

## 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 altherwürdigen 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 2024 / 2025

Gault & Millau **T** / TTTTT  
4 / 5 Trauben Weinkarte

Gusto – Der Kulinarische Reiseführer  
6 / 10 Pfannen

Der Grosse Guide  
2,5 / 5 Kochmützen

Varta Reiseführer  
3 / 5 Diamanten

**Top 50 italienische Restaurant in Deutschland**

Schlemmer Atlas  
2,5 / 5 Koch Löffel

**Top 100 italienische Restaurants in Deutschland**

Falstaff Fork  
86 / 100 Punkten

Feinschmecker Points  
**F+** / FFFFF  
**Top 50 italienische Restaurant in Deutschland**

Savoir Vivre  
2,5 / 3 Sonnen

Chaine des Rotisseurs

Restaurant-Ranglisten.de

# COCKTAIL'S & CHAMPAGNER

---

## COCKTAIL'S

X-Mas-Espresso Martini

Vodka / Zimt / Kaffeelikör / Zucker

Mojito Don Papa Rum/Limette/ Minze/zuckerSoda

Martini Cocktail Martini Dry/ Gin/ Vodka/ Limette

Moscow Mule Vodka / Ginger Beer / Limette

## ALKOHOLFREI COCKTAIL'S

---

Lemon Fresh Limette / Zucker / Maracija / Bitter Lemon

San bitter (Alkoholfrei)<sup>2,3</sup>

Crodino (Alkoholfrei)<sup>2,3</sup>

## CHAMPAGNER/PROSECCO & CO

---

Laurent-Perrier Champagner - Weiß

Laurent-Perrier Champagner - Rosé

Laurent-Perrier LA CUVÉE Magnum

Laurent-Perrier BRUT MILLÉSIMÉ 2012

Laurent-Perrier CUVÉE ROSÉ

Crémant de Loire Weiß

Crémant de Loire Rosé

Prosecco DOC

Prosecco Rosé DOC

Aperol Spritz <sup>2,10</sup>

Lillet Wildberry

Hugo

Campari Soda oder Orange<sup>2</sup>

Gin Tonic<sup>4</sup> / Bombay Gin

+ Hendrick's / Roku Gin <sup>4</sup>/ Citadelle Gin <sup>4</sup>.

Martini Bianco / Dry / Rosso

Negroni / Gin / Martini / Campari

# MENÜ

---

Lassen Sie sich vom Chef della cucina überraschen.

**1x Glas Prosecco 0,1l ( alternativ Alkoholfrei Crodino 0,1l ) ist in jedem Menü Gratis dabei!**

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

---

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.

---

5 – Gänge

6 – Gänge

7 – Gänge

12 - Gänge

---

# Weihnacht Menü

25.11.24 - 26.12.24

1. Gang

## Hirsch Carpaccio

Trüffel mayonnaise / Kürbis Cutney  
Carpaccio di cervo / maionese al tartufo / zucca  
Deer carpaccio / Truffle mayonnaise / pumpkin cutney

2. Gang

## Risotto Cacio e Pepe

Risotto Bergkäse / Pfeffer / Crosse Salami  
Risotto mountain cheese / pepper / cross salami

3. Gang

## Gänsekeule oder Wolfsbarschfilet

Polenta / Wirsing / Orangen Sauce/Savoy Polenta/savoia

4. Gang

## Spekulatius Tiramisu

Speculoos Tiramisu

Incl. 1x Glas 0,1l Cremant de lorie Ackermann  
Incluso 1x bicchiere 0,1l di crémant de loier Ackermann  
Including 1x glass 0,1l of crémant de loier Ackermann

# Veggi Menü

1. Gang

## Gemüse Carpaccio

Pilze / Kürbis Cutney

2. Gang

## Risotto Cacio e Pepe

Risotto Bergkäse / Pfeffer / Gemüse Würfel  
Risotto mountain cheese / pepper / vegetables

3. Gang

## Pasta Trüffel

Cremige Sauce / salsa cremosa / creamy sauce

4. Gang

## Spekulatius Tiramisu

Speculoos Tiramisu

### Menü Preis

Incl. 1x Glas 0,1l Cremant de lorie Ackermann  
Incluso 1x bicchiere 0,1l di crémant de loier Ackermann  
Including 1x glass 0,1l of crémant de loier Ackermann

## VORSPEISEN

---

### Melanzane <sup>G</sup>

Überbackene Auberginen / Mozzarella / Tomatensauce  
Melanzane al forno / mozzarella / salsa di pomodoro  
Baked eggplant / mozzarella / tomato sauce

