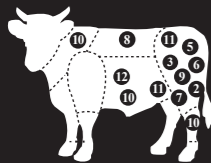
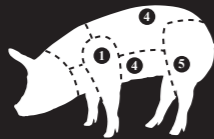


FLEISCHSCHNITTE



vom Rind



vom Schwein

- 1 TONNO DEL CHIANTI**
Schweinekeule in Weißwein mit Lorbeerblättern gekocht und in Olivenöl eingelegt.
- 2 SUSHI DEL CHIANTI**
Rotes, mageres Rindfleisch, weich geklopft mit klassischen Zutaten gewürzt.
- 3 CARPACCIO**
Dünn geschnittenes, weichgeklopftes, mageres Rindfleisch.
- 4 ARISTA**
Italienische Roulade vom Spanferkel mit Rosmarin, Fenchel und Thymian geröstet.
- 5 COSIMINO**
Traditionell florentinischer Rinder und Schweine-Hackbraten verfeinert mit Meersalz, schwarzen Pfeffer, Thymian und Zwiebeln.
- 6 ARROSTO FIORENTINO**
Rosa geröstetes Roastbeef, dünn geschnitten, in Olivenöl, Salbei und Rosmarin mariniert.
- 7 RAMERINO**
Leicht angebratens, Rinder Tartar Häppchen auf Rosmarin Spießen.
- 8 BISTECCA**
- 9 PANZANESE**
- 10 BURGER**
- 11 STEAK FRITES**
- 12 SHORT RIBS**



To Beef or not To Beef

*Akazienstraße 3
10823 - Berlin*

*tel. 030 54599047
tobeefornottobeef.berlin*



MENÜ



UNSERE PHILOSOPHIE

- 1 - Wir glauben an das Leben und dieses zu zelebrieren.
- 2 - Gegen Klischees, und gegen banale Erfahrungen.
- 3 - Wir glauben an die Natur und respektieren Ihre Geschenke.
- 4 - Gegen die Gleichmachung des Geschmacks, jedes Gericht ist einzigartig und unwiederbringbar.
- 5 - Die Rohstoffe sind in unseren Augen ein großes Wunder.
- 6 - Wir glauben an eine Welt gemacht für das Handwerk und nicht für die Industrie.
- 7 - Wir sehen das Essen nicht nur als Nahrungsmittel, sondern als Möglichkeit mit anderen Menschen zu kommunizieren.
- 8 - Das Fleisch wird bestmöglich verwendet, nichts von dem Tier verschwendet. Wir schaffen es selbst aus dem schwierigsten Teil des Rindes etwas schmackhaftes zuzubereiten.
- 9 - Das Tier soll ein gutes Leben geführt haben, wie auch wir ein Anspruch auf ein gutes Leben haben, sowie gute Ernährung, genügend Freiraum, und einen Tod der so respektvoll wie möglich ist.
- 10 - Mit dem Wissen und Stolz der Tradition, führen wir den Dialog fort, täglich suchend nach Verbesserungen.

ANTIPASTI

Sushi del Chianti (Unser Tartar) ② _____ **13.00 €**

|| Wird serviert mit einem pochierten Wachtelei und einer Orangen-Kapern Gremolata.

Carpaccio Nostro ③ _____ **12.50 €**

|| Wird serviert mit Parmesan, filetierten Zitronen, Salzflocken und Rucola.

MISTI

Gemischte Platten für 1 oder 2 Personen

Benvenuto (für 2 Personen) ② _____ **15.00 €**

|| Teller mit einer Mischung unserer geschmacklich kräftigen und intensiven Spezialitäten. (Arista in Porchetta, Cosimino und Tonno del chianti)

Cordiale (für 2 Personen) ② _____ **16.50 €**

|| Teller mit einer Mischung unserer geschmacklich kräftigen und intensiven Spezialitäten. (Arista in Porchetta, Cosimino und Tonno del chianti)

Accoglienza (für 2 Personen) _____ **24.00 €**

|| Gemischte Teller unserer Spezialitäten. (Tonno del Chianti, Sushi del Chianti, Arista und Cosimino)

Antipasto vegetariano _____ klein **12.00 €**

|| Gemischte vegetarische Vorspeisenplatte, mit italienischen Käse, eingelegten Grillgemüse und wechselnden Spezialitäten. groß **20.00 €**

Tagliere misto _____ klein **13.00 €**

|| Gemischte Toskanische Vorspeisenplatte mit Käse, Schinken und Gemüse. groß **22.00 €**

SECONDI

mit Cannellini Bohnen.

