Spritz	7,90 € _P

Frisch vom Suppenkoch

3 Crema di Pomodoro Tomatensuppe „Napoli“ _N	6,50 €	5 Rinder Consommè mit Fleischklößchen und Eierstich _{A-B-M}	7,50 €
4 Zuppa di Cipolla Zwiebelsuppe mit Croutons _{A-M}	7,00 €	6 Toskanische Minestrone Mediterrane Gemüsesuppe _M	7,50 €

Italienische Vorspeisen und Salate aus der Küche

1 **Italienische Vorspeisenplatte Toro Grosso**
Ab 2 Portion 18,90 € Je. Portion

2 Gartenfrischer Salat	8,50 €	10 Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet ca. 130 g mit Rucola, Parmesan und Sellerie	21,50 €
7 Cäsarsalat Gartenfrischer Salat mit Röstbrot, Jogurtcreme und Parmesan _{A-B-C-L}	12,90 €	11 Büffelmozzarella oder Burrata auf Tomaten Mit Olivenöl und Oregano	13,50 €
8 Salat Livorno Bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Joghurtcreme _{C-L}	15,90 €	12 Bruschetta _A 4 Stück	8,90 €
9 Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern _{B-E}	21,50 €	13 Steak Tartar 130 g ca. Feingeschnittenes rohes Black Angus Rinderfilet herz auf ein Parmesan Korb dazu Eigelb, Zwiebel, Senf, Gurken, Knoblauch, getrennt servierte _{A-L}	22,50 €
		14 Carpaccio vom Lachs mit Rucola Balsamico rosa Pfeffer und Walnüssen	19,80 €

Diverse Beilagen

20 Pestobrot _A	2,50 €	25 Hausgemachte Kräuterbutter _C	2,50 €
21 Backkartoffel	5,10 €	26 Champignons Bäuerliche Art _C	7,50 €
22 Kartoffelwedges _A	5,50 €	27 Prinzessbohnen mit Speak	6,50 €
23 Pommes frites	4,90 €	28 Marktfrisches Grill Gemüse	8,50 €
24 Rosmarinkartoffeln	5,50 €		
30 Pfeffer-Sauce	5,50 €	31 Pesto-Sauce	4,90 €
32 BBQ-Sauce	4,90 €	33 Gorgonzola-Sauce	6,90 €

Dessert

40 Tiramisu _{ABC}	9,50 €
41 Panna Cotta _{BC}	9,50 €
42 Creme Brulée _{BC}	9,50 €
43 Mousse au Chocolat _C	9,50 €
44 Tartufo Eis _{CHB}	7,90 €

auf wahl: Schwarz oder Weiß oder Limoncello oder Pistazienkern

45 Extra Likör für Tartufo Amaretto / Limoncello / Eierlikör / Pistazienlikör	3,50 €
---	--------

Pasta

90 Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino (Spaghetti mit Knoblauch Olivenöl Pikant)	14,50 €
91 Tagliatelle con Funghi, Filetto al Tartufo (Bandnudeln mit Champignon, Filetspitze in Trüffelsoße)	25,90 €
92 Penne al Salmone e Vodka (Penne mit Lachswürfel in Sahne-vodka-soße und Rucola)	20,90 €
93 Penne alla Siciliana (Penne mit Aubergine, pinienkerne Schafskäse in Tomatensahnesoße)	17,90 €

Steakhouse



STEAKS & MORE

Wir sind nicht irgendein Steakhouse.

