

♥ CLUB IRMI ♥

eine Tafel, ein Gericht, ein Wein

CLUBBEITRAG 9,-

Unser außergewöhnlich aromatisches Olivenöl ist unser ganzer Stolz – deswegen servieren und verwenden wir kein anderes Olivenöl als das unserer eigenen Olivenhaine in der Toskana – von Hand geerntet, mit Sorgfalt gepresst, mit Liebe verarbeitet.

A CASA DI TOMILAIA

*Nirgends fühlt man sich so wohl wie bei Freunden zu Hause.
Wenn hier auch noch echte toskanische Küche auf den Tisch kommt,
und außergewöhnlich gute Weine und Olivenöl von den eigenen
Weingütern serviert werden, fragt man sich, warum man nicht
öfter diese Freunde besucht.*

*„A Casa di Tomilaia & Friends“ bedeutet, zu Hause zu sein bei
Tomilaia und Freunden – zu trinken, zu essen und vor allem
zu genießen. Unsere Küche und unsere Weine sind Begleiter Ihrer
besonderen und alltäglichen Momente.*

*Wir begleiten diese Momente unauffällig, aber mit unserem
ganzen handwerklichen Können, mit all unserer Leidenschaft
und natürlich mit den Weinen unserer Weingüter sowie den
Weingütern unserer Freunde. Und das Beste: Tomilaia & Friends
gibt es auch für zu Hause; denn alle Weine, Öle, Grappe,
sowie Brandy, Kaffee und Honig gibt es ebenfalls in unserer
Bottega Tomilaia zum günstigen Weingut-Preis zum Mitnehmen.*

*Ihr Winzer-Restaurant
Clan Bock Demarchi*

MEZZOGIORNO

*Sämtliche Gerichte beinhalten eine
Suppe oder einen Salat als Vorspeise.*

A LA CARTE

*Panzanella 9,50
toskanischer Brotsalat mit Tomaten, roten Zwiebeln,
jungem Lauch, Staudensellerie und Balsamico*

*Vitello Tonnato „VTT“ 14,50
rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischcrème,
Wachtelei und Kapern*

*La Carbonara Vera 9,50
mit Pancetta, Ei, Pfeffer und Salbei*

*Aglione Peperoncino 9,50
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini*

*Spaghettoni Don Tommasino 9,50
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini und
Oliven (scharf)*

*Linguine Mare Mare 15
mit Pulpo, Muscheln, Garnelen, Weißwein und Lauch*

*Pici toscani al Ragù 14
toskanische Pasta mit Wurzelgemüse, Rind- und
Kalbfleischsugo*

CARNE E PESCE

La Vera Cotoletta Milanese 26
paniertes Kalbskotelett am Knochen geschlagen

Filetto di Manzo
Grande 250 g / Normale 180 g 29 / 23
gegrilltes Filet vom Rind

Coniglio in umido 21
*geschmorte Kaninchenkeule mit
getrockneten Tomaten und Oliven*

MEZZOGIORNO

*Stellen Sie sich Ihre Beilagen zu den
Hauptspeisen auf dieser Seite nach
Lust und Laune zusammen.
Im Preis sind bereits zwei enthalten.*

CHEFS DI CUCINA: CHRISTOPH KUBENZ & FABIO EISERT
SERVICECHEF: GIUSEPPE RIZZUTI
PATRONE: TOM BOCK

CONTORNI

Insalatina 3.50
gemischte Blattsalate mit Balsamico-Dressing

Caponata 3.50
Ofengemüse mit Zucchini, Aubergine, Tomate und Basilikum

Spinaci alla Romana 3.50
Spinat mit Peperoncini, Pinienkernen, Rosinen und Muskatnuss

Polenta bramata 3.50
gerührte Polenta

Purè grezzo 3.50
leicht gestampfte Kartoffeln mit Olivenöl und Lauch

Patate al Forno 3.50
Kartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin aus dem Ofen

DOLCI

Gelato del giorno 5

Dolcetti 3.50

APERITIVI

Prosecco Aperol^(1,10) Gl. 0.1l 8.50

Limoncello Spritz 8.50
Prosecco, Limoncello⁽¹⁾, *Minze*

San Bitter⁽³⁾ *Soda alkoholfrei* 6

Campari^(1,10) / *Aperol*^(1,10) *mit Soda / Orange*^(1,3) 8.50

Gin Tonic⁽¹⁰⁾ 9.50

CHAMPAGNER & CO.

Prosecco Civranello DOC Gl. 0.1l 6.50 / Fl. 0.75l 42
Spumante Brut

Champagner Legras & Haas Gl. 0.1l 9 / Fl. 0.75l 59
Tradition Brut

SAN SPUMANTE ROSÉ

Méthode traditionnelle Gl. 0.1l 6 / Fl. 0.75l 39
Tenuta Tomilaia
Extra Brut

BIRRA

Peroni Fl. 0.33l 3.90

Moretti Fl. 0.33l 3.90

Moretti Alkoholfrei, Moretti Limone Fl. 0.33l 3.90

ACQUA

Acqua di Toscana Fl. 0.375l 4 / Fl. 0.75l 7
Still / Frizzante

SOFTS

Coca-Cola^(1,9), *Coca-Cola Zero*^(1,9,11,12) Fl. 0.2l 3.50

Schweppes^(1,10) Fl. 0.2l 3.50

RAPP'S Orange, Apfel ... Gl. 0.2l 3.50

Orangina Fl. 0.25l 3.50

CAFFETTERIA

Espresso 1.50

Espresso Macchiato 1.80

Espresso Doppio 2.50

Espresso Corretto 3.60

Cappuccino 3

Caffè Americano 2.50

Montag bis Freitag

12 BIS 14.30 UHR UND 18 BIS 24 UHR (KÜCHE BIS 23 UHR)

Samstag

18 BIS 24 UHR (KÜCHE BIS 23 UHR)

Sonntag

12 BIS 14.30 UHR UND 18 BIS 24 UHR (KÜCHE BIS 23 UHR)

FLORENTINISCHES VIERTEL

WALTHER-VON-CRONBERG-PLATZ 7 · 60594 FRANKFURT AM MAIN
(069) 68 97 76 25 · RESTAURANT@ACASADI.DE · WWW.ACASADI.DE

*A Casa di Tomilaia is a work of architecture & hospitality
created by Tom Bock & Friends*

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat,
8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln,
12 Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle), 13 gewachst, 14 mit Taurin,
16 mit Nitritpökelsalz, 17 enthält Sulfit, 18 mit Säuerungsmittel, 19 enthält Stabilisatoren

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive aller Steuern und Abgaben.