

## Empfehlungen vom Chefkoch zur Frühlingszeit

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