



DALLAS
FINEST STEAK HOUSE

MENU

**Il nostro Ristorante
nasce dalla passione per
i Ranch Americani
dove la prerogativa principale
è la convivialità creata
dal "Barbecue "
Naturalmente selezionando
le migliori carni al mondo.**

**Our restaurant
comes from the passion for
American Ranches,
where the main trait
is conviviality,
created by BBQ
Naturally selecting
the best meat from the world.**

Benvenuti al

Welcome to

DALLAS
FINEST STEAK HOUSE





Le Nostre Carni/Our Meats

BISTECCA "BLACK ANGUS" U.S.A "BLACK ANGUS" STEAK U.S.A	€ 9,00 etto/100gr.
TOMAHAWK "SCOTTONA IRLANDA" TOMAHAWK "SCOTTONA IRLANDA"	€ 9,00 etto/100gr
T-BONE "HEREFORD" U.S.A. T-BONE" HEREFORD "	€ 9,00 etto/100gr
PICANHA PICANHA	€ 7,00 etto/100gr
SPARERIBS SPARERIBS	€ 20,00 al pezzo/piece

DALLAS





Antipasti / Appetizers

LA TARTARE

€ 16,00

*Tartare di Scottona Irlanda con salsa di Parmigiano e caponata di pere
Irish scottona tartar with parmesan sauce and pears caponata*

GIARDINO D'ESTATE

€ 18,00

*Filetto di maiale laccato con senape e miele, crema scapece, verdure baby
Pork filet sprayed with senape sauce and honey, scapece cream, baby vegetables*

THUNDER

€ 15,00

*Roll di Cuberoll al B.B.Q. riduzione di birra scura, crema di patate al limone
e porro affumicato*

B.B.Q. Cuberoll Roll, dark beer reduction, potatoes cream with lemon and smoked leek





Primi/Starters



TEPEE

€ 15,00

Cappellaccio (Home made) ripieno di mortadella e zenzero, mantecati con burro acido, accompagnato da colatura di provola affumicata e olio verde
Homemade cappellaccio filled with mortadella and ginger, creamed with acid butter accompanied with smoked cheese filtering and green oil

SOTTOBOSCO

€ 15,00

Linguina monograno con porcini, speck e burrata
Single wheat linguina with porcino mushroom, speck and burrata

PRATERIA

€ 13,00

Gnocchetto verde (Home Made) salsa di peperoni affumicata e guanciale
Homemade green gnocchetto, smoked pepperoni sauce and cheek lard

100%PIPU

€ 12,00

Spaghetto monograno mantecato con grasso d'oca e polvere di olive
Single wheat spaghetti creamed with goose greas and olives powder



Secondi / Second courses



CHICKEN FRIE

€ 15,00

*Pollo fritto (Home Made) servito con salsa tzazky
Homemade fried chicken with tzatziki sauce*

OUT

€ 25,00 2,5 etti

*Filetto di manzo al B.B.Q. con salsa al pepe verde
B.B.Q. Beef filet with green pepper sauce*

SFUMATURE

€ 15,00

*Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, laccata con salsa B.B.Q.(Home Made)
servita con spuma di carote frizzante e verdure in agrodolce*

*Porky belly cooked at low temperature, sprayed with home made B.B.Q. sauce, served
with sparkling carrots mousse and sweet and sour vegetables*

SUPER DUCK

€ 13,00

*Petto d'Anatra cotto alla Francese con salsa di finocchi
e Arance e verdure in agrodolce*

Duck's chest French-cooked with fennel sauce and oranges and sweet and sour vegetables

IL PIATTO DEL COWBOY

€ 25,00

*Piatto unico con Hamburger (Home Made) Picaha, Pollo fritto e patatine
Single course with home made hamburger picaha, fried chicken and fried potatoes*



Contorni / Side dish

PATATINE COUNTRY COUNTRY FRIED POTATOES

€ 5,00

PATATINE BUCCIA DIPPERS

€ 5,00

PATATINE NORMALI FRIED POTATOES

€ 5,00

ANELLI DI CIPOLLA ONION RINGS

€ 5,00

INSALATA MISTA MIXED SALAD

€ 5,00



Dessert / Sweets

La vita è come un Dessert, ecco perché il menù dei nostri dolci ruota
in relazione alle stagioni e al nostro estro....

€ 6,00

*life is like a dessert, that's why the menu of our dessert depends on
the seasons and our inspiration....*



Bevande / Drink

Coca Cola 1 litro

COCA COLA 1 LT

€ 5,00

Acqua naturale o frizzante

STILL OR SPARKLING WATER

€ 2,00

Birra Moretti 66cl.

MORETTI BEER

€ 5,00

BEER alla spina

Ichnusa non filtrata 40cl.

NOT FILTERED ICHNUSA 40 CL.

€ 6,00

Ichnusa non filtrata 20cl.

NOT FILTERED ICHNUSA 20 CL.

€ 3,00

Moretti Baffo d'Oro 40cl.

€ 5,00

Moretti Baffo d'Oro 20cl.

€ 2,50