

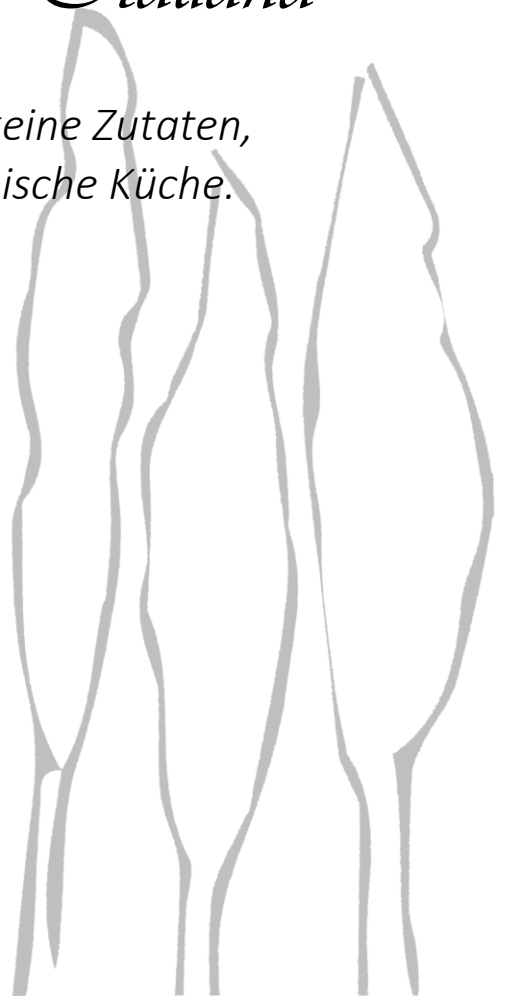
Die Zwei

Ristorante Italiano

À la carte *„Cucina Regionale Italiana“*

*Die italienische Küche hat keine Zutaten,
die Zutaten sind die italienische Küche.*

(Cristofaro Amodeo)



Die Zwei

Ristorante Italiano

Business-Menü

Genießen Sie von Montag bis Freitag zwischen 12:00 und 14:30 Uhr
unser abwechslungsreiches 3-Gänge-Mittagsmenü –
perfekt für Ihre Mittagspause.

Menü „Uno“

3-Gänge · 24,50 €

Menü „Due“

3-Gänge · 26,50 €

Feines Sonntagsmenü

Jeden Sonntag verwöhnen wir Sie mit einem erlesenen Menü –
perfekt für ein genussvolles Mittag- oder Abendessen in
entspannter Atmosphäre.

3-Gänge · 34,50 €

Catering Service „Die Zwei“

„Exzellenter Geschmack für besondere Momente.“

Firmenevents | Private Feiern | Business-Catering | Messe-Catering

Ob stilvolles Familienfest, festliche Weihnachtsfeier oder exklusives Geschäftsessen –
wir stehen Ihnen mit Leidenschaft und Know-how zur Seite. Ob Indoor oder Outdoor, mit
maßgeschneiderter Dekoration oder zusätzlichem Servicepersonal. Ganz gleich, ob für
zwei Personen oder – wie beim Ferrari Racing Day.

Wir setzen Ihre Vorstellungen detailverliebt und professionell um – ganz nach Ihrem
Geschmack. Oder möchten Sie sich lieber im eigenen zuhause kulinarisch verwöhnen
lassen? Auch das übernehmen wir gerne.

CATERING PRO lässt keine Wünsche offen. Sprechen Sie uns einfach an.
Beste Qualität ▶ Perfekte Präsentation ▶ Professioneller Service

Die Zwei Ristorante Italiano | Frankfurter Straße 96 | 63067 Offenbach am Main
Telefon 069 88 99 70 | E-Mail: info@ristorante-diezwei.de | www.ristorante-diezwei.de
Öffnungszeiten: Mo.-So. 12 bis 14.30 & 18 bis 22.30 Uhr | Sa. 18 bis 22.30 Uhr

Die Zwei

Ristorante Italiano

Weinempfehlung „Weißwein“

(Neue Ergänzungen unseres Weinportfolios)

Castello di Spessa 'Friulano' Friuli Isonzo DOC 2024

Rebsorten: 100% Friulano | Region: Friaul, Italien

In der Nase Aromen von Äpfeln, Birnen und weißen Früchten.

Am Gaumen ist er breit und samtig mit ausgezeichneter Frische.