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

Geräuchert / Trüffel / Trüffel Mayonaise / Grana Padano  
Beef Carpaccio Truffles / Truffles Mayonaise / Smoked / Grana Padano  
Carpaccio di manzo / Affumicato / Tartufo nero / maionese al tartufo / Grana Padano

### Carpaccio vom Gambas <sup>B,G,D</sup>

Safran Mayonnaise / Mango-Maracuja Marinade  
Shrimp carpaccio / saffron mayonnaise / mango-passion fruit marinade  
Gambas Carpaccio / maionese allo zafferano / Marinata di mango e frutto della passione

### Entenleber Terrine <sup>A1,C,G,I,J</sup>

Baumkuchen Mantel / Portweingelle  
Duck liver terrine Baumkuchen mantle / port wine cellar  
Terrina di fegato d'anatra Mantello di torta a strati / cantina per vino porto

## HANDGEMACHT / PASTA

---

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 / Garnelen stk / Rinderfiletstreifen

#### Tagliatelle 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

#### Tortellini Birne & Ricotta <sup>A1,C,G</sup>

Teigtaschen / Birne / Ricotta / Gorgonzola Sauce / Grana Padano

Dumpling / pear / Ricotta cheese /Blue Cheese sauce / Grana Padano

Tortellini / Pera / Ricotta / Salsa gorgonzola

Grana Padano

#### Spaghetti Gambas <sup>N</sup>

Argentinische Wild Garnele / Knoblauch / Olivenöl Chilli leicht scharf

Spaghetti prawns / garlic /olive oil / Chilli

Spaghetti ai gamberi/ aglio / olio d'oliva

peperoncino

## FISCH / MEER

---

Seezunge aus dem Ofen <sup>D,G</sup>  
Sole from the oven / Sogliola dal forno

## FLEISCH / LAND

---

Frittierte Kalbsleber<sup>L,G</sup>  
Butter & Salbei Sauce / Fegato di vitello al burro e  
salvia / Veal Liver / Butter & Sage sauce

Rinderfilet  
zartes Steak / Rotwein Sauce  
Fileto di manzo / tenera / salsa al vino rosso  
Filet steak / tender Steak / red wine 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!

---

Spinat / spinaci / spinach

Polenta / Maisgries / corn semolina <sup>G</sup>

Trüffel Kartoffelpüree/Tartufo purè di patate-Truffles  
mashed potatoes

Pommes / Patate fritte / French fries

# DESSERT

---

## Sorbet Variation

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

## Tonkabohnen Mousse <sup>A1,C,G,H</sup>

Eiscreme  
Tonca bean mousse / Eiscream  
Mousse di fave tonca / Gelato

## Käse Variation <sup>A1,C,G,H</sup>

Verschiedene Käse Sorten  
Diverse varietà di fomaggio / Assorted cheese

## DESSERTWEINE / SÜßWEINE L

Moscato d´Asti DOCG Piemont-Leicht-Süß-Kohlensäure-Lebendig

Primitivo Dolceti IGT Apulien - Kräftig - Portwein - Vollmundig

---

## 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!



Sie benötigen mehr Auswahl an Wein? Fragen Sie nach der Weinkarte.

## WEIßWEIN OFFEN <sup>L</sup>

0,1l / 0,2l / 0,5l / 1,00l

Pinot Grigio IGT Venedig, trocken, Mineralisch, frisch, Grüner Apfel, Säure arm

Lugana DOC Venedig, trocken, Cremig, frisch, Zitronengras, lebendige Säure

---

## ROTWEIN OFFEN <sup>L</sup>

Carbanet Sauvignon Venezie, trocken, dunkel rot, intensiv, Kirschen, kräftiger Wein

Primitivo IGP Apulien, trocken, tief dunkelrot, Pflaume, Kirschen, würzig, Vanille

---

## ROSÈWEIN OFFEN <sup>L</sup>

Rosé, Venedig, trocken, Kirschrot, Erdbeere, gut ausgewogen, Säure arm

## Das Haus Schütting und die Handelskammer Bremen

Das Haus Schütting ist der Sitz der bremischen Kaufmannschaft, heute der Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven. Erbaut wurde es 1537/38 von Johann den Buschener aus Antwerpen im Stil der Renaissancebauten Flanderns. Seinen architektonischen Aufbau und die bildnerisch prägenden Details verdankt das Haus Schütting unterschiedlichen Bauphasen: dem Neubau der Jahre 1537/38 die architektonische Grundstruktur mit dem westlichen Staffelgiebel; einer Baumaßnahme von 1565 den im Stil der Renaissance gestalteten Ostgiebel; einer dekorativen Modernisierung von 1594 den Frontgiebel mit der Dachgalerie über der Mittelachse der Marktfassade. Dort wurde neben dem Schlüsselwappen der Stadt das seit Ende des 16. Jahrhunderts nachzuweisende Kaufmannswappen eingemeißelt.

