



Herzlich Willkommen!

Seit Jahrzehnten betreibt die Familie Cavallo angesehene italienische Restaurants in der Rhein-Main-Region und hat nun in Wiesbaden erstmals eine Fusion aus der italienischen Pasta-Küche mit dem besten Fleisch und Rezepten aus Südamerika geschaffen.

Selbstgemachte Pasta Spezialitäten paaren sich mit authentischen Fleischgerichten aus Übersee. Dabei werden nur frische Zutaten von höchster Qualität verwendet und nur Fleisch aus nachhaltiger, natürlicher Rinderzucht gegrillt. So können Sie sich ganz auf den Genuss konzentrieren und unsere Gastfreundschaft genießen.

Vorspeisen

Gambapaya

Scharf gegrillte Gambas mit frischer Papaya, pikant in der Pfanne geschwenkt^L **14,00 €**

Italienischer Salat

Frischer gemischter Salat, an italienischem Gemüse mit unserem Hausdressing **7,50 €**

Rinder Carpaccio

Mit würzigem Rucola und frischem Parmesan^G **15,00 €**

Beef Tatar

Frisches Rinderfilet-Tatar mit individueller Würze^E **18,00 €**

Vitello Aguacate

Klassisches, dünnes Kalbsfleisch mit einer würzig frischen Avocado Paste^E **12,00 €**

^A Käse, ^B Pinienkerne, ^C Meh, ^D Butter, ^E Eier, ^F Sahne, ^G Milch, ^H Milcheiweiß, ^I Alkohol, ^J Spuren von Nüsse,

^K Mascarpone, ^L Weißwein, ^M Fructose-Sirup, ^N Obst karamellisiert, ^P Glukose-Sirup

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoffen, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ mit Säuerungsmittel, ⁶ gewachst, ⁷ mit Süßungsmittel(n), ⁸ enthält eine Phenylalaninquelle, ⁹ Phosphat, ¹⁰ koffeinhaltig, ¹¹ chininhaltig, ¹² geschwärzt



Steaks

Wir verwenden für Sie nur das High-Quality Beef, überwiegend von argentinischen Black-Angus-Rindern. Unser Fleisch kommt aus ausgewählten Weidegebieten, wo die Rinder artgerecht und freilebend gehalten werden.

Die Lebensweise der Rinder macht die Steaks besonders schmackhaft und sehr feinfaserig. Bei allen Grammangaben handelt es sich um das Rohgewicht.

**Frisch vom
LAVASTEINGRILL**

Hüftsteak

Mit seinem typischen Geschmack, fettfrei und aromatisch aus der Keule

200 g **17,00 €**
300 g **19,00 €**

Rumpsteak

Kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen, kleinen Fett Rand

200 g **18,00 €**
300 g **22,00 €**

Ribeye-Steak

Aus der Hochrippe geschnitten, besonders zart und saftig mit dem markanten Fetttage

200 g **18,00 €**
300 g **22,00 €**

Filetsteak

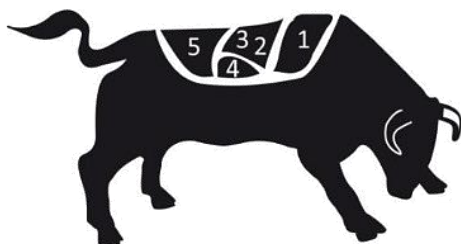
Aus der Lende geschnitten, das zarteste Stück vom Rind

200 g **22,00 €**
300 g **28,00 €**

Putenfiletsteak

Das helle Fleisch von der Putenbrust, Besonders zart und fettarm

200 g **12,50 €**



- 1: Ribeye Steak
- 2: T-Bone Steak
- 3: Rumpsteak
- 4: Filetsteak
- 5: Hüftsteak

Garstufen bei Steaks

rare	kurz gebraten
medium rare	mit rotem Kern
medium	innen rosa
medium to well	fast durchgebraten
welldone	durchgebraten



