

Bremen - Rom des Nordens

Man hört zwischen alten Giebeln mehr als man sieht. Aus der Ferne ertönt leise eine Violine. Die Glocken des St. Petri Doms schütten mit jedem Schlag Gold über die Fassaden des Bremer Marktplatzes. Das Herz dieser Stadt kann man zu jeder Stunde schlagen hören – aber auch schmecken. Und zwar hier – im Due Fratelli.

Herzlich Willkommen! Benvenuto!

Die Stufen hinunter in den altehrwürdigen Schütting führen Euch direkt ins Herz der Küchen Norditaliens. Hier kocht und genießt die Familie gemeinsam bei einem guten Wein, kocht Rezepte, die schon über viele Generationen gelebt und geliebt werden. Verfeinert mit einer Prise Bella Vita und stilsicherer Gelassenheit bringen wir diese Kochkultur für Euch ins Herz der Bremer Altstadt.

Geht mit uns auf eine unvergessliche
kulinarische Reise!

Frischer Wind küsst frische Zutaten: Im Due Fratelli vereinen wir den frischen Wind der modernen italienischer Küche mit frischen Zutaten aus der norddeutschen Region. Von unseren Handgemachten Eiernudeln bis zu unserem Ragù alla Bolognese, Antipasti, Fleisch- und Fischspezialitäten sowie den Desserts: Jedes Gericht wird frisch für Euch zubereitet und mit einer passenden Getränkeauswahl veredelt.

Wir sind sicher: Genuss ist keine Frage des Standorts, sondern eine des guten Geschmacks. Und des Herzens.

Genießt mit uns das Leben!

Ihre Due Fratelli

Mit Ausschnitten aus dem Buch „Rom des Nordens“ von Phil Porter



Auszeichnungen

Gault & Millau 13 Punkte 1 Kochmütze / 4 Trauben Weinkarte// Gusto – Der Kulinarische Reiseführer 6 Pfannen

Der Grosse Guide 2,5 Kochmützen

Varta Reiseführer 3 Diamanten

Schlemmer Atlas 2,5 Gabeln

Falstaff Fork 86 / 100 Punkten

Feinschmecker Points F+

Savoir Vivre 2,5 Sonnen

Chaine des Rotisseurs

Restaurant-Ranglisten.de

Bewerten Sie uns Online, wenn es Ihnen gut gefallen hat.

Rate us online if you liked it.

Google



Tripadvisor

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIV MWST. UND WIRD IN EURO € BERECHNET

MENÜ

Lassen Sie sich vom Chef della cucina überraschen.

Lasciati sorprendere dallo chef
Let the Chef della cucina surprise you.

3 – Gänge

4 – Gänge

5 – Gänge

6 – Gänge

7 – Gänge

10 – Gänge

12 – Gänge

WEIN – GETRÄNKE BEGLEITUNG

Vino - accompagnamento di bevande

Wine – beverage accompaniment

Sie wünschen eine Wein – Getränkebegleitung?

Jeder Gang erhält ein Glas 0,1l Wein, Cocktail 0,1l oder Bier 0,25l der perfekt dazu passt.

Desiderate un accompagnamento vino - bevanda?

Ogni portata riceve un bicchiere di vino da 0,1l, un cocktail da 0,1l o una birra da 0,25l che si abbinano perfettamente.

Would you like a wine – beverage accompaniment?

Each course receives a glass of 0,1l wine, cocktail or beer that goes perfectly with it.

Weißwein

Rosé / Bier 0,25l

Rotwein

Dessertwein / Cocktail

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIV MWST. UND WIRD IN EURO € BERECHNET.

PIZZA^{A,G,H}

Pizza Margherita

Mozzarella / Olivenöl / Tomatensauce
Mozzarella cheese / olive oil / tomato sauce

Pizza Salami

Mozzarella / Salami / Tomatensauce / Grana Padano
Mozzarella cheese / Salami / tomato sauce / Parmesan cheese

Pizza Parma

Mozzarella / Parma Schinken / Tomatensauce / Rucola / Grana Padano
Mozzarella / Parma ham / tomato sauce / arugula / Grana Padano

Pizza Trüffel

Mozzarella / Trüffel / Mascarpone / Grana Padano
Mozzarella / Truffle / Mascarpone / Grana Padano

