

# Zuppe

---

Minestrone	6,50
Traditionelle italienische Gemüsesuppe	
Zuppa di pomodoro	6,50
Tomatensuppe mit frischen Tomaten und Frühlingszwiebeln	
Zuppa di pesce	9,50
Fischsuppe mit frischem Tagesfang	

# Antipasti

---

Bruschetta	6,90
Mit Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Rucola	
Bruschetta mista	12,90
Pizzabrotmix mit Mozzarella, Kirschtomaten, Trüffelcreme, Rucola und Parmesan	
Caprese	13,50
Burrata-Käse mit Rucola, Kirschtomaten und Basilikum-Pesto	
Formaggio di capra	12,50
Ziegenkäse serviert mit Honig, Apfel und Mandel	
Vitello tonnato	11,50
Fein geschnittene Kalbsfleischstreifen mit Thunfischcreme und Kapern	
Carpaccio di manzo al tartufo	15,50
Fein geschnittenes Rinderfilet mit frischen Trüffeln, Trüffel-Öl, Rucola und Pinienkernen	
Calamari alla sorrentina	15,50
Gebratener Baby-Tintenfisch, mit Knoblauch, Kirschtomaten und Kartoffeln	
Antipasti della casa	11,50
Gemischter Vorspeiseteller, lauwarm serviert, vegetarisch	
Antipasti del mare	18,90
Gemischter Vorspeiseteller mit frischen Köstlichkeiten aus dem Meer (Fisch tagesabhängig)	
Antipasti mare e monti (ab 2 Personen)	25,50
Gemischter Vorspeiseteller mit Vitello, Carpaccio mista, Mozzarella Caprese und Gemüse-Mix	

# Insalate

---

*Alle Salate werden mit hausgemachtem Dressing serviert.*

Insalata mista	6,50
Salat der Saison mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Karotten, Rucola und Gurke	
Insalata di pomodoro	6,90
Dünn geschnittene Tomaten, rote Zwiebeln und Olivenöl	
Insalata di tonno	11,90
Salat der Saison mit Thunfisch, Ei, roten Zwiebeln und Kirschtomaten	
Insalata nizzarda	14,90
Salat der Saison mit Thunfisch, Schinken, Käse, Ei, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Gurke	
Insalata di tacchino	15,50
Salat der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen, Käse, Walnüssen und frischem Obst	
Insalata di manzo	16,50
Salat der Saison mit gebratenen Rinderfleischstreifen, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Karotten und Parmesan	
Insalata di scampi	17,50
Salat der Saison mit gebratenen Garnelen, Avocado, Kirschtomaten, Rucola und Karotten	
Insalata Due Fratelli	17,90
Salat der Saison mit gegrilltem Lachs, Garnelenspieß, Kirschtomaten und Rucola	

*Bei Fragen zu unseren Gerichten sprechen Sie uns gerne an.*

# Pizze

---

Margherita	7,90
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
Salami	9,50
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Prosciutto e funghi	10,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons	
Tonno e cipola	11,50
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	
Vegetariana	11,00
Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse	
Diavola	11,50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe italienische Salami, Paprika (pikant)	
Napolitana	11,50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, schwarze Oliven, Kapern	
Caprese	13,50
Tomatensauce, Mozzarella di bufala, Kirschtomaten, Basilikum	
Capricciosa	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, rote Zwiebeln, Oliven	
Gamberetti	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Knoblauch	
Frutti di mare	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Kirschtomaten, Knoblauch	
Parma	14,90
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
Speciale	14,50
Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Gorgonzola, Spinat, Knoblauch	
Tartufo	15,50
Tomatensauce, Mozzarella, feine Trüffelcreme mit frischem Trüffel	

# Pasta

*Für unsere kleinen Gäste servieren wir alle Pasta-Gerichte als halbe Portion zum halben Preis.*