Fleischspezialitäten

Lanza en el Toro

Extra langer Mixed Black-Angus-Spieß
(Hüft-, Rump- und Rinderfilet) mit Grillgemüse

19,00 €

Karibik-Spieß

Putenfilet mit Ananas an einer leichten Kokos-Chili Sauce inkl. Reis

17,50 €

Isoletta Burger

frisches Black-Angus Beef garniert mit frischer Avocado,
Cheddar-Käse, hausgemachter Sauce, roten Zwiebeln, Tomaten
und knackigem Salat^G

12,00 €

GaUCHO-Pfanne

1 Rindersteak, 1 Putensteak und ein Rinderhacksteak mit Grillgemüse
und Bratkartoffeln in der Pfanne krossgebraten

19,50 €

Beilagen

Zu jedem Steak laden wir Sie auf einen Salat an unserem Beilagen-Buffer ein.

Zusätzlich bieten wir Ihnen an:

- | | | | |
|---|---------------|----------------------------------|---------------|
| - Grillgemüse | 3,50 € | - Süßkartoffelpommes | 4,00 € |
| - Kräuterbutter ^D | 1,00 € | - Bandnudeln ^E | 3,50 € |
| - Rahmspinat ^F | 3,70 € | - Bratkartoffeln | 3,50 € |
| - Folienkartoffel ^F
mit Kräuterquark ^G | 4,00 € | - Kräuterbaguette ^{C,D} | 2,50 € |



Pasta

All unsere Pasta ist frisch und wird hausgemacht.

Pasta de Santiago

Tagliatelle mit frischem Lachs und Avocado

14,00 €

an einer chilenischen Kokos-Salsa Sauce, leicht und mild ^{F,J}

Sudado Italiano

Kolumbianischer Hühnertopf mit Ananas und Pasta, pikant ^{E,J}

15,00 €

Spaghetti Arrabbiata

Pikante Tomatensauce aus frischen Zutaten, **vegetarisch**

12,00 €

Spaghettoni Carbonara

12,50 €

mit Speck und Eier ^E

Penne de Caribe

Nudeln mit Scampi an einer fruchtigen Kokos-Tomaten Sauce
mit einem Hauch von Chili ^F

16,00 €

Gnocchi de Mexico

14,00 €

Mit Mozzarella gefüllte, italienische Kartoffel-Nocken
mit einer feurigen Chili-Con-Carne ^G

Trüffel Tagliolini

Pasta mit schwarzen Trüffeln in cremiger Parmesansoße, **vegetarisch** ^{A,E,G}

18,00 €

Paccheri de Diablo

Extra große Nudeln auf einer pikanten Sauce aus frischen Tomaten
und Chili, an scharf gebratenen Filetspitzen

