

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

Gusto – Der Kulinarische Reiseführer 6 Pfannen

Der Grosse Guide 2,5 Kochmützen

Varta Reiseführer 2 Diamanten

Schlemmer Atlas 2,5 Gabeln

WIFI FREE / Due Fratelli Free – Zugang : Duefra007



COCKTAIL'S

Margarita / Limettensaft / Orangenlikör / Tequila / Limette / Salz	0,1l	12,00
Cosmopolitan / Vodka / Orangenlikör / Limettensaft / Cranberrynektar	0,1l	12,50
Mojito / Don Papa Rum / Limettensaft / Minze / Rohrzucker / Sodawasser	0,2l	13,50
Martini Cocktail / Martini Dry / Gin / Limettensaft	0,1l	13,50
Der Bremer / Gin / Minze / Gurke / Zuckers. / Limettensaft. / Bitter Lemon	0,1l	8,50
Kraken Libre / Kraken spicy rum / Limette / Cola	0,2l	10,00
Moscow Mule / Vodka / Ginger Beer / Limette / Gurke	0,2l	9,50
Pronstar Martini / Vodka / Martini / Passionsfrucht / Yuzu / Kronblüte / Champagner	0,2l	19,00
Gin Sour / Gin / Zitrone / Zucker / Eiweiß	0,2l	9,90
Whisky Sour / Whisky / Zitrone / Zucker / Eiweiß	0,2l	11,00
Pisco Punch ist / Pisco / Bitter / Ginger Beer / Limette / Apfel / Minze / Vanille	0,2l	9,00
Dark & Stormy / Rum / Limette / spicy Ginger / Angostura	0,2l	10,00
Basil Smash / Vodka / Martini / Basilikum / Ingwer / Vanille	0,2l	15,00
Due Spritz / Campari / Soda / Passionsfrucht / Limette	0,2l	9,50
Fratelli Bier / Bier / Rum / Limette / Minze / Ingwer / Zucker	0,2l	12,00

ALKOHOLFREI COCKTAIL'S

Basil Chill / Basilikum / Ingwer / Vanille / Zitrone / Ginger Bier	0,2l	11,50
Capri / Seeslip 42 / Orange / Zitrone / Vanille / Soda	0,2l	11,00
Lemon Fresh / Limette / Zucker / Passionsfrucht / Bitter Lemon	0,2l	9,50
Duty Mule / Ginger Bier / Limette / Cucumber / Minze	0,2l	9,00
Cuja Sour / Maracuja / Zitrone / Karamell / Eiweiß	0,2l	9,50

CHAMPAGNER / PROSECCO & CO

Moët & Chandon ICE Imperial White	0,75l	159,00
Moët & Chandon ICE Imperial Rosé	0,75l	179,00
Methodo Classico Piemont "Ital. Champagner"	0,1l 12,50 / 0,75l	69,00
Prosecco	0,1l 8,90 / 0,75l	55,00
Prosecco Rosé	0,1l 9,50 / 0,75l	59,00
Aperol Spritz ^{2,10}	0,2l	8,90
Crémant de Loire Weiß	0,1l 13,50 / 0,75l	69,00
Crémant de Loire Rosé	0,1l 14,50 / 0,75l	75,00
Negroni	0,2l	11,00
Hugo	0,2l	9,90
Campari Soda oder Orange ²	0,2l	9,50
Gin Tonic ⁴ / Bombay Gin	0,2l	9,50
+ Hendrick's / Roku Gin ⁴ / Citadelle Gin ⁴	4cl	5,50
Martini Bianco, Dry oder Rosso	0,1l	8,50
San bitter (Alkoholfrei) ^{2,3} / Crodino (Alkoholfrei) ^{2,3}	0,1l 3,80 / 0,1l	4,80

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

MENÜ

Lassen Sie sich vom Chef della cucina überraschen.

Let the Chef della cucina surprise you.

3 – Gänge

49,00

4 – Gänge

59,00

5 – Gänge

69,00

6 – Gänge

77,00

7 – Gänge

85,00

10 – Gänge

110,00

12 – Gänge

125,00

WEIN – GETRÄNKE BEGLEITUNG

Wine – beverage accompaniment

Sie wünschen eine Wein – Getränkebegleitung?

