

Filetto di Maiale

Die Schweinefiletgerichte servieren wir mit einer Tagesbeilage.

- 101 Filetto di Maiale Milano** ^{A, C, G}
paniertes Schweinefilet Mailänder Art
- 102 Filetto di Maiale al Funghi** ^{9, G}
Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Sahnesauce
- 103 Filetto di Maiale al Gorgonzola** ^{9, G}
Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce
- 104 Filetto I DUE AMICI** ^{5, 13}
Schweinefiletmedaillons mit Oliven, Knoblauch, Basilikum und Artischocken in Tomatensauce (pikant)
- 105 Saltimbocca alla Romana** ^{5, 11}
Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Fegato di Vitello

Die Kalbslebergerichte servieren wir mit einer Tagesbeilage.

- 111 Fegato alla Griglia** ^N
Kalbsleber vom Grill
- 112 Fegato alla Veneziana** ^L
geschneitzte Kalbsleber mit Zwiebeln in Weißwein-Kräutersauce
- 113 Saltimbocca di Fegato** ^{5, 11}
Kalbsleber mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Filetto di Pollo

Die Hähnchenfiletgerichte servieren wir mit einer Tagesbeilage.

- 121 Petti di Pollo alla Griglia** ^N
Hähnchenbrustfilet vom Grill
- 122 Petti di Pollo Funghi e Cipolle** ^L
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gebratenen Zwiebeln und Champignons
- 123 Petti di Pollo al Limone** ^N
Hähnchenbrustfilet vom Grill in Zitronen-Oregano-Sauce

Filetto d'Agnello

Die Lammfiletgerichte servieren wir mit einer Tagesbeilage.

- 131 Filetto d'Agnello alla Griglia** ^G
Lammfilet vom Grill mit Kräuterbutter and Knoblauch
- 132 Filetto d'Agnello Sarda** ^{1, 3}
gebratenes Lammfilet mit Cherrytomaten, Rosmarin, Peperoni und Oliven in Cherry-Sauce (pikant)
- 133 Filetto d'Agnello I DUE AMICI** ^{1, 12, H}
gebratenes Lammfilet mit Feigen in Rotweinsauce

Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Service.

Allergene: A – glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, usw.) | B – Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse | C – Eier oder Eiererzeugnisse | D – Fisch oder Fischerzeugnisse | E – Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse | F – Soja oder Sojaerzeugnisse | G – Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) | H – Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) | I – Sellerie oder Sellerieerzeugnisse | J – Senf oder Senferzeugnisse | K – Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse | L – Schwefeldioxid und Sulfite | M – Lupine oder Erzeugnisse daraus | N – Weichtiere (molusken) oder Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff | 2 – koffeinhaltig | 3 – Antioxidationsmittel | 4 – Säuerungsmittel | 5 – Konservierungsmittel | 6 – Süßstoff | 7 – enthält eine Phenylalaninquelle | 8 – chininhaltig | 9 – Stabilisatoren | 10 – aufgeschäumt mit Stickoxydul | 11 – Taurin | 12 – Sulfite | 13 – Geschmacksverstärker

Carne di Manzo

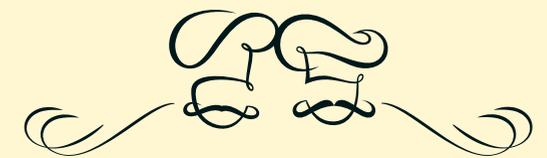
Die Rindfleischgerichte servieren wir mit einer Tagesbeilage, außer Nr. 143

- 18,50** **141 Bistecca alla Griglia** ^{1, 4, G}
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
- 19,90** **142 Bistecca al Funghi e Cipolle** ^{3, 4}
Rumpsteak vom Grill mit gebratenen Zwiebeln und Champignons
- 19,90** **143 Bistecca alla Pizzaiola** ^{4, 5, 9, A, D}
Rumpsteak mit Kapern und Sardellen in Tomatensauce (pikant) mit Spaghetti
- 29,90** **151 Filetto alla Griglia** ^{3, 4, G}
Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter
- 20,90** **152 Champignonsauce** ^{9, G}
- 3,50** **153 Gorgonzolasauce** ^{9, G}
- 3,50** **154 grüne Pfeffersauce** ^G
- 36,50** **155 Filetto I DUE AMICI** ^{1, 5, 6, 13, L}
Filetsteak umhüllt mit Parmaschinken in Barolowein-Sauce
- 32,50** **156 Misto alla Griglia** ^{1, 3, 4, G}
gemischte Fleischplatte mit Kräuterbutter
- 94,90** **160 CHATEAUBRIAND für 2 P.** ^{1, 3, 4, 5, 6, 9, G, L}
Doppellendensteak aus der Mitte des Rinderfilets mit Barolowein- und grüne Pfeffer-Sauce

Pesce

Die Fischgerichte servieren wir mit Salzkartoffeln und Spinat.

