

Antipasti - Vorspeisen

- 01. Vitello tonnato** 11,50
Dünn aufgeschnittenes gekochtes Kalbsfleisch überzogen mit Thunfischsauce und Kapern
- 02. Carpaccio classico** 11,50
Hauchdünn geschnittenes, mariniertes, rohes Rinderfilet mit Wildkrautsalat, Balsamico-Creme und gehobeltem Parmesan
- 03. Caprese con mozzarella di bufala** 10,50
Büffelmozzarella mit fr. Tomaten und Basilikum
- 04. Antipasto misto della casa** 11,50
Kalte Vorspeisen-Variationen nach Marktangebot
- 34. Insalata di seppie **NEU!**** 13,50
Tintenfischsalat mit Tomaten, Sellerie und Kapern
- 35. Carpaccio di tonno **NEU!**** 14,50
Thunfisch-Carpaccio mit Pistazien und Orangen-Senf Vinaigrette

Wir servieren zu allen Antipasti
frisches Brot oder Baguette.

Insalate - Salate

- 05. Insalata di avocado con gamberetti** 11,50
Avocado-Salat mit Staudensellerie und Garnelen
- 06. Insalata mista** 7,50
Wildkräutersalat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Rucola
- 07. Insalata Italiana** 10,50
Wildkräutersalat mit Tomaten, Thunfisch, Oliven und Mozzarella
- 08. Insalata mista con pollo** 11,50
Wildkräutersalat mit Fenchel, Tomaten und gebratenen Hühnchenbrust
- 36. Wildkräutersalat **NEU!**** 12,50
mit Rote Bete, Schafskäse, Gurken und Pinienkerne
- 37. Klassischer Weißkrautsalat **NEU!**** 12,50
mit Kartoffeln, Frisch geräucherter Wilder Lachs, Dill und Zwiebeln

Wir servieren zu allen Salaten
frisches Brot oder Baguette.

La Pinsa Romana ø 35cm

- 28. Pinsa Bianca** 8,50
Weiße Pinsa mit Rosmarin, Olivenöl und Meeressalz
- 29. Pinsa Margherita** 11,50
mit Tomaten, Bio-Mozzarella und frischen Basilikum
- 30. Pinsa Vegetaria** 13,50
mit Tomaten, Bio-Mozzarella, Pistaziencreme, Grillte Gemüse und fr. Basilikum - Vegetarisch -
- 31. Pinsa Salsiccia** 12,50
mit frische Tomatenwürfel, Bio-Mozzarella und Salsiccia (Ital. Grillwurst)
- 32. Pinsa Parma & Provolone **NEU!**** 14,50
mit Tomaten, Parmaschinken DOP, Provolone DOP, Pistaziencreme und frischen Basilikum
- 33. Pinsa Tonno **NEU!**** 14,50
mit Tomaten, Thunfisch, Spargel, Bio-Mozzarella, rote Zwiebeln, Oregano und Olivenöl

PINSA ROMANA

Neuer Trend - für uns Italiener schon seit hunderten von Jahren bekannt. Bereits im antiken Rom war die Pinsa im ganzen Land bekannt und heiß begehrt.

Die Pinsa wurde hier noch ganz rustikal auf dem Schneidebrett als Brotersatz zum lecker duftenden Käse und frischen Olivenöl serviert. Heutzutage wir die Pinsa variantenreich nach Belieben mit Mozzarella, Salami oder Speck belegt.

Pinsa Romana Selbstgemacht:
Der Teig Besteht aus 30% Reismehl, 30% Sojamehl, 40% Vollkornmehl, Olivenöl, Wasser und Salz.

Pasta - Nudelgerichte

- 09. Penne alla calabrese - scharf -** 10,50
mit Scharfer Tomatensauce, frische Chili, Olivenöl und Kräutern
- 10. Tagliatelle al gorgonzola** 10,50
Bandnudeln mit Gorgonzolasauce und Safran
- 11. Spaghetti con pomodoro e mozzarella** 9,50
mit fr. Tomaten, Mozzarella und frische Basilikum
- 12. Paccheri (Rohren Nudeln)** 11,50
Riesenmakkaroni mit Tomatensauce und Rinderfiletspitzen
- 14. Farfalle ai frutti di mare** 11,50
Schmetterling Nudeln mit frischen Meeresfrüchten
- 15. Ravioli ripieni con ricotta e spinaci** 11,50
Gefüllt mit Ricotta und Spinat in einer Pilze Sauce der Saison
- 16. Risotto alle verdure - vegetarisch -** 12,50
Risotto mit frischem Saison Gemüse und Pilzen
- 38. Gnocchi al pesto genovese **NEU!**** 11,50
Selbstgemachte Kartoffelgnocchi mit Basilikum Pesto und Parmesankäse
- 39. Cavatelli piccante **NEU!**** 13,50
Sardische Nudeln mit frischen Tomaten, Garnelen und Erbsen -Scharf-
- 40. Paccheri all'amatriciana **NEU!**** 11,50
mit frischen Tomaten, Speck, Zwiebeln, Nelken und Chili
- 41. Fettuccine alla Bolognese **NEU!**** 12,50
Mit Rindfleisch, Tomaten und frischen Kräutern

Weitere Speisen können Individuell
Angefragt werden!