Spaghetti alla napolitana	8,90
Mit Tomatensauce und frischen Kräutern	
Spaghetti aglio e olio	9,50
Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	
Spaghetti alla carbonara	11,90
Mit italienischem Pancetta-Speck, Eigelb, Parmesan	
Spaghetti ai frutti di mare	14,50
Mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Knoblauch	
Spaghetti ai scampi	14,50
Mit gebratenen Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauch in Tomatensauce	
Penne all'arrabbiata	11,50
Mit pikanter Tomatensauce, frischen Tomaten und Frühlingszwiebeln	
Penne alla gorgonzola	11,50
Mit Gorgonzola-Sahnesauce	
Penne al tacchino	13,90
Mit gebratenen Putenstreifen und frischen Champignons in Tomatensahnesauce	
Ravioli alla panna	13,50
Hausgemachte Ravioli in Schinkensahnesauce	
Ravioli al tartufo	14,50
Hausgemachte Ravioli in Trüffelcremesauce	
Ravioli agli scampi	16,50
Hausgemachte Ravioli mit Scampis und Pinienkernen in Avocadocremesauce	
Tagliatelle al salmone	13,90
Tagliatelle mit gebratenem Lachs, in Hummersahnesauce	
Tagliatelle al filetto	15,50
Gebratene Rinderstreifen in Tomatensahnesauce	
Tagliatelle alla casa	15,50
Mit gebratenen Garnelen und Walnüssen in Safransauce	
Lasagne al forno	12,50
Im Ofen überbackener Nudelplatten-Auflauf mit Rinderhackfleisch, Béchamelsauce und Parmesan	

# Risotti

---

Risotto ai porcini	14,50
Reis mit Steinpilzen in Trüffelcremesauce	
Risotto al tacchino	14,90
Reis mit Putenstreifen und Champignons in Safransauce	
Risotto ai gamberetti	15,50
Reis mit gebratenen Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten	
Risotto ai frutti di mare	15,50
Reis mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten	

# Carni

---

*Alle Fleischgerichte werden mit einer Tagesbeilage serviert.*

Filetto di tacchino	19,50
Putenfilet mit Walnüssen und Safransauce	
Filetto di tacchino ai funghi	19,50
Putenfilet in Champignonsahnesauce	
Bistecca alla griglia	24,90
Rumpsteak vom Grill, ca. 250g	
Bistecca al pepe verde	25,90
Rumpsteak vom Grill in grüner Pfeffersauce, ca. 250g	
Bistecca al tartufo	26,90
Rumpsteak vom Grill in Trüffelcremesauce, ca. 250g	
Filetto d'agnello al barolo	28,90
Lammfilet vom Grill in Rotweinsauce	
Filetto d'agnello alla gorgonzola	28,90
Lammfilet vom Grill in Gorgonzolasauce	

## Vom Schwein:

Scaloppine ai funghi	21,50
Schweinemedallions in Champignonsahnesauce	
Saltimbocca alla romana	22,50
Mit Parmaschinken umwickelte Schweinemedallions in Weißweinsalbeisauce	

*Bei Fragen zu unseren Gerichten sprechen Sie uns gerne an.*

# Pesce

*Alle Fischgerichte werden mit Salat und einer Tagesbeilage serviert.*

Calamari alla griglia	19,50
Gegrillter Tintenfisch, Knoblauch und Olivenöl	
Scampi aglio e olio al forno	27,90
gebratene Garnelen, Knoblauch, Kirschtomaten und Oliven, überbacken (pikant)	
Scampi Pernod al forno	28,90
gebratene Garnelen in Sahne-Pernod-Sauce, überbacken	
Scampi grigliati	29,90
Garnelen vom Grill, dazu Grillgemüse	
Filetto di luccioperca alla casa	26,50
Zanderfilet nach Art des Hauses mit Garnelen in Trüffelcremesauce	
Filetto di salmone al limone	23,90
Lachsfilet in Zitronensauce	
Filetto di salmone alla crema di astice	23,90
Lachsfilet in Hummersahnesauce	
Orata alla griglia	23,90
Ganze Dorade, vom Grill oder im Ofen überbacken	
Pesce misto (ab 2 Personen)	55,50
Gemischter Fischteller	

*Bei Fragen zu unseren Gerichten sprechen Sie uns gerne an.*

# Dolci

---

Tiramisù	6,90
Das wohl berühmteste italienische Dessert	
Panna cotta	6,50
Hausgemachte Pannacotta mit Waldfruchtsauce	
Schoko-Soufflé (ca. 15 Min. Wartezeit)	8,50
mit einer Kugel Vanille Eis und Früchten	
Creme brûlée	6,50
karamellierte Vanillecreme mit Stracciatella-Eis	
Semifreddo	6,90
hausgemachtes halbgefrorenes Eis mit Karamellsauce	
Gelato al tartufo	7,50
Trüffel-Eis mit Früchten	
Gemischtes Eis	7,50
mit Waldfruchtsauce	
Überraschungsdessert (ab 2 Personen)	19,50

# Warme Getränke

---

Espresso	2,90
Caffè Crema	3,50
Cappuccino	3,90
Doppio Espresso	4,50
Latte Macchiato	5,50
Tee (verschiedene Sorten)	2,90

