



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 geschaffen.

Hausgemachte 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^{B,D} **19,50€**

Salat mit Putenstreifen

Frischer gemischter Salat, mit gebratene Putenstreifen mit unserem Hausdressing **15,50 €**

Rinder Carpaccio

Mit würzigem Rucola und frischem Parmesan^G **20,50 €**

Beef Tatar

Frisches Rinderfilet-Tatar mit individueller Würze^C **21,50 €**

Vitello Tonnato

Klassisches, dünnes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme^G **15,50 €**

Calamari Rucola

Gegrillte Calamari mit würzigem Rucola^D **18,50€**

Caprese

Büffelmozzarella mit Tomaten und frische Basilikum^G **15,50 €**

^AWeizengluten, ^BKrebstiere, ^CEier, ^DFisch, ^EErdnüsse, ^FSoja, ^GMilch/Lactose, ^HSchalenfrüchte, ^ISellerie, ^JSenf, ^KSesamsamen, ^LSulfite, ^MLupinen, ^NWeichtiere

¹mit Farbstoff, ²mit Konservierungsstoffen, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt, ⁶geschwärzt, ⁷gewachst, ⁸mit Süßungsmittel(n), ⁹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹⁰mit Phosphat, ¹¹enthält Sulfite, ¹²koffeinhaltig, ¹³chininhaltig



Steaks

Wir verwenden für Sie nur das beste 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.

Hüftsteak

Mit seinem typischen Geschmack, fettfrei und aromatisch aus der Keule

**Frisch vom
LAVASTEINGRILL**

200 g **23,00 €**
300 g **27,50 €**

Rumpsteak

Kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen, kleinen Fett Rand

200 g **25,50 €**
300 g **29,50 €**

Ribeye-Steak

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

200 g **26,50 €**
300 g **31,50 €**

Filetsteak

Aus der Lende geschnitten, das zarteste Stück vom Rind

200 g **30,50 €**
300 g **37,50 €**

Putenfiletsteak

Das helle Fleisch von der Putenbrust, Besonders zart und fettarm

200 g **18,50 €**



- 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
well done	durchgebraten



Fleischspezialitäten

Lanza en el Toro

Extra langer Mixed Black-Angus-Spieß
mit Grillgemüse

27,50 €

Rinderfilet mit Grüner Pfeffer Sauce

Zartes Argentinisches Rinderfilet mit Grüner Pfeffersauce^G

36,50€

Isoletta Burger

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

16,00 €

GaUCHO-Pfanne

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

27,50 €

Beilagen

Zu jedem Steak wird Ihnen ein Beilagensalat dazu serviert.

Zusätzlich bieten wir Ihnen

-Grillgemüse	5,50 €	-Süßkartoffelpommes	6,50 €
-Rahmspinat mit Butter und Parmesan	5,50 €	-Brokkoli mit Butter und Parmesan	5,50 €
-Folienkartoffel mit Kräuterquark	5,50 €	-Bratkartoffeln	5,50 €
		-Kräuterbutter	2,50 €

Fisch

Lachssteak

Gegrilltes Lachsfilet mit mediterranen Kräutern und Gemüse^{D,G}

25,50 €

Thunfisch mit Wasabi-Kruste

Leicht gebraten auf Rucola Salat mit Balsamico Creme^{D,G,L}

31,50 €



Pasta

All unsere Pasta ist frisch und hausgemacht.

Tagliatelle al Pesto mit Scampi

Tagliatelle mit hausgemachtes Pesto und frische Garnelen^B

19,50 €

Spaghetti Arrabbiata

Pikante Tomatensauce aus frischen Zutaten, **vegetarisch**

12,50 €

Spaghetti Carbonara

Mit Speck und Eier^C

15,50 €

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit hausgemachte Bolognese

15,00 €

Lasagne^G

Hausgemachte Lasagne Überbacken mit Mozzarella

13,50€

Tagliolini mit Trüffel

Tagliolini mit schwarzen Trüffeln in cremiger Parmesansoße, **vegetarisch^{C,G}**

21,50€

Ravioli mit Butter und Salbei

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat in Butter und Salbei Sauce

