



## ANTIPASTI

### Insalata Block House

Insalata iceberg e lattuga, pomodori, peperoni, cetrioli, cipolle, rafani e ravanelli

4,70

### Caesar Salad

Insalata romana, iceberg, rucola e spinaci baby con croûton all'aglio, French dressing e Grana Padano<sup>1</sup>

5,90

### Bruschetta

Cubetti di pomodoro fresco con pesto di basilico, olio d'oliva e cipolla, serviti sul nostro pane abbrustolito

4,50

### Tartara di bovino da pascolo

preparata al momento, servita con pane integrale

8,20

A voi la scelta:

**American dressing** delicato e cremoso con dragoncello

**French dressing**<sup>6</sup> piccante con un profumo d'aglio

**Italian dressing**<sup>6</sup> saporito, con erbe aromatiche e olive

### Carpaccio

Carpaccio di manzo con pesto<sup>6</sup>, rucola e Grana Padano

9,40

### Pomodori e mozzarella

di bufala italiana originale preparati al momento con pomodori maturi e pesto al basilico fresco, serviti con crema di avocado

8,20

## DELIZIOSE ZUPPE

### Bull Soup

Brodo di manzo con carne e verdure, dal sapore forte

4,30

### Gulasch piccante

Ungherese, dal sapore deciso, con peperoni freschi e tanta carne di manzo

4,50

### Zuppa di cipolle alla francese

Preparazione classica con vino bianco, con formaggio gratinato

4,90

### Zuppa di pomodori

aromatica, con pomodori, servita con pane fresco Block House

4,50

## CUCINA VERDE

### Garden Potato

Patata alla Block House con panna acida, servita con verdure fresche di stagione e Bruschetta

10,80

### Gratin di spinaci

Spinaci in foglia gratinati con cipolla e saporito Edamer, serviti con gratin di patate<sup>1</sup> e Bruschetta

11,00

### I tre classici

la nostra insalata grande con funghi di stagione fritti, patata alla Block House e pane Block House

11,70

### Pasta all'arrabbiata

Linguine con pomodori freschi, cipolle, aglio, e peperoncino, condimento piccante

11,50

a scelta con straccetti di manzo +3,00



I nostri menu di bistecche comprendono un'insalata come antipasto, una baked potato (patata al forno) con panna acida ed il nostro pane Block House.

### MRS. RUMPSTEAK

perfetto taglio di carne fornito dalla nostra macelleria, 180 g, tenera e gustosa lombata di manzo giovane 19,70

### MR. RUMPSTEAK

Bistecca scelta da giovane manzo Block House, con piccolo bordo di grasso per mantenere la tenerezza, 250 g, morbida e gustosa 24,90

### HEREFORD RIB-EYE

Dall'entrecôte ben marmorizzata, 250 g, con piccolo occhietto di grasso, tenerissima 22,90

### RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Lombata, maturata teneramente, 350 g, l'orgoglio dei nostri macellai, preparata sulla griglia di lava servita con rafano grattugiato fresco 29,30

### FILET MIGNON

180 g dal taglio più tenero del manzo giovane, condita con il famoso pepe per bistecca Block House 26,10

### AMERICAN TENDERLOIN

la parte migliore del filetto, 250 g, tagliata spessa ed alta, croccante fuori, tenerissima e rosata dentro, con burro alle erbe 32,50

### T-BONE STEAK, 1.1 lb

tenero filetto e delizioso roastbeef con osso a forma di T da 500 g, con bordo di grasso croccante e burro alle erbe 34,50  
Possibilità di dividerla in due porzioni +9,00



## PIATTI FRESCHI

### Medaglioni di tacchino

croccanti e succosi alla griglia, con burro alle erbe e patata al forno con panna acida

11,90

### Padellata «Fitness»

con croccanti verdure cotte in padella e delicata carne di manzo et salsa al pepe

13,00

### Tenera schiena d'agnello

160 g, cottura rosata alla griglia, con gratin di patate, delicati spinaci in foglia e burro alle erbe

19,20

### Bistecca con verdure

Bistecca di scamone da 160 g, cottura succulenta alla griglia, con verdure fresche di stagione e burro alle erbe

13,90

### Insalata americana

delicati medaglioni di tacchino su un letto di insalata croccante con funghi arrostiti e American dressing

10,50

### Medaglioni di filetto ai funghi

Succosi alla griglia, con funghi freschi passati in padella, letto di champignon e funghi ostrica e crema alle erbe