- 18,50** **171 Calamari alla Griglia** ^N
Tintenfisch vom Grill
- 19,50** **172 Calamari alla Livornese** ^{3, 5, 13, N}
Tintenfischringe mit Oliven, Kapern und Knoblauch in Tomatensauce (pikant)
- 21,50** **173 Filetto di Salmone alla Griglia** ^D
Lachsfilet vom Grill
- 24,50** **174 Filetto di Salmone al Gin** ^{D, 4}
gebratenes Lachsfilet mit karamellisiertem Fenchel in einer feinen Orangen Ginsauce
- 22,50** **175 Luccio al Burro e Salvia** ^{4, 13, G}
gebratenes Zanderfilet in Butter-Salbei-Sauce
- 24,50** **176 Scampi alla Griglia** ^B
Großgarnelen vom Grill
- 25,90** **177 Scampi al Forno** ^{1, 3, B}
Großgarnelen mit Cherrytomaten, Knoblauch, Kräuter und Olivenöl im Ofen gebacken
- 32,50** **178 Scampi I DUE AMICI** ^{B, D}
2 Großgarnelen und 1 Lachsfilet nach Art des Hauses



RISTORANTE I DUE AMICI

CUCINA ITALIANA

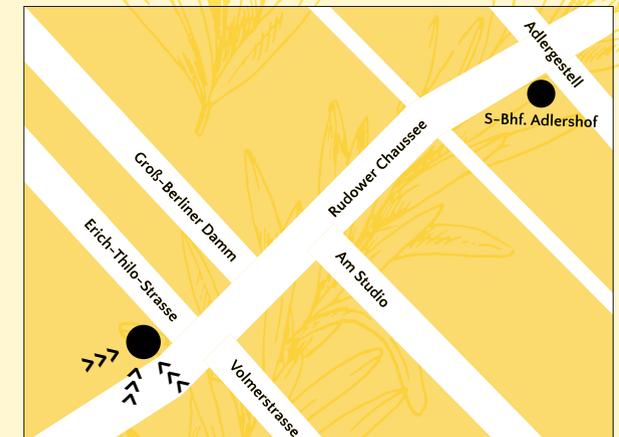
Erich-Thilo-Str. 12 / Rudower Chaussee
12489 Berlin-Adlershof

täglich geöffnet
11:00 bis 23:30 Uhr

wochentags Mittagstisch
11:00 bis 14:30 Uhr

(030) 678 183 13
www.idueamici.berlin

alle Speisen auch außer Haus



Antipasti

- 1 Bruschetta** ^{3, A}
4 Scheiben vom hausgemachten Weißbrot mit Tomaten und Zwiebeln
- 2 Caprese** ^{1, 3, 5, G}
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl
- 3 Antipasti Vegetaria**
Gemüsevariation der Saison
- 4 Focaccia Rosmarino** ^A
Pizzabrot mit Rosmarin und Olivenöl
- 5 Focaccia Parma** ^{A, G}
Pizzabrot mit Parmaschinken und Cherrytomaten, bestreut mit Parmesanflocken
- 6 Antipasto di Mare** ^{9, N, B}
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch, Olivenöl und Zitrone
- 7 Prosciutto di Melone** ⁵
Parmaschinken mit Melone
- 8 Carpaccio di Manzo** ^{3, 4, 5, 9, D}
hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Champignons, Rucola und Parmesanflocken
- 9 Vitello Tonnato** ^{3, 5, D, F, G}
Kalbfleischscheiben mit Karpfern in Thunfischsauce
- 10 Antipasto I DUE AMICI** ^{3, 5, 9, 13}
gemischte Vorspeisenplatte nach italienischer Art
- 11 Formaggio Misto** ^G
gemischte Käseplatte

Ministre

- 20 Crema di Pomodoro** ^{5, 13}
Tomatencremesuppe
- 21 Minestrone** ^{4, 13}
Gemüsesuppe nach italienischer Art
- 22 Zuppa d'Aglio** ^{4, 13}
Knoblauchsuppe
- 23 Zuppa di Patate e Tartufo** ^{A, C, F, G, I, J, 1, 4, 13}
Kartoffelcremesuppe mit Trüffelöl
- 24 Zuppa di Pesce** ^{4, 9, 13, D}
Fischsuppe

Insalate

Die Salate servieren wir mit hausgemachtem Balsamico-Dressing.

- 30 Insalata Mista** ^{4, J}
gemischter Salat
- 31 Insalata di Pomodoro** ^{4, G, J}
Tomatensalat mit Fetakäse und Zwiebeln
- 32 Insalata di Tonno** ^{4, 5, D, G, J}
gemischter Salat mit Thunfisch, Fetakäse und Zwiebeln
- 33 Insalata di Pecorino** ^{4, G, J}
gemischter Salat mit Fetakäse und Zwiebeln

- 34 Insalata di Pollo classica** ^{4, G, J}
gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Champignons
- 35 Insalata di Rucola e Grana** ^{4, G, H, J}
Rucolasalat mit Cherrytomaten, Walnüssen und Parmesanstreifen
- 36 Insalata I DUE AMICI** ^{4, 5, G, H, J}
gemischter Salat mit Parmaschinken, Melone, Fetakäse, Oliven und Walnüssen
- 37 Insalata di Tofu** ⁴
Rucolasalat mit Tofu, Cherrytomaten und Avocado

