IT

BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

PRIME BEEF BLOCK HOUSE FROM OUR OWN BUTCHERY

I nostri menu di bistecche includono un antipasto di insalata fresca, Baked Potato con Sour Cream e pane BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

Un taglio di prima qualità della nostra macelleria, 180 g, da carré di manzo giovane dal sapore forte

MR. RUMPSTEAK

Manzo BLOCK HOUSE con piccolo bordo di grasso per mantenerlo più succoso, 230 g, robusto e delicato

HEREFORD RIB-EYE

Dalla parte intermedia delle costine di manzo, 250 g, ben marmorizzate con grasso, succose e delicate

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Costata superiore dolcemente maturata, 336 g, l'orgoglio dei nostri macellai, dalla griglia di pietra lavica, con rafano grattugiato fresco

FILET MIGNON

160 g dal pezzo più delicato del manzo giovane condito con il pepe BLOCK HOUSE

AMERICAN TENDERLOIN

il pezzo migliore del filetto, 220 g, taglio alto e spesso, croccante fuori e rosa all'interno, con burro alle erbe

T-BONE STEAK, 1.1 lb

filetto delicato e roast beef l'osso incluso, 500 g, con croccante bordo di grasso e il nostro burro alle erbe
Anche da dividere in due

100 % ALLEVATO A CASA

Piatti vegetariani

ANTIPASTO FRESCO

Insalata BLOCK HOUSE
Lattuga e iceberg, pomodori, peperoni, cetrioli, cipolle, rafano, pomodori confit speziati e semi di zucca
Il prezzo è incluso nel menu di carne.

Bruschetta al pomodoro
pomodori freschi a cubetti
con pesto di basilico

Pomodori e burrata
pomodori di vite pregiati con confit di pomodoro piccante pomodoro confit, cipolle rosse e il nostro pesto di basilico, servito con due porzioni di Burrata D.O.P.

Insalata di gamberi
gamberi con ravanelli, aneto, cetriolo e buon olio d'oliva, serviti con pane fresco pane BLOCK HOUSE appena sfornato

Salse per le insalate:
American Dressing dolce, cremoso, raffinato con dragoncello
French Dressing[1] piccante, con un tocco di aglio
Italian Dressing[1] speziato, con delicato aceto balsamico, olio, olive e cili sperenati a freddo

Caesar Salad
Lattuga romana, insalata iceberg, rucola e spinaci baby con crostini all'aglio, preparata al appennato con French Dressing e Grana Padano[1]

Carpaccio di manzo
100% manzo di Meck-Pomm tagliato a fette sottilissime, con pesto di basilico e mix di aneto e ravanello

Manzo tataro
carne macinata di manzo della nostra macelleria, classicamente condita al momento, con cipolle rosse e capperi

Anche da condividere

Se si sceglie un antipasto al posto dell'insalata classica dal menu Steak, vi addebitiamo un supplemento di 5,00.

ZUPPE DELICATE

Bull Soup
un brodo di manzo con carne da allevamento proprio e con un accompagnamento a base di verdure, leggermente piccante, il tutto servito con pane BLOCK HOUSE

Zuppa di gulash
piccante, in stile ungherese, con paprika fresca e carne di manzo del nostro allevamento, servita con pane BLOCK HOUSE

Zuppa di cipolle alla francese
classica cotta con vino bianco
e gratinata con formaggio

Zuppa di carote e zenzero
aromatica con zenzero fresco, raffinata con panna, servita con pane BLOCK HOUSE

CUCINA VERDE

Garden Potato
la nostra amata Baked Potato con Sour Cream, servita con verdure di stagione e bruschetta

I tre classici
la nostra insalata con pregiati funghi saltati in padella con burro, servita con patate al forno e pane BLOCK HOUSE

NOVITÀ **Formaggio gratinato**
con pomodoro confit e
foglie di spinaci piccanti,
servito con pane BLOCK HOUSE

Linguine
piccanti con aglio e olio, servite con verdure saltate in padella e pomodori confit speziati

Scelta dei due bistecche di petto di tacchino

Ciotola
mix di quinoa e verdure fresche, verdure croccanti fritte in padella, insalata di foglie verdi e pomodoro confit

Scelta di due bistecche di petto di tacchino

Piatti vegetariani

CUCINA FRESCA

Bistecche di petto di tacchino
tre tenere bistecche, fritte e croccanti, servite con patate al forno con panna acida, il nostro burro alle erbe e pane BLOCK HOUSE

Medaglioni di filetto con verdure
teneri medaglioni di filetto di manzo con patate gratinate, verdure fresche di stagione e salsa alla crema di pepe

Bistecca di Scamone
160 g, dal centro della fesa di manzo, con contorno di insalata di cavolo, servito con patatine fritte e pane di casa BLOCK

Su richiesta vi serviamo la nostra insalata fresca in anticipo.