16,00 €

Fisch

Lachssteak

Gegrilltes Lachsfilet mit mediterranen Kräutern und Basmati-Reis ^D

18,00 €

Thunfisch mit Wasabi-Kruste

Leicht gebraten auf Rucola Salat mit Balsamico Creme ^J

26,50 €



Nachspeisen

Mango-Pitchu

Vanilleeis mit karamellisierter, frischer Mango^{F,H,J,M}

8,00 €

Panna Cotta - Hausgemacht -

Serviert mit Erdbeeren oder Pistazien^{F,G}

6,50 €

Tiramisu - Hausgemacht -

Ein cremiger Geschmack wie in Italien, mit San Marzano verfeinert^{F,G,K}

6,50 €

Isoletta Sopresa

Eine Überraschung aus der Küche für 2 Personen

15,00 €

Getränke

Heiße Getränke

Espresso¹⁰, Espresso Macchiato^{G,10}

2,50 €

Doppelter Espresso¹⁰

3,70 €

Cappuccino^{G,10}, Latte Macchiato^{G,10}

3,70 €

Café Crema¹⁰, Café Koffeinfrei

2,70 €

Milchkaffee^{G,10}

3,70 €

Tee

2,50 €

Softdrinks

Coca-Cola, Coca-Cola light^{1,10}

0,3 l **3,50 €**

Fanta, Sprite, Apfelschorle^{1,3}

0,3 l **3,50 €**

Mineralwasser

0,2 l **3,00 €**

Flasche Mineralwasser

0,75 l **6,50 €**

Tonic Water, Ginger Ale^{1,11}

0,2 l **3,30 €**

Bitter Lemon^{1,11}, Eistee

0,2 l **3,00 €**

Säfte & Schorlen

Orangensaft, Apfelsaft

Maracujanektar, Johannisbeernektar

0,2 l **3,00 €**

Alle Säfte auch als Schorle

0,4 l **4,50 €**



Biere¹

Bier vom Fass

Pils vom Fass, Radler	0,3 l	3,50 €
Hefeweizen	0,5 l	4,70 €

Flaschenbier

Pils, alkoholfreies Pils	0,33 l	3,25 €
Weizenbier, alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	4,75 €

Aperitifs & Long Drinks¹

Prosecco		4,50 €
Gin Tonic Tanqueray, Bombay ¹		8,00 €
Cuba Libre Bacardi ^{1,10}		7,50 €
Vodka Lemon, Vodka Orange ¹		7,50 €
Whisky Cola (Johnnie Walker Red Label)		7,50 €
Hugo, Aperol Spritz		6,50 €
Campari Orange		6,00 €
Campari mit Soda		6,00 €
Martini Weiß	5 cl	4,00 €
Remy Martin Cognac		6,00 €
Licor 43 auf Eis	5 cl	4,00 €

Spirituosen¹

Jack Daniels, Johnnie Walker Red Label	4 cl	6,00 €
Grappa classic, Ramazotti	4 cl	4,00 €
Grappa Deluxe	2 cl	6,00 €
Absolut Vodka, Juan Tequila	4 cl	5,00 €

Offene Weine¹

Weißwein

Grillo, Sizilien	0,2l	5,00 €
Colsereno, Chardonnay	0,2l	6,00 €
Pinot Grigio	0,2l	6,00 €

Rotwein

Montepulciano de Abruzzo	0,2l	5,00 €
Primitivo de Saluto	0,2l	6,00 €
Le Volte	0,2l	10,00 €
Merlot/Cab.-Sauvignon	0,2l	10,00 €
Sangiovese	0,2l	10,00 €
Amalaya, Malbec	0,2l	7,00 €

Rosé

Collefrisio	0,2l	5,00 €
ConoSur Tocornal Cabernet Sauvignon 2018	0,2l	5,00 €



0,75l **18,00 €**

Weißwein



Grillo DOC – Leone Bruno - Sizilien ¹

€ 20,00 / 0,75 l

Rebsorte: Grillo

Bukett: mitreißend, angenehm, Note vom Pfirsich

Geschmack: trocken, fruchtig, frisch und vollmundig



Falanghina Beneventano IGT – Villa Raiano - Kampanien ¹

€ 26,00 / 0,75 l

Rebsorte: 100 % Falanghina

Bukett: delikat, fruchtig, anhaltend

Geschmack: trocken, angenehm frisch und nachhaltig



Chardonnay del Collio DOC – Fiegl – Friaul ¹

€ 28,00 / 0,75 l

Rebsorte: Chardonnay del Collio

Bukett: fruchtig, nach Akazienblüten und Zitrusfrüchte

Geschmack: trocken, frisch, elegant und mineralisch



Sauvignon del Collio DOC – Fiegl – Friaul ¹

€ 28,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sauvignon del Collio

Bukett: sehr komplex, intensiv, feiner Duft

Geschmack: trocken, frisch, langanhaltend, warm, mineralisch



Pinot Grigio del Collio DOC – Fiegl – Friaul ¹

€ 28,00 / 0,75 l

Rebsorte: Pinot Grigio del Collio

Bukett: blumig, fruchtig, komplex und fein

Geschmack: trocken, frisch, langanhaltend, intensiv



Pinot Grigio DOC – St. Michael Eppan – Alto Adige ¹

€ 28,00 / 0,75 l

Rebsorte: Pinot Grigio

Bukett: von Früchten geprägtes Aroma, bei dem besonders die Birne deutlich hervorsticht. Geschmack: trocken und weich, hinterlässt einen angenehmen, langen

Nachgeschmack



Chardonnay Südtirol DOC[!]