0,75l Fl. - € 34,00

Castello di Spessa 'Pinot Grigio' Friuli Isonzo DOC 2024

Rebsorten: 100% Pinot Grigio | Region: Friaul, Italien

Das Bouquet hat Noten von Akazienblüten und reifen Früchten.

Anhaltend, trocken und frisch im Geschmack.

0,75l Fl. - € 36,00

Castello di Spessa 'Santrosa' Pinot Bianco DOC Collio 2023

Rebsorten: 100% Pinot Blanc | Region: Friaul, Italien

In der Nase breit und intensiv mit tropischen Noten und Brotkruste.

Am Gaumen äußerst raffiniert mit Noten, die an Hefe, Birne und Akazienblüten erinnern.

0,75l Fl. - € 46,00

Castello di Spessa 'Sauvignon' Friuli Isonzo DOC 2024

Rebsorten: 100% Sauvignon Blanc | Region: Friaul, Italien

Feines und elegantes Bouquet mit typischen Noten von Aprikose, tropischen Früchten und Tomatenblatt. Voller und langer Abgang.

0,75l Fl. - € 36,00

Tenuta Vitivinicola "A MI MANERA" 'Malvasia' IGT 2023

Rebsorten: 100% Malvasia | Region: Venetien, Italien

Aroma: Blumige Noten von Limetten mit Zitrusuntertönen, würzige Noten von schwarzem Pfeffer. Geschmack: Würzig und elegant, harmonisch.

0,75l Fl. - € 34,00

Orlando Abrigo 'D'Amblè' Sauvignon Langhe DOC 2021

Rebsorten: 100% Sauvignon | Region: Piemont, Italien

Fruchtige, intensive Aromen, die an Salbei und Zitrusfrüchte erinnern.

Der Geschmack ist mit präsentem Körper und optimaler Balance ausgestattet, insgesamt von guter Weichheit.

0,75l Fl. - € 42,00

Orlando Abrigo 'Trés Plus' Chardonnay Langhe DOC 2021

Rebsorten: 85% Chardonnay 15% Nascetta | Region: Piemont, Italien

Intensive gelbe Farbe mit goldenen Reflexen, in der Nase breit und komplex.

Man erkennt Anklänge von Zitrone, exotischen Früchten, Honig, Salbei und Rosmarin.

Es ist ein Wein mit einer reichen Struktur.

0,75l Fl. - € 44,00

Die Zwei

Ristorante Italiano

Weinempfehlung „Rotwein“

(Neue Ergänzungen unseres Weinportfolios)

Tenuta Vitivinicola "A MI MANERA® 'Pinot Nero' IGT 2023

Rebsorten: 100% Pinot Noir | Region: Venetien, Italien

Feines und elegantes Bouquet, ätherisch, mit fruchtigen Noten von Waldbeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.

Geschmack: Voll und anhaltend, pflanzliche Aromen wie Minze und fruchtige Noten wie Kirsche und Himbeere.

0,75l Fl. - € 42,00

Orlando Abrigo Riserva Barbaresco DOCG 'Rongalio' 2016

Rebsorten: 100% Nebbiolo | Region: Piemont, Italien

Der Wein hat die typische rubinrote Farbe mit einigen dunkelroten Reflexen, während das Bouquet reich, komplex und elegant ist, mit Noten von Pflaumen, reifen Kirschen, Marmelade, Gewürzen, Zimt und Tabak.

Der Geschmack ist eher trocken und ausgeglichen, gleichzeitig warm, weich, harmonisch und mit einer großen Struktur ausgestattet.

0,75l Fl. - € 125,00

Castorani 'Jarno' Appassimento Rosso Colline Pescaresi IGT Bio 2015

Rebsorten: 100% Montepulciano | Region: Abruzzen, Italien

Bouquet: konzentriert mit einem Hauch von getrockneten Trauben, würzig, von kleinen Beeren bis Lakritze, mit leichten Noten von Vanille, Schokolade und getrockneter Rose

Geschmack: Am Gaumen ist er sehr strukturiert, voll und umhüllend, mit harmonischen und eleganten Tanninen. Der Nachgeschmack ist lang, intensiv und anhaltend mit Noten von Früchten in Alkohol, Marmelade, Balsamico-Essig und Tabak.

0,75l Fl. - € 85,00

Moschioni 'Pignolo' Friuli Colli Orientali Riserva DOC 2013

Rebsorten: 100% Pignolo | Region: Friaul-Julisch Venetien, Italien

Der Pignolo Riserva Moschioni ist ein körperlicher Rotwein, mit indigenen Hefen hergestellt und mehr als 48 Monate im Holz gealtert.

