

Empfehlungen vom Chefkoch zur Winterzeit

501 Zuppa di Castagna	9,50
Kastaniencremesuppe mit Pistazienabrieb	
502 Barbabetola Carpaccio	14,90
Rote Bete Carpaccio mit gebratenen Ziegenkäse	
503 Caprese di Bufala e Bresaola	17,90
Büffelmilchkäse mit Cherrytomaten und Basilikum auf einem Rucolabett mit feinen Bresaola-Scheiben	
504 Pizza Bresaola	16,90
mit Bresaola-Scheiben, Rucola, Cherrytomaten & Walnüssen	
505 Ravioloni al Capriolo e Tartufo	26,90
selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Reh & Trüffel in einer Rotweinsauce mit Rosmarin	
506 Triangoloni di Barbabetola rossa Ripieni di Cinghiale e Mela	25,90
selbstgemachte rote Triangoloni gefüllt mit Wildschwein & Apfel in einer Calvadossauce 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 Schokoladen-Soufflé mit cremigem Vanilleeis	9,50
--	------

**Das Team vom Ristorante I DUE AMICI
wünscht einen guten Start ins neue Jahr !**

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.