Pizza Walnüsse & Speck

Mozzarrella / Walnüsse / Speck / Mascarpone
Mozzarrella / Walnuts / Bacon / Mascarpone

Pizza Melanzane

Mozzarella / Tomatensauce / Auberginen / Grana Padano
Mozzarella / tomato sauce / eggplant / Grana Padano cheese

VORSPEISEN

Vitello Tonnato ^{D,A1,G}

Geräuchert - Kalbfleisch - Ciabatta geröstet - Thunfischcreme - Kapern
Affumicato - vitello - ciabatta arrosto - crema di tonno - capperi
Smoked - Veal - roasted ciabatta - bread - tuna cream - capers

Rinder Carpaccio ^G

Schwarzer Trüffel - Parmesan - Oliven Öl - Trüffel Mayonnaise
Carpaccio Di Manzo - Tartufo Nero - Parmigiano - Olio di Oliva - Maionese al Tartufo
Beef Carpaccio - Black Truffle - Parmesan Cheese - olive oil - Truffle mayonnaise

Burrata ^G

Burrata - Melonen Salat - Mandeln - Olivenöl – Balsamico
Burrata - insalata di melone - mandorle - olio di oliva - aceto balsamico
Burrata (Mozzarella) - melon salad - almonds - olive oil - balsamic vinegar

WARME VORSPEISEN

Melanzane ^G

Auberginen überbacken - Mozzarella - Tomatensauce
Melanzane gratinate - mozzarella - salsa di pomodoro
Eggplant au gratin - Mozzarella - tomato sauce

Mangroven Krabbe frittiert ^B

frittiert - Salat – Zitronen Dip // Granchio di mangrovia fritto fritto - insalata – salsa al limone
Mangrove Crab fried - Salat – lemon dip

Antipasti ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,N}

Gemischter Vorspeisen Teller warm & kalt
Piatto di antipasti misti caldi e freddi
Mixed appetizer plate hot & cold

SUPPE

Italienische Fisch Suppe ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,N}

Zuppa di pesce italiana
Italian fish soup

HANDGEMACHT - PASTA / RISOTTO

Sie wünschen vegane oder Gluten freie Speisen, bitte das Due Fratelli Team ansprechen.
Se desiderate piatti vegani o senza glutine, contattate il team dei Due Fratelli.
If you would like vegan or grain free dishes, please contact the Due Fratelli Team.

Hauptgang / Vorspeisen
Piatto principale / Antipasto
Main Course / Appetizer

Pasta aus dem Parmesan Laib Parmigiano Reggiano DOP ^{A1,C,G}

Pasta al parmigiano - Parmigiano Reggiano DOP

Noodle from the Parmesan loaf – Cheese loaf / Parmigiano Reggiano DOP

Extra Trüffel - extra Garnele - extra Rinderfiletstreifen
Extra tartufo - extra gamberi / extra filetto di manzo
Extra Truffle - extra Shrimp - extra Beef fillet Strips

Ravioli Trüffel & Jakobsmuscheln ^{A1,C,G}

Gefüllte Teigtaschen Trüffel & Jakobsmuscheln - Porree - Trüffelsauce

Ravioli ripieni con tartufo e capesante - porea - salsa al tartufo

Stuffed dumplings - Truffle & scallops - Leek - Lobster Bisque

Pappardelle Bolognese ^{A1,C,G,i}

16.Std geschmortes Fleisch - Parmesan Crème

16.h brasato di carne - crema di parmigiano

16.h braised meat - parmesan cream

Ravioli Feige & Ziegenkäse (veggi) ^{A1,C,G}

Gefüllte Teigtaschen - Ziegenkäse - Feigen - Butter - Salbei Sauce

Ravioli ripieni - formaggio di capra - fichi - salsa alla burro e salvia

Ravioli - Stuffed dumplings - goat cheese - figs - butter & sage sauce

Risotto Frutti di Mare ^{B,D,N}

Italienier Rundkornreis - Meeresfrüchte - Weißweinsauce - Cherry Tomaten - Lauchzwiebel - Grana Padano

Riso italiano - frutti di mare - salsa al vino bianco - pomodorini - cipollotto - Grana Padano

Italian round grain rice – seafood - white wine sauce - cherry tomatoes - spring onion - Grana Padano cheese