Pasta

- 40 Spaghetti Napoli** ^{5, 13, A, C}
mit Tomatensauce
- 41 Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** ^{1, 3, A, C}
mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Peperoni (pikant)
- 42 Spaghetti Carbonara** ^{3, 5, 9, A, C, G}
mit Speck und Ei nach original italienischer Art
- 43 Spaghetti Bellavista** ^{1, A, C, G}
mit Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Rucola, mit Parmesankäse bestreut
- 44 Spaghetti di Mare** ^{5, 9, 13, A, B, C, N}
mit Meeresfrüchte und Knoblauch in Tomatensauce
- 45 Penne all'Arrabbiata** ^{5, 13, A, C}
kurze Nudeln mit pikanter Tomatensauce
- 46 Penne Gorgonzola** ^{9, A, C, G}
kurze Nudeln mit Brokkoli in Gorgonzolasauce
- 47 Penne Vegetaria** ^{5, 13, A, C}
kurze Nudeln mit Gemüse der Saison in Tomatensauce
- 48 Penne della Patronella** ^{1, 13, A, C, G}
kurze Nudeln mit Filetspitzen und Champignons in Sahnesauce
- 49 Fettuccine Reali** ^{5, 9, 13, A, C, G}
hausgemachte breite Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in Tomaten-Sahnesauce
- 50 Fettuccine al Salmone** ^{1, 9, 13, A, B, C, D, F, G, I, N}
hausgemachte breite Bandnudeln mit Lachsstreifen in Hummer-Sahnesauce
- 51 Fettuccine al Limone** ^{13, A, C, F, G, H, I, J}
hausgemachte breite Bandnudeln mit Hähnchenbruststreifen, Knoblauch, Basilikum, Minze und Pinienkerne in Zitronensauce
- 52 Fettuccine I DUE AMICI** ^{4, 12, 13, A, C, F, G, H, I, J}
hausgemachte breite Bandnudeln mit getrockneten Pflaumen und Pinienkernen in Butter-Salbeisauce, Rucola und bestreut mit Parmesankäse
- 53 Pappardelle del Castello** ^{13, A, C, F, G, H, I, J}
hausgemachte breite Bandnudeln mit Birnen, Rosinen und Walnüssen in Butter-Salbeisauce, Rucola und bestreut mit Parmesankäse
- 54 Gnocchi della Casa** ^{1, 4, 13, A, C, G}
hausgemachte Kartoffelnudeln mit Lammfiletstreifen, Knoblauch und Zucchini in Weißwein-Kräutersauce (pikant)
- 55 Gnocchi al Funghi** ^{4, 5, 9, A, C, G}
hausgemachte Kartoffelnudeln mit Champignons in Sahnesauce

Pizza

Die Pizzen sind ca. 30 cm groß & mit Tomatensauce & Mozzarella belegt.

- 60 Pizza Margherita** ^{6, A}
mit Basilikum **8,50**
- 61 Pizza Funghi** ^{6, A}
mit Champignons **10,50**
- 62 Pizza Prosciutto** ^{3, 9, A}
mit Schinken **10,90**
- 63 Pizza Salami** ^{3, A}
mit Salami **10,90**
- 64 Pizza Hawaii** ^{3, 6, 9, A}
mit gekochtem Schinken und Ananas **11,90**
- 65 Pizza Mista** ^{3, 9, A}
mit gekochtem Schinken, Salami, Champignons und Peperoni **11,90**
- 66 Pizza Milano** ^{3, 4,}
mit pikanter Salami, Paprika und Fetakäse **13,50**
- 67 Pizza Tonno** ^{A, F}
mit Thunfisch und Zwiebeln **12,90**
- 68 Pizza Rucola** ^{1, A,}
mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesankäse **12,90**
- 69 Pizza I DUE AMICI** ^{1, A,}
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse **14,50**
- 70 Pizza Vegetaria**
mit Gemüse der Saison **13,50**
- 71 Pizza Sicilia** ^{4, 9, A}
mit Zwiebeln, Oliven, Kapern, Sardellen, Petersilie und Knoblauch **12,50**
- 72 Pizza Verona** ^A
mit Spinat, Gorgonzola und Knoblauch **12,90**
- 73 Pizza di Mare** ^{9, A, B, N}
mit Meeresfrüchten, Petersilie und Knoblauch **14,90**
- 74 Pizza Scampi** ^{A, B}
mit Garnelen, Petersilie, Rucola und Knoblauch **16,50**

Per Bambini

- 181 Spaghetti Bambino** ^A
mit Tomatensauce **5,90**
- 182 Pizza Bambino** ^{3, 5, A}
mit Tomatensauce, Salami und Mozzarella **5,90**
- 183 Milanese Topolino** ^{5, 9, A, C, G}
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites **7,90**