Seine kompakte rubinrote Farbe mit violetten Reflexen und der elegante fruchtige Duft von Pflaumenkonfitüre und Heidelbeeren, gepaart mit blumigen Hagebutten- und Veilchennoten und einer delikaten balsamischen Nuance von Eukalyptus machen ihn zu einem einzigartigen Genusserlebnis.

0,75l Fl. - € 95,00

„In unserer Weinkarte finden Sie eine erlesene Auswahl weiterer exklusiver Weine.“

Die Zwei

Ristorante Italiano

Aperitivi - Aperitifs

Als Aperitif / Cocktails empfehlen wir:

Mare Azzuro 12,50

Batida de Côco / Prosecco / Blue Curaçao / Zitronensaft

Aperitivo Floreale (Alkoholfrei) 10,50

Vermouth / Tonic Water / Mangopüree / Pfefferminz / Limette

Antipasti - Vorspeisen

kleine Portion / Normal

Carpaccio di gambero rosso con rucola di mare 13,50 / 20,50

Carpaccio aus roten Garnelen /

In der Pfanne gebraten Meeres-Rucola

Petti di quaglia ripieni 14,50 / 21,50

Wachtelbrust gefüllt / grünem Spargel /

Frische gebratene Pfifferlinge / frischen Kräutern

Cardoncelli trifolati in padella 11,50 / 18,50

In der Pfanne gebratene Kräuterseitlinge /

Coppa di Parma IGP / Radicchio Trevisano IGP

Parmigiana di melanzane classica 10,50 / 15,50

Parmigiana von Auberginen / Basilikum-Pesto /

Tomatenwürfeln / (Neapolitanische Spezialität)

Crudo di schiena di merluzzo 14,50 / 21,50

Kabeljaurückenfilet fein geschnitten mariniert /

Tropea-Zwiebeln IGP / Pistazien DOP / Orangen

Vitello tonnato classico 13,50 / 18,50

Kalbsoberschale gegart /

Klassische Piemontesische Thunfischsauce

Alle Fischgerichte sind aus frischer
Wildfang Premium Qualität.

Die Zwei

Ristorante Italiano

Paste ricette tradizionale

Traditionelle Nudelrezepte selbstgemacht A1, A2, A4

kleine Portion / Normal

Spaghettoni cacio e pepe

12,50 / 19,50

Wildfang Garnelen-Tartar / Pecorino Romano DOP /
Schwarzer Pfeffer / (Die Mutter aller römischen Pasta)

Tagliatelle ricciate alla bolognese di manzo

11,50 / 18,50

Bandnudeln / Klassische Bolognese Sauce vom Rind
(Spezialität aus Bologna)

Paccheri amatriciana

12,50 / 17,50

Paccheri / Zwiebel / Guanciale / Nelken /
Tomatenwürfel / Lohbeeren / Pecorino Romano DOP

Gnocchi di patate alla sorrentina

10,50 / 16,50

Kartoffelgnocchi alla Sorrentina
Sauce: Tomatenwürfel / Basilikum / Mozzarella /
Parmesan gratiniert / (Kampanische Spezialität)

Fusilloni all'abruzzese

11,50 / 17,50

Fusilloni / Oliven / Kapern / Sardellen /
Knoblauch / Ricotta Käse Bio /
(Spezialität aus Abruzzen)

Die Zwei

Ristorante Italiano

Pesce - Fischgerichte

Alle Fischgerichte sind aus frischer Wildfang Qualität

Branzino all'acqua pazza "Al cartoccio" 36,50 p.P.

Seebarsch gegart in Alufolie – Wartezeit 45 min. für 2 Personen
Kirschtomaten / Knoblauch / Weißwein / Gewürze
(Neapolitanische Spezialität)

Medaglione di coda di rospo alla livornese 37,50

Seeteufel-Medaillon nach Livorneser Art
Kapern / Oliven / Lauchzwiebeln / Knoblauch / Weißwein /
frische Tomatenwürfel / Thymian

Totani brasati in padella 28,50

Geschmorte Calamari / Erbsen / Kartoffeln / Tomaten / Chili /
Pinienkernen / (Spezialität aus den Marken)

Sogliola rosolata in padella con erbe aromatiche 38,50

In der Pfanne gebratene Seeszunge / frischen Kräutern

Alle Fischgerichte servieren wir mit: Frischem Gemüse aus der Saison,
*Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen oder *Risotto mit Safran (*Frei wählbar)

Carni - Fleischgerichte

Bistecca alla fiorentina di chianina biologica per due 38,00 p.P.