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

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

Rosé / Bier

4,50

Rotwein

6,50

Dessertwein / Cocktail

6,50

VORSPEISEN

Rinder Carpaccio ^G

Beef Carpaccio

Schwarzer Trüffel / Parmesan / Oliven Öl / Trüffel Mayonnaise
Black Truffle / Parmesan Cheese / olive oil / Truffle mayonnaise
21,90

Vitello Tonnato ^{D,A1,G}

Geräuchert / Kalbfleisch / Ciabatta geröstet / Thunfischcreme / Kapern
smoked / Veal / roasted ciabatta – bread / tuna cream / capers
17,50

WARMER VORSPEISEN

Gebratene Waldpilze ^G

Fried wild mushrooms

Gemischte Waldpilze / Polenta / Parmesan creme
Mixed wild mushrooms / Polenta - corn grits / cheese cream
15,50

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

Appetizers plate

Gemischter Vorspeisen Teller warm & kalt
Mixed appetizer plate hot & cold
1-P. 22,90 / 2-P. 34,90

HANDGEMACHT / PASTA / RISOTTO

*Sie wünschen vegane oder Gluten freie Speisen, bitte das Due Fratelli Team ansprechen.
If you would like vegan or grain free dishes, please contact the Due Fratelli Team.*

Hauptgang / Vorspeisen / *Main course / appetizer*

Pasta aus dem Parmesan Laib Parmigiano Reggiano DOP ^{A1,C,G}
Noodle from the Parmesan loaf – Cheese loaf / Parmigiano Reggiano DOP
27,50 / 21,50

*Extra Trüffel 9,50 / Extra Garnele stk.4,50 / Extra Rinderfilestreifen 7,50
Extra truffle 9,50 / Extra shrimp stk.4,50 / Extra beef fillet strips 7,50*

Ravioli Feige & Ziegenkäse ^{A1,C,G}
Gefüllte Teigtaschen / Ziegenkäse / Feigen / geröstete Parma / Butter - Salbei Sauce
Ravioli - Stuffed dumplings / goat cheese / figs / roasted parma / butter & sage sauce
24,50 / 17,50

Pappardelle Bolognese ^{A1,C,G,i}
16.Std geschmortes Fleisch / Parmesan Creme
16.Hour roasted meat / Parmesan cream
18,50 / 14,50

FISCH / MEER

Seezungenfilet / *Sole*

Safran Sauce / *saffron sauce* ^{D,G}
34,50

Dorade aus der Salzkruste

Kräuter

Sea bream from the salt crust / Herbs
32,90

FLEISCH / LAND

Rinderfilet ^{G,L}

Rotwein Sauce / *Filet of beef / Red wine sauce*
38,50

Rinderbäckchen ^{G,I}

Kalbsjus / Kräuter / *Beef cheeks / veal jus / herbs*
25,50

Beilagen

Bitte suchen Sie sich Ihre Beilagen für den Hauptgang aus.

Please choose your side dishes for the main course.

Rosmarin Kartoffel / *Rosmarin Potato* 3,90

Tages Gemüse / *Vegatables of the day* 4,50

Trüffel - Kartoffel Püree / *Truffle potato puree* 8,50

Tomaten Salat / *Tomatoes salad* 5,50

Gemischter Salat / *Mixed salad* 6,90

Pommes/Süß Pommes/*French fries / Sweet fri* 5,90

DESSERT

Schokoladen Soufflé ^{A1,C,G,H}

Schokolade / Flüssiger Kern / Eiscreme

Chocolate Soufflé / liquid core / ice cream

12,00

Sorbet Variation

Johannes Beere / Mango / Zitrone / Früchte der Saison

Sorbet variation / currant berry / mango / lemon / fruit of the season

9,50

Mousse von der Tonkabohne ^{H,G}

Tonka beans mousse

9,50

Käse Variation ^{A1,C,G,H}

Verschiedene Käse Sorten / Dip / Brot mix

15,50

DESSERTWEINE / SÜßWEINE ^L

Moscato d'Asti DOCG ^{Piemont / Leicht / Süß / Kohlensäure / Lebendig}

0,1l 8,50

Primitivo Dolceti IGT ^{Apulien / Kräftig / Süß / Vollmundig}

0,1l 10,00

Moscato Passito DOC ^{Piemont / Cremig / Süß / Fruchtig}

0,1l 11,50

Château d'Yquem Sauternes ^{1^{er} Grand Cru Supérieur AC, Bordeaux / Frisch / Süß / Zitrone}

0,375l Fl. 550,00

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 koffeinhaltig

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 Weichtiere

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!