€ 30,00 / 0,75 l

– St. Michael Eppan – Alto Adige

Rebsorte: Chardonnay

Bukett: fruchtige Aromen nach reifem Apfel

Geschmack: trocken, frisch, saftig und beständig



Lugana DOC – Marangona - Lombardei[!]

€ 28,00 / 0,75 l

Rebsorte: (100 %) Turbiana

Bukett: frisch, anhaltend, leicht blumig

Geschmack: trocken, guter Körper, elegant, schmackhaft



Fiano di Avellino DOCG – Villa Raiano - Kampanien[!]

€ 30,00 / 0,75 l

Rebsorte: (100 %) Fiano

Bukett: fruchtig, nach hellen Früchten

Geschmack: harmonisch, delikat, frisch, langer und komplexer Abgang



Greco di Tufo DOCG – Villa Raiano – Kampanien[!]

€ 30,00 / 0,75 l

Rebsorte: (100 %) Greco

Bukett: intensiv, komplex, mineralische und blumige Note

Geschmack: trocken, fein, harmonisch, delikater Nachgeschmack



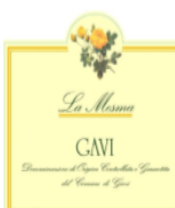
Arneis Roero Terre Alfieri – Pescaja – Piemont[!]

€ 29,00 / 0,75 l

Rebsorten: Arneis

Bukett: intensiv und anhaltend, fruchtbetont

Geschmack: frisch und trocken



Gavi di Gavi DOCG – La Mesma - Piemont[!]

€ 30,00 / 0,75 l

Rebsorte: Cortese di Gavi

Bukett: reichhaltig, nach Aprikose, filigran, fein

Geschmack: am Gaumen harmonisch, frisch, leicht, fruchtig

Rotwein



Montepulciano d' Abruzzo DOC[!]
– Feudi Saraceni – Abruzzen

€ 22,00 / 0,75 l

€ 5,00 / 0,2 l

Rebsorte: Montepulciano d' Abruzzo
Bukett: delikat, anhaltend, blumig, nach Veilchen
Geschmack: trocken, samtig, harmonisch, füllig
Jahrgang: 2016



Nero d' Avola DOC – Leone Bruno - Sizilien[!]

€ 26,00 / 0,75 l

Rebsorte: 100% Nero d' Avola
Bukett: nach dunklen Kirschen und Himbeeren
Geschmack: trocken, samtig, würzig und komplex
Jahrgang: 2016



Primitivo di Manduria DOC – Marasca – Apulien[!]

€ 30,00 / 0,75 l

Rebsorte: Primitivo di Manduria
Bukett: kräftig, intensiv, wenig
Geschmack: trocken, vollmundig, fruchtig, körperreich, angenehm
Jahrgang: 2016



Chianti Classico - Conti Fringuelli - Toscana[!]

€ 33,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo, Merlot
Bukett: fein, intensiv, anhaltende Aromanoten nach frischem Obst
Geschmack: trocken, füllig, ausgeglichen, angenehm und körperreich
Jahrgang: 2016



Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC[!]
– Santadi – Sardinien

€ 39,00 / 0,75 l

Rebsorte: Carignano del Sulcis, 10-11 Monate im Barrique ausgebaut
Bukett: warm, ausgewogen, delikat
Geschmack: herb, charaktervoll, lang anhaltend, füllig, guter Körper
Jahrgang: 2016



Chianti Classico Riserva[!]
- Conti Fringuelli di Fregoso - Toscana

€ 39,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sangiovese, Cab.-Sauvignon und Merlot
Bukett: intensiv, anhaltend, weitgefächert, fruchtig
Geschmack: trocken, körperreich, eindrucksvoll, genau richtiges Tannin
Jahrgang: 2013



