

# Die Zwei

Ristorante Italiano

## - April Spezialitäten -

Täglich von 11.30 bis 14 Uhr & 17.30 bis 21 Uhr.

Täglich letzte Bestellung bis 20.30 Uhr.

Nur für Lieferservice\* & Selbstabholer. \*Mindestbestellwert ab 30 €.

### Antipasti

<b>Insalata di asparagi</b>	16,50
<i>Weißer Spargel (Kl.I) mit Erdbeeren und frische Basilikum</i>	
<b>Asparagi bianchi gratinati</b>	18,50
<i>Weißer Spargel (Kl.I) gratiniert mit Parmaschinken DOP</i>	
<b>Insalata di pesce fresco</b>	19,50
<i>Frische Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch Pulpo, Sepia und Garnelen</i>	

### Pasta

<b>Selbstgemachte Cannelloni*</b>	16,50
<i>mit einer Füllung Schwarzer Trüffel und Ricotta Käse gratiniert</i>	
<b>Cavatelli ai frutti di mare piccante* - hausgemacht -</b>	17,50
<i>Sardische Nudeln mit frischen Tomaten und frische Meeresfrüchte - pikant -</i>	

### Pesce

<b>Filetti di rombo rosolato in padella*</b>	32,00
<i>Gebratenes frische Steinbuttfilet (Wildfang) in einer Dill-Orange-Senf-Sauce</i>	
<b>Filetti di sogliola rosolato in padella*</b>	P.p. 36,00
<i>Gebratenes frische Seeszunge (Wildfang) für 2 Personen (72,00)</i>	

Dazu servieren wir Kartoffel-Croûtons mit frischem Gemüse der Saison

### Carne

<b>Schiena d'agnello in crosta alle erbe miste al forno*</b>	32,00
<i>Lammkrone mit Kräuterkruste aus dem Ofen</i>	
<b>Ossobuco di vitello al vino bianco e pomodori freschi*</b>	26,00
<i>Klassisches Ossobuco (Kalbsaxe) in Scheiben geschmort in Weißwein und fr. Tomaten</i>	

Dazu servieren wir Kartoffel-Croûtons mit frischem Gemüse der Saison

**\*Regenerieren/Erhitzen, vorbereitete Ostern Spezialitäten.**

Die Speisen sind aus frischen Lebensmitteln handwerklich vorgekocht.

Die Gerichte sind zum Regenerieren/Erhitzen (ca. 5 min) im Backofen vorbereitet.

Preise für Ihre Individuelle Menüs oder Individuelle Wünsche  
werden Telefonisch oder per E-Mail vereinbart!