WEIßWEIN OFFEN ^L

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

Pinot Grigio IGT Venedig, trocken, Mineralisch, frisch, Grüner Apfel, Säure arm 6,50 / 8,50 / 19,00

Chardonnay Venedig, trocken, Cremig, frisch, Zitronengras, lebendige Säure 7,00 / 9,00 / 20,50

Riesling Breuer, Rheingau, Zitrusfrüchte, frisch, reife Frucht, ausgewogene Säure 7,50 / 9,50 / 21,50

ROTWEIN OFFEN ^L

Nero d'avola Sizilien, trocken, dunkel rot, intensiv, Kirschen, kräftiger Wein 7,00 / 9,00 / 20,50

Primitivo IGP Apulien, trocken, tief dunkelrot, Pflaume, Kirschen, würzig, Vanille 7,50 / 9,50 / 21,50

Cuvet Hero Pfalz, trocken, dunkle Beerren, anregend, dezente Tannine, Kirsch rot 7,90 / 9,90 / 22,50

ROSÈWEIN OFFEN ^L

Rosé, Venedig, trocken, Kirschrot, Erdbeere, gut ausgewogen, Säure arm 6,50 / 8,50 / 19,00

WASSER

Bremer Wasser Naturell	1,00l 4,50
Bremer Wasser Medium	1,00l 4,50
San Pellegrino Medium	0,25l 3,90 / 0,75l 8,90
Acqua Panna Naturell	0,25l 3,90 / 0,75l 8,90

BIER^{A3}

Keller Pils vom Fass (Union Brauerei Bremen)	0,25l 4,90 / 0,4l 6,50
Hefeweizen - Weiß Bier vom Fass ^{A1} (Union Brauerei Bremen)	0,25l 4,90 / 0,4l 6,50
Beck's alkoholfrei	0,33l 4,90
Franziskaner Hefe Alkohol frei ^{A1}	0,5l 6,50
Alster	0,25l 4,90 / 0,4l 6,50

WARME GETRÄNKE ^{1,H1,G}

Espresso ¹¹	3,50
Espresso Macchiato ^{11,G}	3,80
Espresso Doppio ¹¹	4,90
Espresso Doppio Mac. ^{11,G}	5,40
Cappuccino ^{11,G}	4,90
Latte Macchiato ^{11,G}	5,90
Milchkaffee ^{11,G}	4,90
Cafe crema ^{11,G}	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l / 0,4l
Coca Cola ^{2,3,8,11}	4,50 / 5,60
Coca Cola Zero ^{2,3,6,8,11}	4,50 / 5,60
Fanta ^{2,3}	4,50 / 5,60
Sprite ³	4,50 / 5,60
Mezzo Mix ^{2,3,11}	4,50 / 5,60
Ginger Ale ^{2,3}	4,50 / 5,60
Tonic Water ¹⁰	4,50 / 5,60
Bitter Lemon	4,50 / 5,60
Apfelsaft, Maracuja , Rhababer, Kirsch, Kiba, Mango, Orangensaft / SCHORLE	4,50 / 5,60
Orangensaft Frisch gepresst	5,50 / 6,60
Gemüse Mix Frisch gepresst	5,50 / 6,60

SPIRITUOSEN / LIKÖR^L

Averna	4cl / 4,50
Ramazzotti	4cl / 4,50
Sambuca	4cl / 4,50
Frangelico ^{H2}	4cl / 4,50
Limoncello	4cl / 4,50
Amaro Montenegro	4cl / 5,90
Fernet Branca	4cl / 4,50
Grey Goose Vodka	4cl / 7,50
Belvedere Vodka	4cl / 7,50
Roku Gin	4cl / 8,50
Hendrick's Gin	4cl / 8,50
Citadelle Gin	4cl / 8,50

GRAPPA / RUM / WISKY

GRAPPA

Nonino Grappa Riserva 5 Jahre alt	2cl / 13,90
Nonino Grappa Moscato vecchia	2cl / 11,90
Nonino Grappa Riserva 8 Jahre alt	2cl / 15,90
Nonino Grappa Merlot	2cl / 6,90
Nonino Grappa Prosecco	2cl / 6,90
Nonino Grappa Sauvignon	2cl / 6,90
Nonino Grappa Uvabianca – Weiße Trauben	2cl / 8,90
Nonino Grappa Prunella Mandorlata – Mandeln und Pflaumen	2cl / 7,90
Nonino Grappa Bianca – Weiß 1897	2cl / 5,90
Nonino Grappa Chardonnay	2cl / 6,90
Nonino Amaro Likör	2cl / 5,90
Nonino Fragole – Erdbeere Likör	2cl / 5,90
Nonino Williams Birne Likör	2cl / 5,90
Grappa della casa	4cl / 6,50

RUM

Ron Barcello Imperial Rum	4cl / 7,50
Don Papa Rum 40%	4cl / 9,50
Botucal Rum	4cl / 9,50
Kraken Black Spiced 40%	4cl / 8,50
Havanna Club 7 Jahre	4cl / 8,50
Ron Zacapa Rum 23 Jahre	4cl/12,50

WISKY

Maker's Mark Whisky	4cl / 7,50
Laphroaig Scotch Whisky	4cl/16,50