



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



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, 330 g, l'orgoglio dei nostri macellai, dalla griglia di pietra lavica, con rafano grattugiato fresco

FILET MIGNON

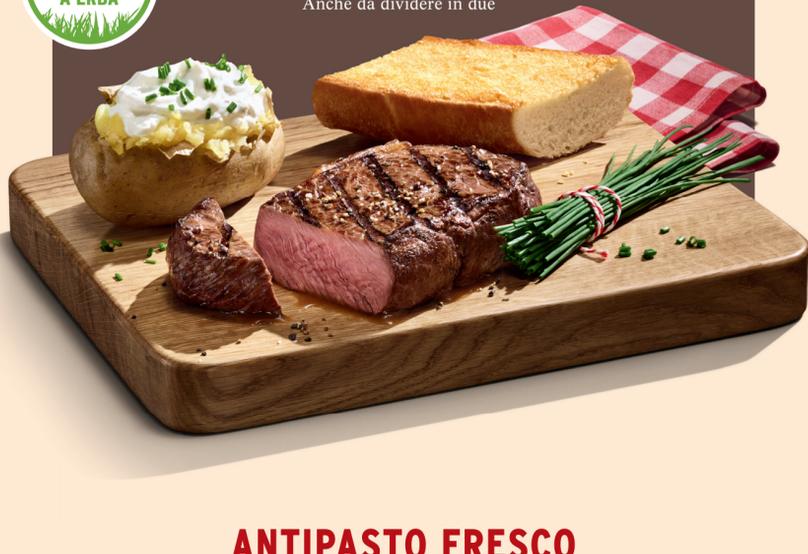
160 g dal pezzo più delicato del manzo giovane condito con il pepe BLOCK HOUSE

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 T-bone succoso, 500 g, con croccante bordo di grasso e il nostro burro alle erbe. Anche da dividere in due



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

tomodori freschi a cubetti con pesto di basilico

NOVITÀ Pomodori e burrata

tomodori di vite pregiati con confit di pomodoro piccante pomodoro confit, cipolle rosse e il nostro pesto di basilico, servito con una piccola porzione 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 Dressing⁶ piccante, con un tocco di aglio
Italian Dressing⁶ speziato, con delicato aceto balsamico, erbe, olive e oli spremuti a freddo

Caesar Salad

Lattuga romana, insalata iceberg, rucola e spinaci baby con crostini all'aglio, preparata al appenato con French Dressing e Grana Padano⁷

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 3,00.

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 dal 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 Curry di verdure con quinoa

verdure fresche in salsa curry preparata con mix di verdure a base di quinoa, cipolle e semi di fagiolo verde

Piatti vegetariani

Linguine

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

Sceita di 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

Sceita di due bistecche di petto di tacchino

CUCINA FRESCA

NOVITÀ Bistecche di petto di tacchino

due 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 teriyaki al pepe

NOVITÀ Bistecca di Scamone

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

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

in salsa di lime e burro, in cottura sous vide, 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 dal nostro allevamento del Meclemburgo-Pomerania sfornato, con pane BLOCK HOUSE appena sfornato

• con verdure saltate in padella

• con patata al cartoccio

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 teriyaki al pepe

SUPPLEMENTI

Pane BLOCK HOUSE

con aglio, appena sfornato

Baked Potato con Sour Cream

Patate gratinate

Patatine fritte

NOVITÀ Salsa teriyaki al pepe

incorniciato con pepe verde

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, taccole, funghi champignon e cipolle rosse

Coleslaw

insalata di cavolo bianco con carote e cetrioli grattugiati e sedano

Funghi freschi alla crema

I NOSTRI VINI

Bianchi

Vino bianco Cuvée del Palatinato edizione BLOCK HOUSE, QbA 0,21

Oliver Zeter, Pfalz 0,75 l

Chardonnay

Stellenbosch, Kleine Zalze 0,21

Stellenbosch, Sudafrica 0,75 l

Riesling

Schloss Vollrads, QbA 0,21

Rheingau 0,75 l

Sauvignon Blanc

Clos Henri, Henri Bourgeois 0,21

Marlborough, Nuova Zelanda 0,75 l

Silvaner Keuper da Iphofen

Cantina Juliuspsital, 0,21

Franconia 0,75 l

Pinot bianco Oktav

Kaisertstuhl, Baden 0,21

0,75 l

Rosé

Pinot noir Rosé 0,21

Salwey, QbA 0,75 l

Kaisertstuhl, Baden

Rossi

Côtes du Rhône 0,21

Domaine des Capes 0,75 l

Malbec

Bodegas Callia 0,21

Argentina 0,75 l

Shiraz

Wynns Connawarra Estate 0,21

Australia 0,75 l

Merlot

Grand Estates, Columbia Crest 0,21

USA 0,75 l

Cabernet Sauvignon

Terra Noble, Reserva 0,21

Cile 0,75 l

PERLE

Prosecco, spumante secco, San Simone 0,11

Champagne, Drappier 0,75 l

Brut, Reims 0,375 l

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

BEVANDE ALCOLICHE

Martini, bianco 5 cl

Sherry Tio Pepe 5 cl

Aperol Spritz^{2,5} 0,2 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^{2,3}, Fanta^{2,6}, Sprite 0,33 l

Coke Zero^{2,3,4} 0,33 l

Bevanda al malto² 0,33 l