Barbera d'Asti Soliter – Pescaja - Piemont ¹

€ 36,00 / 0,75 l

Rebsorte: Barbera

Bukett: breit, fruchtig, Duft nach roten Früchten

Geschmack: körperreich, harmonisch, im Gaumen langanhaltend

Jahrgang: 2018



Taurasi DOCG – Villa Paiano – Kampanien ¹

€ 39,00 / 0,75 l

Rebsorte: Aglianico

Bukett: angenehm, nach dunklen Waldfrüchten

Geschmack: vollmundig, geschmeidig, angenehme Tannine

Jahrgang: 2014



Paretai IGT – Falchini - Toscana ¹

€ 39,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sangiovese und Merlot

Bukett: nach Weichselkirsche, Schokolade

Geschmack: trocken, harmonisch, körperreich

Jahrgang: 2014



Campora IGT – Falchini - Toscana ¹

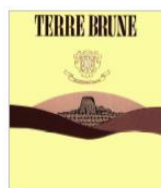
€ 66,00 / 0,75 l

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Sangiovese und Merlot

Bukett: nach Himbeere, Pflaume und Vanille

Geschmack: trocken, körperreich, weich, 2 Jahre im Barrique

Jahrgang: 2011



Terre Brune DOC – Santadi – Sardinien ¹

€ 79,00 / 0,75 l

€ 148,00 / 1,5 l

Rebsorte: Carignano del Sulcis, minimaler Anteil an Bovaleddu, aus antiken Rebstöcken der Region Sulcis, geringe Erträge pro Rebstock, ca. 14-16 Monate Barrique-Ausbau, ein Jahr Flaschenreife vor dem Verkauf

Bukett: warm, ausgewogen, harmonisch, reich an Aromen

Geschmack: tief, trocken, kraftvoll, ein Wein von besonderer Raffinesse

Jahrgang: 2015



Brunello di Montalcino DOCG – Mastrojanni, Toscana ¹

€ 98,00 / 0,75 l

Bei Weinliebhabern und in Expertenkreisen rangiert die Kellerei Mastrojanni seit jeher unter den Spitzenkellereien in Montalcino. Ausgezeichnete Erzeugnisse kommen jährlich von diesem Weingut.

Rebsorte: Sangiovese Grosso, drei bis vier Jahre Eichenfassausbau

Bukett: zart, elegant, nach Veilchen

Geschmack: trocken, vollmundig, körperreich, tief und rassig

Jahrgang: 2013



Tignanello – Antinori IGT – Toscana ¹

€ 179,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc
Bukett: intensiv fruchtig und komplex
Geschmack: optimale Struktur mit ausgewogenen, sanften Tanninen
Jahrgang: 2016



Le Volte – Ornellaia - Toscana ¹

€ 39,00 / 0,75 l

€ 10,00 / 0,2 l

Rebsorte: Merlot, Cab-. Sauvignon, Sangiovese
Bukett: breit, fruchtig und leicht gewürzt
Geschmack: elegante und seidige Tannine, betont durch eine prickelnde und erfrischende Säure am Gaumen
Jahrgang: 2017



Ornellaia Doc- Tenuta Ornellaia - Toscana ¹

€ 249,00 / 0,75 l

Rebsorte: Cabernet, Merlot, Cabernet Franc
Bukett: Vollreife Früchte mit großer Frische, Anklänge von schwarzer Beerenfrucht, Gewürzen und balsamischen Noten
Geschmack: Am Gaumen ist er besonders samtig und hat geschmeidige Tannine, intensiv fruchtige und würzige Note.
Jahrgang: 2016