FISCH / MEER

Hummer vom Grill ^{B,G}

Hummer Bisque // Aragosta alla griglia - Bisque di aragosta // Grilled lobster - Lobster Bisque

Dorade aus der Salz Kruste

Kräuter // Orata in crosta di sale - erbe aromatiche // Sea bream - Salt crust - herbs

FLEISCH / LAND

Perlhuhn Supreme ^{G,L}

Kräuter & Süßwein Sauce
Faraona - Salsa alle erbe e vino dolce
Guinea fowl Supreme – Herb & sweet wine sauce

Rinderfilet ^{G,L}

Rotwein Sauce // Filetto di manzo - salsa al vino rosso // Filet of beef - Red wine sauce

Kalbsleber

Butter & Salbei Sauce ^G // Fegato di vitello al burro e salvia // Veal Liver - Butter & Sage Sauce

Beilagen // Contorni // Side dishes

Bitte suchen Sie sich Ihre Beilagen für den Hauptgang aus!
Scegliere i contorni per il piatto principale!
Please choose your side dishes for the main course!

Kartoffel Gratin // Gratin di patate // Potato gratin ^G

Tomaten Salat//Insalata pomodoro//Tomato Salat

Spinat // spinaci // spinach

Gemischter Salat//Insalata mista//Mixed Salat

Sellerie Trüffel Püree // Purea di sedano e tartufo
Truffle celery puree

Pommes // Patate fritte // French fries

DESSERT

Nougat Lasagne ^{C,G}

Schokoladen creme - eingelegte Früchte - Eiscreme // Lasagne al torrone Crema di cioccolato - frutti
in salamoia - gelato // Chocolate cream - pickled fruit - ice cream

Schokoladen Soufflé ^{A1,C,G,H}

Schokolade - Flüssiger Kern - Eiscreme // Nucleo liquido al cioccolato - Gelato
// Chocolate Soufflé - liquid core - ice cream

Sorbet Variation

Johannes Beere - Mango - Zitrone - Früchte der Saison // Bacche nere - mango - limone - frutta di stagione //
Sorbet variation currant berry - mango - lemon - fruit of the season

Tiramisu ^{A1,H7,C,G,11}

Cassis - Schwarze Johannesbeere Mousse vegan ^{H,G}
mousse di ribes nero // blackcurrant mousse

Käse Variation ^{A1,C,G,H}

Verschiedene Käse Sorten // Diverse varietà di formaggio // Assorted cheese

DESSERTWEINE / SÜßWEINE ^L

Moscato d'Asti DOCG Piemont - Leicht - Süß / -Kohlensäure - Lebendig

Primitivo Dolceti IGT Apulien - Kräftig - Portwein - Vollmundig

Moscato Passito DOC Piemont - Cremig - Süß - Fruchtig

ALLERGENE

Nr. 1 mit Konservierungsstoff,
Nr. 2 mit Farbstoff,
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr. 5 mit
Süßungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth.
Phenylalaninquelle,
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam,
Nr. 8 mit Phosphat,
Nr. 9 geschwefelt,
Nr. 10 chininhaltig,
Nr. 11 coffeinhaltig

Erläuterung der 14 Hauptallergene
A Gluten haltiges Getreide 1Weizen 2Roggen 3Gerste 4Hafer
5Dinkel 6Kamut oder Hybridstämme und daraus gewonnen
Erzeugnisse
B erhält Krebstiere
C erhält Eier
D erhält Fische
E erhält Erdnüsse
F erhält Sojabohnen
G enthält Milch / Laktose
H Schalenfrüchte 1Mandel 2Haselnüsse 3Walnüsse
4Kaschunüsse
5Pecanüsse 6Paranüsse 7Pistazien 8Macadamia oder
Queensland Nüsse
I erhält Sellerie
J erhält Senf
K erhält Sesam samen
L erhält Schwefeldioxid oder Sulfite
M erhält Lupinen
N erhält Weichtieren

Brot und Saucenbeilage:
folgende Allergene können enthalten sein

A1,B,C,D,G,H1-H7,I,J,K

Für alle weiteren Zusätzen die eventuell fehlen oder nicht
vollständig sind, bitte an das Personal des
Ristorantes Due Fratelli
Wenden!