

Empfehlungen vom Chefkoch zur Frühlingszeit

501 Baby Calamari con Rucola	15,90
Rucolasalat mit Baby-Calamari, Cherrytomaten & bunten Kräutern	
502 Barbabetola Carpaccio	15,90
Rote Bete Carpaccio mit gebratenen Ziegenkäse	
503 Caprese di Bufala e Bresaola	18,90
Büffelmilchkäse mit Cherrytomaten und Basilikum auf einem Rucolabett mit feinen Bresaola-Scheiben	
504 Pizza Bufalina	16,90
mit Büffelmilch-Käse, Cherrytomaten & Basilikum	
505 Panzerotti al Capriolo e Castagna	26,90
selbstgemachte Panzerotti gefüllt mit Hirsch & Maronen in einer Rotweinsauce mit Rosmarin	
506 Cappellacci di Barbabetola	25,90
selbstgemachte Rote-Bete Cappellacci gefüllt mit Wildschwein & Apfel in einer Calvadosauce mit karamellisierten Apfelspalten	
507 Taglioni Flambata	25,90
Taglioni mit Trüffel in einer leichten Butter-Trüffelsauce flambiert im Parmesanleib	
508 Loup de Mer	36,90
Im Ofen überbackener Wolfsbarsch auf einem bunten Gemüsebett mit einem kleinen gemischten Salat	
509 Filetto e Capesante	39,50
Rinderfilet vom Grill gekrönt von einer Jakobsmuschel mit frischer Pasta in einer feinen Safran-Sauce	

Dolce

510 Creme Caramel	8,50
--------------------------	------

**Das Team vom Ristorante I DUE AMICI
wünscht einen guten Start in den Frühling !**

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. und Service.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bei Speisen aus diesem Menü
sprechen Sie bitte unser Personal im Restaurant an.