

MENÜ

Lassen Sie sich vom Chef della cucina überraschen.
Lasciati sorprendere dallo chef
Let the Chef della cucina surprise you.

3 – Gänge	59,00	6 – Gänge	87,00
4 – Gänge	69,00	7 – Gänge	95,00
5 – Gänge	79,00	12 - Gänge	135,00

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

5,50

Rotwein

6,50

Rosé

5,50

Dessertwein

6,50

Bier 0,25l

3,50

Cocktail

6,50

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Burrata^G

Mozzarella cremig – Tomaten – Olivenöl -Balsamico
Mozzarella creamy – tomatoes – olive oil-Balsamico
Cremoso di mozzarella-pomodorini -olio -Balsamico
14,50

Extra + 10g Schwarzer Beluga Kaviar 39,50
Extra + 10g Black Beluga Caviar 39,50

Spanferkel Carpaccio^{D,B}

Waldpilzen – Honig – Grana Padano
Suckling Pig Carpaccio Forest mushrooms – Grana
Padano - honey
Carpaccio di maiale-Funghi di bosco – Grana
Padano- miele
17,50

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
16,50

WARME VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse^G

Milder Ziegenkäse-Honig-Pinienkerne-rote Beete
Formaggio di capra-gratinato-miele-pinoli
barbabietola rossa
Gratinated-mild goat cheese-honey-pine nuts and
beetroot
14,90

Calamari^N

Gebraten – Kapern – Oliven – Cherry Tomaten
Calamari-Fried – capers – olives – cherry tomatoes
Calamari - Fritti – capperi – olive – pomodorini
18,50

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
1-P. 19,90 / 2-P. 29,90

Extra + 10g Schwarzer Beluga Kaviar 29,50
Extra + 10g Black Beluga Caviar 29,50

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 - Piatto principale - Main Course

Pasta aus dem Parmesan Laib
Parmigiano Reggiano DOP ^{A1,C,G}
Pasta al parmigiano-Parmigiano Reggiano
Noodle from the Parmesan loaf-cheese loaf
Parmigiano Reggiano DOP
28,50

extra Trüffel 9,90-extra Garnele stk.4,50
extra Rinderfiletstreifen 9,90
inoltre tartufo 9,90-inoltre gamberi 4,50
inoltre filetto di manzo 9,90
additionally truffle 9,90-additishrimp stk 4,50
additionally beef fillet strips 9,90

Tagliatelle Bolognese ^{A1,G,i}
16.Std geschmortes Fleisch-Parmesan Crème
16.h brasato di carne-béchamel-crema di
parmigiano
16.h braised meat-besciamella parmesan cream
19,50

Risotto Trüffel ^G
Rundkornreis – Schwarze Trüffel – Cremige Sauce
Grana Padano Käse
Short grain rice – Black truffles – Creamy sauce
Grana Padano cheese
Riso a chicco corto – Tartufo nero – Salsa cremosa
Formaggio Grana Padano
29,00

Spaghetti Gambas ^B
Argentinische Wildgarnelen – Meeresfrüchte
Bisque(Sauce) Lauchzwiebel – Cherry Tomaten
Knoblauch
Argentinian wild prawns - seafood bisque (sauce)
spring onion - cherry tomatoes - garlic
Gamberi selvatici argentini - bisque di frutti di mare
(salsa) cipollotto - pomodorini - aglio
26,50

Pizza

Pizza Margherita ^{A1,C,G}	15,50
Pizza Trüffel ^{A1,C,G}	24,50
Pizza Salami ^{A1,C,G,Nr.3}	17,50

Pizza

Pizza Mortadella ^{A1,C,G}	19,50
Pizza Parma & Rucola ^{A1,C,G}	21,50
Pizza Lachs ^{A1,C,D,G}	22,50

FISCH / MEER

Kabeljaufilet ^{D,J}

Champagner Senf Sauce
Filetto di merluzzo - Salsa di senape allo champagne
Cod fillet - Champagne mustard sauce

28,50

Wolfsbarschfilet ^{D,G}

Cremige Safran Sauce
Sea bass fillet - Creamy saffron sauce
Filetto di branzino - Salsa cremosa allo zafferano

27,50

FLEISCH / LAND

Kalbsleber ^{L,G}

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

24,50

Ibericofilet ^D

Spanisches Wildschwein - Gorgonzola Sauce
Spanish Wild Boar - Gorgonzola Sauce
Cinghiale spagnolo - Salsa al Gorgonzol

23,50

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!

Saison Gemüse - Verdure / vegetables	4,90	Rosmarin Kartoffel-Rosem. potato-Patate rosmarino	4,00
Gemischter Salat - Insalata mista - Mixed Salat ^G	6,90	Tomaten Salat - Insalata di pomodoro - Tomato salad.	5,50
Trüffel Kartoffelpüree - Tartufo purè di patate-Truffles mashed potatoes	9,90	Pommes - Patate fritte - French fries	5,90

DESSERT

Panna Cotta ^G

Frucht Püree-Eiscreme-Fruit puree-Ice cream
Purea di frutta-gelato
12,50

Mango Maracuja Mousse ^{A1,C,G,H}

Eiscreme
11,50

Sorbet Variation

Johannes Beere-Mango-Zitrone - Früchte der
Saison-Bacche nere-mango-limone-frutta di
stagione-Sorbet variationcurrant berry-
mangolemon-fruit of the season
9,50

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

9,50

Käse Variation ^{A1,C,G,H}

Verschiedene Käse Sorten
Diverse varietà di formaggio-Assorted cheese
18,50

DESSERTWEINE / SÜßWEINE ^L

Moscato d'Asti DOCG Piemont-Leicht-Süß-
Kohlensäure-Lebendig
0,1l 9,50

Primitivo Dolceti IGT Apulien - Kräftig - Portwein -
Vollmundig
0,1l 12,00

Moscato Passito DOC Piemont - Cremig - Süß -
Fruchtig
0,1l 14,50

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 Sulfit
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!