18,90

### Salmone fresco Fjord

Dai fiordi della Norvegia con spinaci in foglia dal sapore delicato e aromatico, gratin di patate e limone

16,90

## AMERICAN BISTRO

### Piatto di Barbecue steak

piccoli medaglioni di scamone con contorno di coleslaw, servita con patata al forno con panna acida

14,70

### Bistecca di scamone

160 g dal cuore dello scamone di manzo, con contorno di coleslaw e patata al forno con panna acida

15,30

### L'hamburger di 200 g

al 100% di puro manzo Block House, succosa, di cottura media, servita con patata al forno con panna acida e coleslaw

12,40

### N.Y. Cheeseburger

L'hamburger da 200 g al 100% di puro manzo su pane Block House, con pomodori a dadini e formaggio Edamer sciolto, servito con patatine fritte

12,90

## CONTORNI

### Pane Block House

con aglio, appena sfornato

0,90

### Patata al forno con panna acida

3,40

### Gratin di patate

3,20

### Patatine fritte

2,60

### Patate dolci fritte

3,80

### Salsa di pepe

piccante, con grani di pepe interi

2,20

### Burro alle erbe

0,90

### Salsetta di manzo e peperoncino

0,90

### Panna acida

0,90

### Verdure fresche stagionali

3,70

### Carote al burro

3,30

### Spinaci «Brasserie»

dal delicato condimento, con cipolle

3,70

### Croccanti verdure saltate in padella

Peperoni freschi, piselli dolci, champignon e cipolla rossa

3,70

### Coleslaw «American Style»

Insalata di crauti della casa con carote e cetrioli grattugiati

2,60

### Funghi freschi alla crema

4,20



## I NOSTRI VINI

### Vini bianchi

<b>Löss Grüner Veltliner</b>		
Schloss Gobelsburg	0,125 l	<b>3,60</b>
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l	<b>21,60</b>

<b>Pinot Grigio Friuli Grave, DOC</b>		
Salatin	0,125 l	<b>3,60</b>
Veneto, Italia	0,75 l	<b>21,60</b>

<b>Urgestein Riesling, DAC</b>		
Schloss Gobelsburg	0,125 l	<b>3,90</b>
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l	<b>23,40</b>

<b>Fidesser Gelber Muskateller</b>		
Platter Rieden bio	0,125 l	<b>4,30</b>
Weinviertel, Austria	0,75 l	<b>25,00</b>

<b>Chardonnay Art 'n' Soul</b>		
Lehmann	0,125 l	<b>4,40</b>
Barossa, Australia	0,75 l	<b>26,40</b>

<b>Sauvignon Blanc</b>		
Salomon & Andrew	0,125 l	<b>4,90</b>
Marlborough, Nuova Zelanda	0,75 l	<b>29,40</b>

### Vini rosati

<b>Rosé Hasen</b>		
R&A Pfaffl	0,125 l	<b>4,50</b>
Weinviertel, Austria	0,75 l	<b>27,00</b>

### Vini rossi

<b>Zweigelt</b>		
Azienda vinicola Pasler	0,125 l	<b>3,60</b>
Jois/Burgenland, Austria	0,75 l	<b>21,60</b>

<b>Cuvée bio</b>		
H&A Nittnaus	0,125 l	<b>4,10</b>
Burgenland, Austria	0,75 l	<b>24,00</b>

<b>Blaufränkisch</b>		
Glatzer	0,125 l	<b>4,10</b>
Carnuntum, Austria	0,75 l	<b>24,00</b>

<b>Shiraz Steak</b>		
Rosemount	0,125 l	<b>4,50</b>
Hunter Valley, Australia	0,75 l	<b>27,00</b>

<b>Cabernet Sauvignon</b>		
Caliterra	0,125 l	<b>4,50</b>
Central Valley, Cile	0,75 l	<b>27,00</b>

<b>Malbec</b>		
Bodegas Callia	0,125 l	<b>4,50</b>
Argentina	0,75 l	<b>27,00</b>

## VINI FRIZZANTI

<b>Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC</b>		
Salatin	0,1 l	<b>3,20</b>
Cordignano/Veneto, Italia	0,75 l	<b>24,00</b>