# Alkoholfreie Getränke

---

San Pellegrino (medium)	0,25l	2,90		
San Pellegrino (medium)	0,75l	6,90		
Acqua Panna (still)	0,25l	2,90		
Acqua Panna (still)	0,75l	6,90		
Coca-Cola	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Coca-Cola Zero	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Mezzo Mix (Spezi)			0,4l	4,50
Fanta	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Sprite	0,2l	2,90	0,4l	4,50
Verschiedene Säfte:	0,2l	je 3,90		

Apfelsaft, Orangensaft, Bananensaft, Kirschsft, Tomatensaft

Apfelschorle		0,4l	4,90
Rhabarberschorle		0,4l	4,90
Kirschschorle		0,4l	4,90
Maracujaschorle		0,4l	4,90
KiBa		0,4l	5,50

# Alkoholische Getränke

---

## Aperitivi

Prosecco	6,50
Prosecco Rosé	7,50
Aperol Spritz	7,50
Aperol Maracuja	7,90
Hugo	7,50
Martini Bianco oder Rose	6,50
Campari Orange oder Soda	6,90

## Longdrinks

Bacardi-Cola	7,90
Gin Tonic	8,50
Vodka-Red Bull	9,50
Havana-Cola	8,50



## Digestivi (0,2 cl)

Grappa alla Due	4,90
Grappa Riserva	6,90
Grappa Barrique	7,50
Sambuca	3,50
Amaretto	3,50
Fernet-Branca	3,50
Averna	3,70
Ramazotti	3,90
Limoncello	3,90

## Offene Weine

Pinot Grigio weiß, trocken	0,2l	6,90	0,5l	14,50
Chardonnay weiß, trocken	0,2l	6,90	0,5l	14,50
Rosato Fruchtiger Roséwein	0,2l	6,90	0,5l	14,50
Lambrusco perlender Rotwein, lieblich	0,2l	6,90	0,5l	14,50
Montepulciano rot, trocken	0,2l	6,90	0,5l	14,50
Primitivo rot, trocken, fruchtig	0,2l	8,50	0,5l	17,50
Alle Weine auch als Schorle erhältlich.	0,2l	5,50		



VILLA CAVICIANA

## Zertifizierte vegane BIO-Weine aus dem Hause **Villa Cavicana**:

„Filippo“ Weißwein	0,2l	6,90	Flasche	26,90
„Tadzio“ Rosé	0,2l	6,90	Flasche	26,90
„Anna“ Rotwein	0,2l	6,90	Flasche	26,90
„Lorenzo“ Spumante	0,2l	6,90	Flasche	26,90

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.  
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.



Edle Champagner aus dem Hause **Schlumberger**:

Schlumberger Grüner Veltiner Brut „Klassik“

0,1l 6,90 0,75l 36,00

Schlumberger Rosé Brut „Klassik“

0,1l 6,90 0,75l 36,00

Schlumberger Chardonnay „Reserve“

0,75l 49,00

Schlumberger Pinot Noir „Reserve“

0,75l 49,00

## **Bier**

Radeberger Pilsener 0,3l 3,90 0,4l 4,70

Alsterwasser 0,3l 3,90 0,4l 4,70

## **Flaschenbier**

Schöffelhofer Hefeweizen Hell 0,5l 5,50

Krušovice Černè (Tschechien, dunkel) 0,5l 5,90

## **Alkoholfreies Bier**

Schöffelhofer Weizen 0,0% (alkoholfrei) 0,5l 5,50

Jever Fun 0,33l 3,90



Website: [due-fratelli-del-mare.de](http://due-fratelli-del-mare.de)



[facebook.com/duefratelli.delmare](https://facebook.com/duefratelli.delmare)



[instagram.com/duefratelli.delmare](https://instagram.com/duefratelli.delmare)

Hat Ihnen Ihr Besuch bei uns gefallen? Dann würden wir uns sehr über eine Bewertung bei **Google** und/oder **TripAdvisor** freuen.

Grazie mille e alla prossima!

## Angaben gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung

Unsere Gerichte enthalten mitunter verschiedene Allergene und/oder Zusatzstoffe. Für mehr Informationen sprechen Sie uns bitte direkt an.

### Allergene:

- A - Gluten
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Sojabohnen
- G - Milch/Laktose
- H - Schalenfrüchte (Nüsse)
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesamsamen
- O - Schwefeldioxid und Sulphite
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

### Zusatzstoffe:

- 1 - Farbstoffe
- 2 - Konservierungsstoffe
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Geschmacksverstärker
- 5 - Schwefeldioxid/Sulfite
- 6 - Eisen-II-gluconat
- 7 - Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Wachs)
- 8 - Phosphate bei Fleischerzeugnissen
- 9 - Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe