

## 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  
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.

---

# VORSPEISEN

---

## KALTE VORSPEISEN

### Burrata<sup>G</sup>

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

Extra + 10g Schwarzer Beluga Kaviar  
Extra + 10g Black Beluga Caviar

### Spanferkel Carpaccio<sup>D,B</sup>

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

## WARME VORSPEISEN

### Vitello Tonnato<sup>D,A1,G</sup>

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

### 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

Extra + 10g Schwarzer Beluga Kaviar  
Extra + 10g Black Beluga Caviar

## 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 <sup>A1,C,G</sup>

Pasta al parmigiano-Parmigiano Reggiano  
Noodle from the Parmesan loaf-cheese loaf  
Parmigiano Reggiano DOP

extra Trüffel  
inoltre tartufo

#### Spaghetti Bolognese <sup>A1,G,i</sup>

16.Std geschmortes Fleisch-Parmesan Crème  
16.h brasato di carne-béchamel-crema di  
parmigiano  
16.h braised meat-besciamella parmesan cream

#### Ravioli des Tages <sup>A1,B,D,G,H1</sup>

Cremige weiße Sauce – Cherry Tomaten-  
Lauchzwiebel- Parmesan  
Ravioli of the day Creamy white sauce - cherry  
tomatoes, spring onions and parmesan  
Ravioli del giorno  
Salsa bianca cremosa - pomodorini, cipolline e  
parmigiano

#### Risotto Trüffel <sup>G</sup>

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

#### Spaghetti Gambas <sup>B</sup>

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

#### Tagliatelle Lachs <sup>D,G</sup>

Geräucherter Wildlachs - Cremige weiße Sauce  
Cherry Tomaten – Lauchzwiebel  
Tagliatelle salmon D,G Smoked wild salmon creamy  
white sauce - cherry tomatoes - spring onion  
Tagliatelle salmone -Salmone selvatico affumicato  
salsa bianca cremosa - pomodorini - cipollotto

## FISCH / MEER

---

### Fisch des Tages <sup>D,J</sup>

Champagner Senf Sauce / Salsa di senape allo champagne  
Fish of the day - Champagne mustard sauce

## FLEISCH / LAND

---

### Kalbsleber<sup>L,G</sup>

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

### Ibericofilet <sup>D</sup>

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

## 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

Gemischter Salat - Insalata mista - Mixed Salat<sup>G</sup>

Trüffel Kartoffelpüree - Tartufo purè di patate-Truffles  
mashed potatoes

Rosmarin Kartoffel-Rosem. potato-Patate rosmarino

Tomaten Salat - Insalata di pomodoro - Tomato salad

Pommes - Patate fritte - French fries

# DESSERT

---

## Panna Cotta <sup>G</sup>

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

## Mango Maracuja Mousse <sup>A1,C,G,H</sup> Eiscreme

## Sorbet Variation

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

## Tiramisu <sup>A1,H7,C,G,11</sup>

## Käse Variation <sup>A1,C,G,H</sup>

Verschiedene Käse Sorten  
Diverse varietà di formaggio-Assorted cheese

## DESSERTWEINE / SÜßWEINE <sup>L</sup>

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,J,K

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