<b>Champagner, Drappier</b>		
Brut, Reims, Francia	0,375 l	<b>32,00</b>

## BEVANDE ANALCOLICHE

San Pellegrino, frizzante	0,25 l	<b>2,90</b>
San Pellegrino, frizzante	0,75 l	<b>5,90</b>
Acqua Panna, naturale	0,25 l	<b>2,90</b>
Acqua Panna, naturale	0,75 l	<b>5,90</b>
Coca-Cola <sup>2, 3</sup> , Coke Zero <sup>1, 2, 3, 4</sup>	0,33 l	<b>3,40</b>
Fanta <sup>1, 2, 6</sup> , Sprite <sup>1</sup>	0,33 l	<b>3,40</b>
Almdudler <sup>2, 4</sup>	0,33 l	<b>3,40</b>
Tè freddo limone <sup>4</sup> /pesca <sup>4</sup>	0,33 l	<b>3,40</b>
Succo di mela	0,2 l	<b>2,90</b>
Succo di mela con acqua minerale frizzante	0,3 l	<b>3,40</b>
Succo di mela con acqua minerale frizzante	0,5 l	<b>4,90</b>
Succo di arancia	0,2 l	<b>2,90</b>
Succo di albicocca	0,2 l	<b>2,90</b>
Succo di ribes	0,2 l	<b>2,90</b>
Soda	0,2 l	<b>1,70</b>
Soda al limone/lampone <sup>4</sup> /sambuco <sup>4</sup>	0,3 l	<b>2,10</b>
Soda al limone/lampone <sup>4</sup> /sambuco <sup>4</sup>	0,5 l	<b>3,40</b>
Acqua tonica <sup>5</sup>	0,2 l	<b>3,10</b>
Bitter Lemon <sup>5, 6</sup>	0,2 l	<b>3,10</b>

## ALLA SPINA

Birra alla spina Stiegl Pils	0,3 l	<b>3,40</b>
Birra alla spina Stiegl Pils	0,5 l	<b>4,70</b>
Erdinger Weizenbier	0,5 l	<b>4,20</b>
(birra chiara di frumento) (bottiglia)		
Radler Stiegl con limone (bottiglia)	0,5 l	<b>3,90</b>
Birra analcolica		
Gösser Naturgold (bottiglia)	0,5 l	<b>3,90</b>

## LIQUORI

Jägermeister	4 cl	<b>3,60</b>
Wilhelm, pera William	2 cl	<b>3,20</b>
Wilhelm, albicocca	2 cl	<b>3,20</b>
Wilhelm, Alte Zwetschke alla prugna	2 cl	<b>3,20</b>
Wilhelm, nocciola	2 cl	<b>3,20</b>
Vermouth Martini Bianco	4 cl	<b>3,90</b>
Baileys Irish Cream	2 cl	<b>3,60</b>
Sambuca Molinari	2 cl	<b>3,60</b>
Absolut Vodka	4 cl	<b>3,90</b>
Vodka Smirnoff	4 cl	<b>3,90</b>
Rum Bacardi	4 cl	<b>3,90</b>
Sherry Tio Pepe	4 cl	<b>3,60</b>
Tequila José Cuervo	4 cl	<b>3,90</b>
Gordon's Dry Gin	4 cl	<b>3,90</b>
Grappa Nonino	2 cl	<b>3,50</b>
Cognac Rémy Martin	2 cl	<b>4,50</b>
Ballantine's Scotch	4 cl	<b>4,50</b>
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	<b>4,70</b>
Aperol <sup>2, 5</sup>	4 cl	<b>3,20</b>
Campari <sup>2, 5</sup>	4 cl	<b>3,20</b>

## BEVANDE CALDE

Latte macchiato	<b>3,20</b>	Caffè	<b>2,80</b>
Cappuccino	<b>3,10</b>	Caffè decaffeinato	<b>2,80</b>
Espresso	<b>2,50</b>	Cioccoespresso	<b>3,20</b>
Espresso doppio	<b>4,10</b>	Cioccolata calda	<b>3,20</b>
Bricchetto di tè	<b>3,10</b>	Vin brûlé	<b>3,20</b>

Tutti i prezzi sono in euro e comprensivi di IVA e servizio.

<sup>1</sup>con conservanti. <sup>2</sup>con coloranti. <sup>3</sup>con caffeina. <sup>4</sup>con dolcificanti, contiene una fonte di fenilalanina. <sup>5</sup>contiene chinina. <sup>6</sup>con antiossidanti. <sup>8</sup>trattato con zolfo. <sup>9</sup>Taurin. Il peso della carne si riferisce sempre al peso prima della cottura alla griglia.