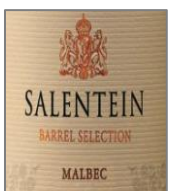
Südamerika



Amalaya Malbec, Argentinien ¹

€ 25,00 / 0,75 l

Rebsorten: Blend Malbec, mit einem geringen Anteil an Tannat und Petit Verdot
Bukett: Zart und fruchtig mit Aromen von dunklen Kirschen und schwarzer Johannisbeere. Geschmack: Am Gaumen überzeugen die samtigen Tannine, die von würzigen Noten begleitet werden und in einem harmonischen Finale enden.
Die Bodega Amalaya liegt in einer spröden Bergwüste und bedeutet so viel wie „Hoffnung auf ein Wunder“. Sie gilt als die höchste der Welt.
Jahrgang: 2018



Salentein Barrel Selection Malbec, Argentinien ¹

€ 29,00 / 0,75 l

Bukett: dicke, reife Pflaumen und schwarze Beerenfrüchte, zusammen mit einer Note von süßlicher Vanille
Geschmack: Die saftig-volle Frucht wirkt mit der straffen Struktur am Gaumen sehr vollmundig und druckvoll. Die weichen Tannine integrieren sich aber sofort geschmeidig in die Komplexität des Argentiniers.
Jahrgang: 2018



Montes Kaiken Malbec – Mendoza, Argentinien¹

€ 32,00 / 0,75 l

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Seinen Namen hat dieser Rotwein von einer patagonischen Wildgans. Das Bild passt, denn der Wein strahlt eine große, freie Wildheit aus; er ist kraftvoll, ausladend und frisch.

Bukett: Der Kaiken Malbec von Montes hat eine dunkle, violette Farbe und duftet intensiv fruchtig nach reifen, üppigen Heidelbeeren und Cassis. Schön kontrastiert wird diese Wucht an Frucht von dezenten Noten zarter Bitterschokolade, frischem Tabak und starkem Kaffee. Der Montes Kaiken Malbec ist insgesamt sehr komplex und fruchtbetont. Seine Struktur ist ideal ausgeglichen und gefestigt.

Geschmack: Am Gaumen beherrscht die Fruchtkraft des Malbecs das Geschehen. Die weichen Tannine passen sich dieser Aromenvielfalt an und leiten über in ein geschmeidiges Finale.

Jahrgang: 2018



Montes Alpha Cabernet Sauvignon, Chile¹

€ 17,00 / 0,375 l

€ 31,00 / 0,75 l

€ 59,00 / 1,5 l

€ 115,00 / 3,0 l

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Melot

Bukett: Aromen frischen Tabaks und süß-würziger Vanille

Seine beeindruckende Saftigkeit erinnert an reife Beeren, vor allem an schwarze Johannisbeeren.

Geschmack: Ein vollmundiges, weiches Mundgefühl bekommt der Cabernet Sauvignon durch fein gezogene Tannine und eine kräftige, aber zurückhaltende Schokoladennote. Ein Rotwein, der nicht nur aufgrund der Flaschengröße robust, komplex und selbstbewusst ist.

Die Cabernet-Reben wachsen im günstigen Klima des berühmten Apalta-Valleys, der besten Weinregion Chiles für Rotweine. Nach einer ausgedehnten Maischestandzeit reift der Wein für 12 Monate in französischen Barriques. Erst vor der Flaschenabfüllung wird der Cabernet durch eine kleine Zugabe von Merlot abgerundet.

Jahrgang: 2014



Montes Alpha M, Chile¹

€ 129,00 / 0,75 l

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, etwas Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot.

Bukett: elegant, zugleich fest strukturiert mit fruchtbetonter Meister-Cuvée und ihrem raffinierten Ausdruck von sanft gezügelter Kraft. Nach der schonenden Lese per Hand wurde die Maische vergoren und reifte anschließend für 18 Monate in neuen Fässern aus französischer Eiche. Vor der Abfüllung wurde der Wein ganz leicht filtriert, um eine Vielfalt an Geschmack, Tannin und die Farbe zu erhalten. Die Weine von Montes aus Chile haben die Welt erobert. Dieser gilt mit seinen vielen Auszeichnungen als einer der besten Weine Südamerikas.

Jahrgang: 2013