Die Idee eines sinnbildlich auf das Haus Schütting als Sitz der Kaufmannschaft bezogenen Bildprogramms prägt auch die prunkvolle Portalarchitektur mit der zweiläufigen Freitreppe und dem bekrönenden Schüttingwappen als Teil der umfangreichen historistischen Umgestaltung der Marktfassade von 1895 bis 1899. Das Wappen zeigt – entsprechend dem historischen Selbstverständnis der bremischen Händler als Kaufleute des Reiches – den bekrönten doppelköpfigen Reichsadler als dualistisches Zeichen des römisch-deutschen Kaisers und deutschen Königs. Darunter steht seit 1899 die Devise der bremischen Kaufmannschaft: „Buten un binnen, wagen un winnen“.

Seit weit mehr als einem halben Jahrtausend treten die heutige Handelskammer Bremen und ihre Vorgängerinstitutionen für den wirtschaftlichen Erfolg des Landes Bremen ein. Seit dem Zusammengehen der ehemaligen Industrie- und Handelskammer (IHK) Bremerhaven tut die Handelskammer dies für Bremen und Bremerhaven gleichermaßen.

Erstmals urkundlich erwähnt wird die heutige Handelskammer 1451 durch eine Satzung – die erste Ordinantie –, die sich die damaligen „Elterleute“ als Zusammenschluss der Kaufleute gaben. Mit der Rechtsnachfolge des Elterleutekollegiums (Collegium Seniorum) als Vertretung der bremischen Kaufmannschaft hat die Handelskammer am 2. April 1849 diese traditionelle Versammlungs- und Beratungsstätte der Bremer Kaufmannschaft übernommen.

## Der Club zu Bremen

Herzlich willkommen im Due Fratelli, der Gastronomie des Club zu Bremen. Der Club zu Bremen von 1783 ist der älteste Gesellschaftsclub seiner Art in Deutschland. Er steht für Tradition, Toleranz und Zukunftsorientierung.

Seinen zahlreichen Mitgliedern möchte der Club durch attraktive Vortragsveranstaltungen aus allen gesellschaftlichen Bereichen eine Kommunikationsplattform bieten. Neben Reisen, Besichtigungen, Theaterbesuchen und Weinseminaren stehen rund 20 Vortragsveranstaltungen pro Jahr im Mittelpunkt des Clublebens.

Vor mehr als 80 Jahren, 1931, fusionierten die Gesellschaft Museum und die Bremer Gesellschaft von 1914 zum Club zu Bremen. Ludwig Roselius, der Erfinder des koffeinfreien Kaffees, stellte seine Räumlichkeiten im Haus Atlantis in der Böttcherstraße zur Verfügung. 1944 wurden die Böttcherstraße und dadurch auch das Domizil des Club zu Bremen durch britische Bomben zerstört. 1952 wurde eine neue Heimat im Schütting gefunden, dem Sitz der Handelskammer Bremen.

Setzte sich die Bremer Gesellschaft von 1914 das Ziel, „die Geselligkeit von Kaufleuten, Industriellen, Gelehrten und anderen“ zu fördern, und ging die Gesellschaft Museum aus einem Leseclub und einem später gegründeten naturwissenschaftlichen Zweig hervor, so verfolgt der Club heute „ausschließlich und unmittelbar“ den Zweck, Wissenschaft und Bildung zu fördern und die internationale Zusammenarbeit auf allen Gebieten zu pflegen. Er will hierdurch der Toleranz in allen Bereichen der Wirtschaft, Kultur und Politik und der Verständigung der Völker untereinander dienen.

Zur Jahrtausendwende öffnete sich der Club zu Bremen für Frauen: vier Jahre vor der Bremer Schaffermahlzeit und 20 Jahre vor der Eiswette.

Im Jahr 2018 wurde Dr. Claudia Nottbusch zur ersten weiblichen Präsidentin gewählt.