16,50 €

Paccheri mit Meeresfrüchten

Paccheri mit frische Meeresfrüchten

20,50€

Nachspeisen

Mango-Picchu

Vanilleeis mit karamellisierten, frischer Mango^{G,H}

9,00 €

Panna Cotta -Hausgemacht-

Serviert mit Erdbeeren oder Pistazien^{G,H}

8,50 €

Tiramisu -Hausgemacht-

Ein cremiger Geschmack wie in Italien, mit San Marzano verfeinert^G

8,50 €

Isoletta Sopresa

Eine Überraschung aus der Küche für 2 Personen^{G,H}

19,00 €



Getränke

Heiße Getränke

Espresso ¹² , Espresso Macchiato ^{G,12}		3,00 €
Doppelter Espresso ¹²		4,00 €
Cappuccino ^{G,12} , Latte Macchiato ^{G,12}		4,00 €
Café Crema ¹² , Café Koffeinfrei		3,00 €
Milchkaffee ^{G,12}		4,00 €
Tee		3,00 €

Softdrinks

Coca-Cola ^{1,12} , Coca-Cola light ^{1,12}	0,2 l	3,50 €
Fanta ¹ , Sprite ¹	0,2 l	3,50 €
Mineralwasser	0,25 l	3,50 €
Flasche Mineralwasser	0,75 l	7,00 €
Tonic Water ^{1,13} , Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{1,13}	0,2 l	4,00 €
Eistee	0,33 l	4,50 €

Säfte & Schorlen

Orangensaft, Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
Maracujanektar, Johannisbeernektar		
Alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	5,00 €

Biere

Bier vom Fass

Pils vom Fass Bitburger, Radler	0,3 l	4,00 €
Hefeweizen Benediktiner	0,5 l	5,50 €
Peroni	0,33 l	4,00 €

Flaschenbier

Pils, alkoholfreies Pils	0,33 l	3,75 €
Weizenbier, alkoholfreies Weizenbier	0,5 l	5,00 €

Aperitifs & Long Drinks

Prosecco		6,00 €
Gin Tonic Tanqueray,		12,50 €
Gin Tonic Hendrick's ¹		13,50 €
Cuba Libre Bacardi ^{1,10}		8,50 €
Vodka Lemon, Vodka Orange ¹		8,00 €
Whisky Cola (Johnnie Walker Red Label)		10,50 €
Hugo, Aperol Spritz		7,50 €
Campari Orange		7,50 €
Campari mit Soda		7,00 €
Martini Weiß	5 cl	5,00 €
Remy Martin Cognac		9,50 €
Licor 43 auf Eis	5 cl	5,00 €



Offene Weine

Weißwein

Lugana, Lombardei	0,2l	7,50 €
Pinot Grigio, Südtirol	0,2l	7,50 €
Grillo, Sizilien	0,2l	7,50 €

Rotwein

Chianti, Toskana	0,2l	8,90 €
Primitivo, Apulien	0,2l	7,50 €
Merlot/Cab.-Sauvignon, Sardinien	0,2l	11,00 €
Amalaya, Malbec, Argentinien	0,2l	9,50 €

Rosé

Lagrein, Südtirol	0,2l	7,50 €
-------------------	------	---------------

Weißwein



Lugana – Isoletta – Lombardei

€ 30,00 / 0,75 l

Rebsorte: Turbiana

Bukett: Typisch fruchtiges Bukett mit Noten von Pfirsich und Aprikose

Geschmack: Trocken, und würzig



Lugana DOC – Bulgarini – Lombardei

€ 36,00 / 0,75 l

Rebsorte: Turbiana

Bukett: Typisch fruchtiges Bukett mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose

Geschmack: Trocken, frisch und würzig



Gavi di Gavi DOCG – La Scolca – Piemonte

€ 50,00 / 0,75 l

Rebsorte: Cortese

Bukett: Duftige sortentypische Nase von weißen und gelben Früchten wie Apfel, Birne und Aprikose, auch florale Aromen von Jasmin und Maiglöckchen