Bei uns bekommen Sie höchste Prime - Dry Aged Fleischqualitäten von den edelsten Rinderrassen aus aller Welt in ungewöhnlich Auswahl und Garstufen. Unter anderem vom Chianina, Charolais, Podolica, Buffel Longhorn, Bison, Limousine, Wagyu, Aberdeen Angus, Hereford Angus Black Angus, Marchigiana, Simmental Kôbe Rind, Txogitxu



Zarte Saftige Steaks

vom Argentinisch Black Angus Rind

Die Preise der Steaks beinhalten Pestobrot, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln „Italienische Art“ oder Spaghetti Aglio e Olio Pikant. Das angegebene Gewicht bezieht sich auf das rohe Steak mit Fettrand,

Rumpsteak vom Arg. B. Angus

kräftig im Geschmack, gut marmoriert, sehr zart, mit Fettrand

50	250 g	31.90 €
51	300 g	36.90 €

Auf Wunsch + 100g je 9.00€

Black Angus Filetsteak

das zarteste aus der Lende und fettfrei

57	180 g	32.90 €
58	250 g	38.90 €

Auf Wunsch + 100g je 11.90€

Black Angus Entrecôte

Sehr gut marmoriertes Fleisch und dadurch sehr zart und saftig 21 Tage abgehangen

53	250 g	34.00 €
54	300 g	38.90 €

Auf Wunsch + 100g je 9.90€

Black Angus Hüftsteak

Saftiges Steak aus der Keule geschnitten

61	200 g	27.90 €
62	250 g	31.90 €

Auf Wunsch + 100g je 7.90€

56 Dry-Aged Tomahawk Tagespreis

Ein edles Stück am Knochen vom Rib-Eye schön marmoriert und saftig. Dry-Aged 20-30 Tage für 2-3-4 Personen (ca. 1000-1500 g)

64 Steak-Variation 35.90 €

Rinderfilet, Rib-Eye und Hüftsteak von jedem 100 g reichen wir Ihnen das Beste

More aus Italien

70 Beef „Italia“ Selbstgemacht Nebraska Angus Dry-Aged Hacksteak mit Mozzarella dazu Kartoffelwedges	21,90 €	78 Fleischspieß „Toro Grosso“ vom Rind, Schwein und Pute mit gegrilltem Gemüse	28,80 €
71 Schweinelachsmedaillons _{AB} Mit frischer Champignonrahmsauce und Drillinge Rosmarinkartoffeln	25,90 €	79 Truthahnmedaillons _{ACNQ} Mit Pizzaiola-Mozzarella Sauce und Drillinge Rosmarinkartoffel	25,90 €
72 Saltimbocca alla Romana _{AQ} Schweinelachsmedaillons mit Parmaschinken-Salbei in Weißweinsauce und Drillinge Rosmarinkartoffeln	25,90 €	81 Lachsfilet „Gardasee“ _{ACENP} mit Shrimps in Sahnesauce, Drillinge Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse	32,90 €
74 Rinderfiletspitzen Nino Art Filetspitze in eine delikaten Marsalaweißsoße mit Walnuss, Estragon, Champignon. Beilage Rosmarinkartoffeln	36,90 €	82 Zanderfilet „Venezia“ _{AGQ} mit Rosinen-Prosecco-Sauce und Drillinge Rosmarinkartoffeln	31,90 €
85 Lammlachs vom Grill mit Drillinge Rosmarinkartoffeln	33,90 €	83 Gaucho-Pfanne _{MNQ} vom Nebraska Angus Rindfleischwürfel in pikanter Sauce mit Paprika, roten und weißen Bohnen	26,50 €
76 „Granparino Toskanisches Schweinen“ Schweinenackensteak „Rustikalische Art“ saftig gebraten mit Röstzwiebeln, und Drillinge Rosmarinkartoffeln	26,90 €	84 Große Vegetarische Grill-Gemüse-Platte verschiedenes Gemüse an Rahmcreme	21,90 €
77 Käsesteak _C 250 g ca. Gegrilltes Rumpsteak auf Gorgonzola Sauce und Drillinge Rosmarinkartoffeln	39,90 €		

Allergenen Kennzeichnung

A Weizen	F Krebstier	M Sellerie
B Eier	G Pinienkernen	N Antioxidationsmittel
C Milch	H Pistazien / Walnuss /	P Farbstoff
D Sojabohne	Haselnuss / Mandel	Q Sulfite
E Fisch	L Senf	

www.torogrosso.de
reservierung@torogrosso.de
Tel. 0391 59767979