Dario Cecchini Selektion
Panzano in Chianti, Firenze, Italy.

Bistecca alla Fiorentina ⑥ _____ **9.50 €**

|| Steak florentinischer Art, mindestens 21 Tage am Knochen gereift, mit genau dem richtigen Fettanteil - eines der größtmöglichen physikalischen Vergnügen auf dieser Erde. Das Bistecca wird in großen Stücken geliefert, bitte wählen Sie ein Stück in Ihrer bevorzugten Größe. Sie stehen alle an unserer Tafel. (100 g.)

Panzanese ab 250g, "Perfect Cut" 500/600g ⑦ _____ **9.00 €**

|| Dabei handelt es sich um eine monumentale Scheibe des Schenkelinneren, sehr mager und geschmacksintensiv. Und das ist nicht einfach nur Essen - das sind Emotionen, das ist ein Biss vom Leben. (100 g.)

Bistecca della casa ⑧ _____ **9.00 €**

|| Steak aus dem Lendenstück vom deutschen Simmentaler Rind, 30 Tage am Knochen gereift, und mit Knochen serviert. Toskanische Tradition trifft auf höchste deutsche Rinderqualität - mit sensationellem Ergebnis. (100 g.)

Steak Frites della Casa ⑨ _____ (200 g.) **23.00 €**

|| Rinder Bavette oder Rinder Hüfte. Serviert mit Bearnaise und hausgemachten Pommes Frites. (350 g.) **35.00 €**

Rinder Short Ribs ⑩ _____ **25.00 €**

|| Sehr langsam geschmort, bis zur Stufe:butterzart. Serviert mit karamellisierten Schalotten und einem cremigen Senf-Stampf.

BURGER

Unsere Burger werden aus 100% deutschem Bio Rind, täglich frisch zubereitet.

Hausburger ⑪ _____ **15.00 €**

|| 180g. Rind, mit Tomatenconfit, Rucola, reifem Pecorino Käse und knusprigem Coppa im Brioche Brötchen.

Classic Burger ⑫ _____ **14.00 €**

|| 180g. Rind, mit Tomaten, Eisbergsalat, Dijonaise Soße und Rote Zwiebeln im Brioche Brötchen.

► Zusätzliche Zutaten, Cheddar Cheese, Pancetta Toskana. (Jeweils 1.00 €.)

► Regulär werden unsere Burger Medium serviert, falls Sie andere Wünsche haben, sprechen Sie mit uns.

BEILAGEN

Pommes Frites _____ **4.00 €**

Gemischter Salat _____ klein **4.50 €** — groß **7.00 €**

Grillgemüse _____ **5.00 €**

Cannellini Bohnen _____ **5.00 €**

Saisonale Beilage _____ Markt Preiss

BIER

Eichhofener Helles vom Fass _____ 0,4l - **4.50 €**

Eichhofener Premium Pils _____ 0,3l - **3.90 €**

Schneider Weisse Hefeweizen Hell _____ 0,5l - **4.90 €**

Schneider Weisse Hefeweizen Dunkle _____ 0,5l - **4.90 €**

Schneider Weisse Hefeweizen Alkoholfrei _____ 0,5l - **4.90 €**

SOFT DRINKS

Rheinsberger Preussenquelle

Mineralwasser _____ 0,5l **3.90 €** — 0,75l **5.90 €**

Säfte und Saftschorle _____ **3.80 €**

Proviant Limonade _____ **3.90 €**

Cola - Fanta - Sprite _____ **3.80 €**

CAFFETERIA

Espresso _____ **2.50 €**

Espresso doppio _____ **3.50 €**

Cappuccino _____ **4.00 €**

Latte macchiato _____ **4.30 €**

Tea _____ **4.00 €**

Sie können ab 25,00€ auch gerne mit Kreditkarte bezahlen.