Geschmack: Trocken, frische belebende Säure



Arneis Bruno Giacosa – Piemont

€ 58,00 / 0,75 l

Rebsorte: Arneis

Bukett: Intensiv und anhaltend, fruchtbetont

Geschmack: Frisch und trocken



Langhe DOC Chardonnay – Rossj Bass – Piemont

€ 110,00 / 0,75 l

Rebsorte: Chardonnay, Sauvignon

Bukett: Zitrusfrüchte und Wiesenblumen mit einer zarten Honignote

Geschmack: Harmonisch, im Gaumen langanhaltend



Rey – Gaja – Piemont

€ 250,00 / 0,75 l

Rebsorte: Chardonnay
Bukett: Honig-, Pollen- und Blütenaromen
Geschmack: Vollmundig, geschmeidig



Chardonnay DOC – Lageder – Südtirol

€ 35,00 / 0,75 l

Rebsorte: Chardonnay
Bukett: Fruchtige Aromen nach reifem Apfel
Geschmack: Trocken, frisch, saftig und beständig



Pinot Grigio DOC – Jermann – Friaul

€ 47,00 / 0,75 l

Rebsorte: Grauburgunder
Bukett: Intensives, volles und fruchtiges Bukett mit ausgezeichneter Persistenz
Geschmack: Trocken und weich



Chardonnay IGP – Jermann – Friaul

€ 47,00 / 0,75 l

Rebsorte: 95% Chardonnay, 5% Bovalleddu
Bukett: Intensive, fruchtige Duftnote (wenn er jung ist Banane, golden und reif)
Geschmack: Trocken, leicht und aromatisch



Sauvignon IGB – Jermann – Friaul

€ 47,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sauvignon
Bukett: Intensives, anhaltendes, fruchtiges Bukett mit angenehmen Holunderduft
Geschmack: Trocken, voller Geschmack, elegant und ausgewogen



Venezia Giulia IGT "Vintage Tunina" –Jermann–Friaul

€ 98,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla,
Malvasia Istriana, Picolit
Bukett: Intensiv mit Duftnote von Honig und Wiesenblumen
Geschmack: Trocken, große Eleganz und Persistenz



Grillo DOC – Leone Bruno – Sizilien

€ 34,00 / 0,75 l

Rebsorte: Grillo
Bukett: Mitreißend, angenehm, Note vom Pfirsich
Geschmack: Trocken, fruchtig, frisch und vollmundig



Rosé



Franciacorta Cuvée Rosé – Bellavista – Lombardei

€85,00 / 0,75 l

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Bukett: Frische mit dezenten Noten von weißem Pfirsich und intensiven Noten von Walderdbeeren, Zitrusfrüchten, Golden Delicious, Hagebutte und Toastbrot

Geschmack: Trocken, frisch mit sehr eleganten und harmonischen Noten in Abgang



Lagrein Rosé IGT – Alois Lageder – Südtirol

€35,00 / 0,75 l

Rebsorte: Lagrein

Bukett: Intensiver, fruchtiger Geruch, voller, ziemlich kräftiger Körper

Geschmack: Weniger Geschmack, mit frischer Säure und feiner Bitternote im Abgang



Miraval Rosé „Icon Collection“ – Miraval –Côtes de Provence

€37,00 / 0,75 l

Rebsorte: Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

Bukett: Intensiver, fruchtiger Geruch, voller, ziemlich kräftiger Körper

Geschmack: Weniger Geschmack, mit frischer Säure und feiner Bitternote im Abgang

Rebsorte: Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

Rotwein



Primitivo – Isoletta – Apulien

€30,00 / 0,75 l

Rebsorte: Primitivo

Bukett: Intensiver, nachhaltiger Duft vom harmonischer Würze

Geschmack: Warmer, harmonischer Geschmack



Primitivo di Manduria DOC – Marasca – Apulien

€35,00 / 0,75 l

Rebsorte: Primitivo di Manduria

Bukett: Kräftig, intensiv, weinig

Geschmack: Trocken, vollmundig, fruchtig, körperreich, angenehm



Barbera d'Asti DOCG „Bricco dell'Uccellone“ – Braida – Piemont

€97,00 / 0,75 l

Rebsorte: Barbera

Bukett: Geprägt von intensiven Frucht – und Blütenaromen, wie rote Beeren und Veilchen, Hauch von Gewürzen und Kaffee

Geschmack: Besonders samtig



Amarone della Valpolicella Classico – Tommasi – Venetien €85,00 / 0,75 l

Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Bukett: Intensive und klare Düfte von Kirsche, Schwarzkirsche und Beeren

