

## VORSPEISEN

---

### Rinder Carpaccio <sup>G</sup>

*Beef Carpaccio*

Schwarzer Trüffel / Parmesan / Oliven Öl / Trüffel Mayonnaise

*Black Truffle / Parmesan Cheese / olive oil / Truffle mayonnaise*

21,90

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

Geräuchert / Kalbfleisch / Ciabatta geröstet / Thunfischcreme / Kapern

*smoked / Veal / roasted ciabatta – bread / tuna cream / capers*

17,50

## WARME VORSPEISEN

---

### Gratinierter Ziegenkäse <sup>G</sup>

*Gratinated goat cheese*

Ziegenkäse warm / Rote Beete - Apfel Salat / Honig / Oliven Öl / Pinienkerne

*Warm goat cheese / beetroot - apple / salad / honey / olive oil / pine nuts*

13,90

### Gebratene Waldpilze <sup>G</sup>

*Fried wild mushrooms*

Gemischte Waldpilze / Polenta / Parmesan creme

*Mixed wild mushrooms / Polenta - corn grits / cheese cream*

14,50

### Antipasti <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,I,J,K,N</sup>

*Appetizers plate*

Gemischter Vorspeisen Teller warm & kalt

*Mixed appetizer plate hot & cold*

1-P. 22,90 / 2-P. 34,90

## SUPPE

---

### Karotten – Ingwer Suppe <sup>G,K</sup>

*Carrot ginger soup*

+ Argentinische Wildgarnele 1 stk 4,50

*+ Argentinian wild shrimp*

+ Rinderfiletstreifen 7,50

*+ Beef filet strips*

9,50

## 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

### Tagliatelle Trüffel

Schwarzer Trüffel / Milchcreme <sup>A1,C,G</sup>  
*Wide string noodle / black truffles / milk cream*  
28,50 / 22,50

### Pasta aus dem Parmesan Laib <sup>Parmigiano Reggiano DOP A1,C,G</sup>

*Noodle from the Parmesan loaf – Cheese loaf / Parmigiano Reggiano DOP*  
27,50 / 21,50  
Extra Trüffel 9,50 / Extra Garnele stk.4,50 / Extra Rinderfiletstreifen 7,50  
Extra Truffle 9,50 / Extra Shrimp stk 4,50 / Extra Beef fillet Strips 7,50

### Ravioli Feige & Ziegenkäse <sup>A1,C,G</sup>

Gefüllte Teigtaschen / Ziegenkäse / Feigen / geröstete Parma / Butter - Salbei Sauce  
*Ravioli - Stuffed dumplings / goat cheese / figs / roasted parma / butter & sage sauce*  
24,50 / 17,50

### Spaghetti Gambas <sup>A1,G</sup>

Wild Garnelen / Spaghetti / Cherry Tomaten / Knoblauch / Lauch Zwiebel / Tomatensauce  
*Wild shrimp / Spaghettii / Cherry tomatoes / garlic / spring onion / saffron sauce*  
21,50 / 17,50

### Schwarzes Risotto ( Vegan )

Waldpilze / Kräuter / Oliven Öl  
*Wild mushrooms / herbs / olive oil*  
24,50 / 19,50

### Gnocchi Rinderfiletstreifen <sup>G, A1</sup>

Rinderfiletstreifen / Gorgonzola mild / Lauchzwiebeln / Cherry Tomaten  
*fillet of beef / mild gorgonzola / spring onions / cherry tomatoes*  
*Wild mushrooms / herbs / olive oil*  
19,50 / 16,50

## FISCH / MEER

---

Seezungenfilet Safransauce  
*Filet of sole / saffron sauce*  
34,50

Dorade aus dem Ofen Kräuter  
*Sea bream from the oven / Herbs*  
27,90

## FLEISCH / LAND

---

Rinderfilet <sup>G,L</sup>  
Rotwein Sauce / *Filet of beef / Red wine sauce*  
42,50

Rinderbäckchen <sup>G,I</sup>  
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 / <i>Rosmarin Potato</i>	3,90	Tomaten Salat / <i>Tomatoes salad</i>	5,50
Tages Gemüse / <i>Vegatables oft he day</i>	4,50	Gemischter Salat / <i>Mixed salad</i>	6,90
Trüffel - Kartoffel Püree / <i>Truffle potato puree</i>	8,50	Pommes/Süß Pommes/ <i>French fries /Sweet fries</i>	5,90

## DESSERT

---

### Schokoladen Soufflé <sup>A1,C,G,H</sup>

Schokolade / Flüssiger Kern / Eiscreme  
*Chocolate Soufflé / liquid core / ice cream*

12,00

### Törtchen von der Weißen Mousse / Mango Maracuja Gelee <sup>G</sup>

Tartlet of white mousse / mango passion fruit jelly

9,50

### Mousse von der Tonkabohne <sup>H,G</sup>

*Tonka beans mousse*

9,50

---

### Käse Variation <sup>A1,C,G,H</sup>

Verschiedene Käse Sorten / Dip / Brot mix

15,50

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

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<sup>er</sup> 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 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!