Reise - Fischgerichte

17. Gebratene Skrei Filet auf eine Provenzale Sauce 16,50
Beilage: frische Gemüse und Schwenkkartoffeln

18. Gamberoni alla griglia mediterraneo 18,00
gegrillte Riesen-Garnelen (ca. 220-230g)
mit frischen Kräutern, Tomatenwürfel und Knoblauch
Beilage: frische Gemüse oder Risotto

19. Frische gebratene Calamaretti 15,50
mit Kirschtomaten, frischen Kräutern,
Limetten und Knoblauch
Beilage: frische Gemüse oder Risotto

Reise - Fleischgerichte

20. Geschnetzeltes Kalbsfilet auf gr. Pfeffersauce 18,50
Beilage: frische Gemüse und Schwenkkartoffeln

22. Wiener Schnitzel von Kalb 16,50
Beilage: frische Gemüse und Schwenkkartoffeln

23. Rumpsteak Natur gegrillt 18,50
Gebratenes Rumpsteak (ca. 220g) Natur
Beilage: frische Gemüse und Schwenkkartoffeln

24. Knusprige Entenbrust im Ofen 22,50
Beilage: selbstgemachte Kartoffelpüree Rosenkohl
und gebratene Äpfeln

Weitere Speisen können Individuell
Angefragt werden!

Neue Gerichte!

La Pinsa Romana Ø 35 cm
Pinsa Romana Selbstgemacht!

Der Teig Besteht aus 30% Reismehl, 30% Sojamehl,
40% Vollkornmehl, Olivenöl, Wasser und Salz.
La Pinsa Romana: Bianca, Margherita, Vegetaria
(Vegetarisch) oder mit Salsiccia

Individuelle Gerichte**

Frischer Wildfang Wolfbarsch
Beilage: frische Gemüse oder Risotto
ab 2 Personen 32 € p.P.

Frischer Wildfang Seezungen
Beilage: frische Gemüse oder Risotto
ab 2 Personen 34 € p.P.

**Bestellungen für Individuelle Gerichte,
Bitte um einen Tag im Voraus.

Private Cooking „Die Zwei“*

- Chef de Cuisine Cristofaro Amodeo -

DAS PRIVATE COOKING ANGEBOT FÜR PRIVATE
HAUSHALTE UND BUSINESS!

Service muss von Herzen kommen!

Private Cooking ist kein Catering – oder Gastronomie
Konzept, sondern meine persönliche Dienstleistung.

- Kleine Gruppen ab 4 Personen -

3-Gänge Menü ab 65 € p.P. ohne Getränke

3-Gänge Menü ab 95 € p.P. inkl. 3-Gang Weindegustation

Besteck & Geschirr oder Servicepersonal können
optional dazu gebucht werden.

*Unser Service ist bis im Umkreis von 50 Km buchbar.
Dieser Service gilt nur für Private Cooking!

Die Zwei
Ristorante Italiano



Lieferservice „Die Zwei“

Bestellung: Telefon (069) 889970

Mo. bis So. 11.30 bis 14 Uhr & 17.30 bis 21 Uhr,
Letzter Bestellung 20.30 Uhr,
nur für Lieferservice* & Selbstabholer.
*Mindestbestellwert ab 30 €

Liebe Gäste, Aufgrund der **Aktuellen Corona Maßnahme**,
haben wir wieder unsere Speisen nur für
Lieferservice* & Selbstabholer für Sie **Aktiviert**.

Sie möchten nicht auf ein schönes Essen aus
unserem Ristorante „Die Zwei“ verzichten, wir bieten
auf unsere Speisekarte Speisen zum Mitnehmen oder
wir liefern es Ihnen **Kostenlos Frei Haus** an.

Telef. Vorbestellung **069-889970** oder
per E-Mail: info@ristorante-diezwei.de

Neue Gerichte!

La Pinsa Romana Ø 35 cm
Pinsa Romana Selbstgemacht!

Die Zwei Ristorante Italiano
Frankfurter Straße 96
63067 Offenbach am Main
Tel. 069 88 99 70

E-Mail: info@www.ristorante-diezwei.de
www.ristorante-diezwei.de