Insalata americana
con due bistecche di petto di tacchino su lattuga a foglia croccante e iceberg e condimento americano o condimento italiano

Salmone dei fiordi norvegesi
filetto di salmone appena fritto su una raffinata salsa al burro bianco, servito con patate gratinate e spinaci speziati

Agnello della Nuova Zelanda allevato al pascolo
180 g di tenera sella di agnello in cottura media, con patate gratinate, spinaci speziati e burro alle erbe

AMERICAN BISTRO

Block Burger Classic
200 g di carne di manzo del nostro allevamento del Mecklemburgo-Pomerania Anteriore, con pane BLOCK HOUSE appena sfornato

- con verdure saltate in padella
- con patata al cartoccio

Piatto di bistecca al barbecue
medaglioni di filetto di manzo con salsa BBQ per bistecca, serviti con patatine fritte

New York Cheese Burger
il nostro Block Burger da 200 g, gratinato con formaggio Edam su pane BLOCK HOUSE fresco, servito con patatine fritte e Coleslaw

Padella fitness
le nostre verdure croccanti saltate in padella con succulenti straccetti di manzo e salsa alla crema di pepe

SUPPLEMENTI

Pane BLOCK HOUSE
con aglio, appena sfornato

Baked Potato con Sour Cream

Patate gratinate

Patatine fritte

Salsa alla crema di pepe
piccante, con pepe verde e noce di peperoncino fine

Salsa BBQ per bistecca con mango

Burro all'aglio per bistecca

Sour Cream

Verdure fresche di stagione

Spinaci in foglia "Brasserie"
dal delicato condimento, con cipolle

Croccanti verdure in padella
peperoni cotti freschi, zucchine, funghi champignon e cipolle rosse

Coleslaw
insalata di cavolo bianco con carote e cetrioli grattugiati e sedano

Variazione di funghi freschi fritti
con cipolle in una raffinata salsa al burro

I NOSTRI VINI

Bianchi

Vino bianco Cuvée del Palatinato
edizione BLOCK HOUSE, QbA — 0,2 l / 0,75 l
Oliver Zeter, Pfalz

Chardonnay
Cellar Selection, Kleine Zalze — 0,2 l / 0,75 l
Stellenbosch, Sudafrica

Riesling
Schloss Vollrads, QbA — 0,2 l / 0,75 l
Rheingau

Sauvignon Blanc
Clos Henri, Henri Bourgeois — 0,2 l / 0,75 l
Marlborough, Nuova Zelanda

Pinot grigio Oktav
Cantina Hegyi — 0,2 l / 0,75 l
Kaiserstuhl, Baden

Rossi

Côtes du Rhône
Domaine des Capes — 0,2 l / 0,75 l
Francia

Malbec
Bodegas Callia — 0,2 l / 0,75 l
Argentina

Shiraz
Wynns Connawarra Estate — 0,2 l / 0,75 l
Australia

Merlot
Grand Estates, Columbia Crest — 0,2 l / 0,75 l
USA

Cabernet Sauvignon
Terra Noble, Reserva — 0,2 l / 0,75 l
Cile

Rosé

Pinot noir Rosé
Salwey, QbA — 0,2 l / 0,75 l
Kaiserstuhl, Baden

PERLE

Prosecco, spumante — 0,1 l / 0,75 l
secco, San Simone

Champagne, Drappier — 0,375 l
Brut, Reims

BIBITE FRESCHE ALLA SPINA

Pils fresca alla spina	0,3 l
Birra analcolica (bottiglia)	0,33 l
Radler (birra con limonata dolce)	0,3 l
Birra di frumento	0,5 l
Birra di frumento analcolica	0,5 l

SOFT DRINKS

Acqua minerale frizzante	0,25 l / 0,75 l
Acqua minerale naturale	0,25 l / 0,75 l
Acqua regionale fresca di rubinetto con ghiaccio e limone	0,5 l
Bibita frizzante al rabarbaro	0,45 l
Bibita frizzante alla maracuja	0,45 l
Succo di mela non filtrato con acqua minerale	0,33 l
Coca-Cola[1, 3], Fanta[1, 4], Sprite	0,3 l
Coke Zero[1, 3, 5]	0,33 l
Bevanda al malto[2]	0,33 l
Bitter Lemon, Tonic[2]	0,2 l
Succo di mela, non filtrato	0,2 l
Succo di pomodoro	0,2 l
Succo d'arancia,	0,2 l
Succo d'uva, rosso	0,2 l

Bevanda da tavola a base di 0,75 l di acqua minerale e una bottiglia di succo di mela da 0,75 l

BEVANDE ALCOLICHE

Martini, bianco	5 cl
Sherry Tio Pepe	5 cl
Aperol Spritz[2, 3]	0,2 l

SUPERALCOLICI

Fürst Bismarck Korn gruppo di grano	2 cl
Helbing Kümmel gruppo di cumino	2 cl
Malteserkreuz Aquavit	2 cl
Nørding Jubiläums-Aquavit	2 cl
Linie Aquavit	2 cl
Fernet-Branca	2 cl
Schladerer Williamsbirne	2 cl
Cognac VSOP, Meukow	2 cl
Sambuca	2 cl
Grappa, Nonino	2 cl
Smirnoff Vodka	4 cl
Jack Daniel's Tennessee	4 cl
Baileys	4 cl
Ramazotti	4 cl
Campari	4 cl
Gordon's Dry Gin	4 cl
Havana Club Rum, bianco	4 cl
Jägermeister	4 cl

CAFFÈ, TÈ & CO.

Bicchiere di latte macchiato	Tazza di caffè lungo
Tazza di cappuccino	Tazza di caffè decaffeinato
Tazza di caffè espresso	Bicchiere di Schokoespresso
Tazza di caffè espresso doppio	Bicchiere di cioccolata calda
Caraffa di tè	Bicchiere di vin brûlé — 0,2 l

Tutti prezzi si intendono in Euro, IVA incl.
[1] Con conservanti, [2] Con coloranti, [3] Con caffeina, [4] Con dolcificanti, contiene fenilalanina, [5] Contiene chinino, [6] Con antiossidanti, [7] Sofisticati.
Le indicazioni di peso per tutti i piatti di carne si riferiscono al prodotto prima della cottura. Se si dispone di un allergia, vi preghiamo di rivolgere a parte la lista degli allergeni.

IT 06/25