Geschmack: Trocken und weich zugleich, leicht scharf



Bolgheri DOC „Ornellaia“ – Tenuta dell’Ornellaia – Toskana €249,00 / 0,75 l

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Bukett: Üppig mit frischen beerigen und dezent würzigen Noten

Geschmack: Reich, abgerundet, lebendig und ausbalanciert



Montepulciano d’Abruzzo „Incanto“ – Marramiero – Abruzzen €38,00 / 0,75 l

Rebsorte: Montepulciano

Bukett: Breitgefächert mit reifen aufeinander abgestimmten Noten von Pflaume, Datteln und Feige

Geschmack: Reichhaltig und vollmundig



Cabernet Sauvignon IGT – Ferreri – Sizilien €36,00 / 0,75 l

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Bukett: Intensiv mit Noten von Unterholz, Pfeffer, Farn, reifen Pflaumen und gemähtem Gras

Geschmack: Elegant



DOC Riserva „Rocca Rubia“ – Santadi – Sardinien €43,00 / 0,75 l

Rebsorte: Carignano

Bukett: Intensive fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille, Myrte, Leder und Lakritze

Geschmack: Herb, charaktervoll, langhaltend, füllig, guter Körper



DOC Superiore „Terre Brune“ – Santadi – Sardinien €87,00 / 0,75 l

Rebsorte: Carignano, Bovaleddu

Bukett: Selten komplex mit Noten von Pflaumen, Heidelbeeren süßen Gewürzen

Geschmack: Sehr charaktervoll, langhaltender fülliger Körper



Chianti Classico Riserva – Conti Fringuelli – Toskana €45,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bukett: Intensiv, anhaltend, weitgefächert fruchtig

Geschmack: Samtig mit genau richtigem Tannin



Toscana IGT "Le Volte" – Tenuta Dell'Ornellaia – Toscana

€54,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Bukett: Breit fruchtig und leicht gewürzt

Geschmack: Elegante und seidige Tannine, betont durch eine prickelnde und erfrischende Säure und Gaumen



Carmignano DOCG Riserva "Piaggia" – Piaggia – Toscana

€85,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Bukett: Frisch von reifer Frucht mit eleganten Noten

Geschmack: Lang anhaltender und fruchtiger Abgang



Bolgheri DOC „Le Serre Nuove“ – Tenuta Dell'Ornellaia – Toscana

€110,00 / 0,75 l

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Bukett: Selten komplex mit Noten von Pflaumen, Heidelbeeren und süßen Gewürzen

Geschmack: Sehr charaktervoll langhaltender fülliger Körper



Brunello di Montalcino DOC – Mastrojanni – Toscana

€110,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sangiovese Grosso, drei – vier Jahre Eichenfassausbau

Bukett: Zart, elegant, nach Veilchen

Geschmack: Trocken, vollmundig, körperreich, tief und rassig



Tignanello IGT – Antinori – Toscana

€210,00 / 0,75 l

Rebsorte: Sangiovese

Bukett: Intensiv, fruchtig und komplex

Geschmack: Optimale Struktur mit ausgewogenen Tanninen



Sor Ugo Bolgheri- Toscana

€59,50 / 0,75 l

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bukett: Kräftig und braucht eine Weile, bis es sich entfaltet. Der Sor Ugo braucht viel Luft, um sich entfalten zu können. Kirschen, Menthol und ein Hauch Rosmarin sind die ersten Sinneseindrücke. Die Tannine sind rund und am Gaumen erkennt man Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Kaffee.



Amalaya Malbec, Argentinien

€35,00 / 0,75 l

Rebsorte: Blend Malbec, Tannat, Petit Verdot

Bukett: Zart und fruchtig mit Aromen von dunkeln Kirschen und schwarzer Johannisbeere

Geschmack: Am Gaumen überzeugen die samtigen Tannine, die von würzigen Noten begleitet werden und in einem harmonischen Finale enden



Angulo Innocenti Cabernet Sauvignon, Argentinien

€37,00 / 0,75 l

Rebsorte: Cabernet Sauvignon

Bukett: Aromen von frischen roten Beeren, schwarzer Johannisbeere, weißem Pfeffer und Minze. Elegante Röst- und Toffeenoten. Gute Struktur und reife, süße Gerbstoffe.