T-Bone Steak aus Chianina Rind Bio ca. 800g für zwei Personen
Mariniert in Tyhiam / Chianti / Zitronen / Meersalz /
(Spezialität aus der Toskana)

Polpette di manzo brasate 26,50

Geschmorte Rindfleischbällchen / Weißwein / Basilikum / Salbei
Frühlingszwiebeln / (Spezialität aus Kampanien)

Punta di culaccio IGP di vitello alla piemontese 28,50

Tafelspitz vom Kalb gegart Piemontesischer grüner Sauce /
(Traditionelle Spezialität)

Filetto di vitello gratinato con gorgonzola dop e pere 38,50

Kalbsfilet gratiniert / Gorgonzola DOP / Birnen

Costoletta di vitello alla milanese 36,00

Kalbskotelett nach Mailänder Art / paniert / Sardellen / Kapern / Butter

Alle Fleischgerichte servieren wir mit: Frischem Gemüse aus der Saison,
Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen.

Die Zwei

Ristorante Italiano

Dolci - Dessert

Alle Desserts sind selbstgemacht!

Babà napoletano con crema bianca ai fiori d'arancio <i>Napfkuchen aus Hefeteig / Weißer & Orangenblütencreme (Neapolitanische Spezialität)</i>	10,50
Millefoglie classica <i>Vanillecreme / Feigensauce / Blätterteig / (Ligurische Spezialität)</i>	10,50
Carpaccio di ananas con sorbetto alla piña colada <i>Ananas-Carpaccio / Piña Colada-Sorbet</i>	11,00
Sgroppino per due <i>Zitronensorbet / Prosecco / Sahne / Wodka Frisch am Tisch zubereitet – für zwei Personen (Venezianische Spezialität)</i>	12,50

Information zu Allergenen

Unsere Leidenschaft und unser Anspruch an gutem und qualitativ hochwertigem Essen setzen die Zubereitung der Gerichte mit natürlichen Zutaten voraus.

*Daher kochen wir ohne Geschmacksverstärker und Glutamat!
Allergien und Unverträglichkeiten bestimmter Lebensmittel geben
Sie uns bitte direkt bei Ihrer Bestellung Bescheid.
Wir passen alle unsere Gerichte auf Ihren Wunsch hin an.*

*A1=Weizen | A2=Roggen | A4=Hafer | B=Krebstiere | C=Eier | D=Fisch | G=Milch | H1=Mandeln
H3=Walnüsse | J=Senf | L=Wein (Obsterzeugnisse) | N=Weichtiere*

Die Zwei

Ristorante Italiano

Aperitivi - Aperitifs

Prosecco San Giuseppe Brut Millesimato DOGC	11% vol.	0,1l	8,00
Borgo Molino Motivo Rosé Spumante Extra Dry DOC	11% vol.	0,1l	8,00
Ferrari Spumante Perlé Metodo Classico	12,5% vol.	0,1l	11,50
Ferrari Spumante Rosé Metodo Classico	12,5% vol.	0,1l	11,50
Aperol Spritz ⁴	11% vol.	0,2l	9,50
Espresso Martini	25,7% vol.	0,2l	9,50
Limoncello Spritz ⁴	25% vol.	0,2l	9,50
Bellini Cocktail ⁴ hausgemacht	5,0% vol.	0,2l	10,50
Negroni Cocktail Contratto Bitter ⁴ Vermouth Rosso ⁴ Gin	26% vol.	0,2l	9,50
Martini ⁴ Vermouth Rosso, Bianco oder Dry	15% vol.	5cl	7,00
Martini Cocktail Vermouth Dry Vodka Olive	30,8% vol.	5cl	9,50
Campari ⁴ Soda oder Orange	25% vol.	5cl	8,50
Sandemann Medium Dry, Medium Sweet oder Dry Secco Sherry	19,5% vol.	4cl	7,00
Sanpellegrino Sanbitter ⁴ Alkoholfrei	0,0% vol.	0,1l	7,00
Crodino 1964 Bitter ⁴ Alkoholfrei	0,0% vol.	0,1l	7,00
London No.1 Blue Gin Limette Wacholder Zitronenzesten Fever-Tree Mediterranean oder Premium Indian Tonic Water ³	47% vol.	4cl	13,50
Cubical Ultra Premium London Dry Gin Grüner Kardamom Thymian Limettenzesten Orange Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸	45% vol.	4cl	11,50
Roku Japanese Craft Roku Gin Ingwer Zitrone Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸	43% vol.	4cl	13,50
Monkey 47 Dry Gin Waldfrüchte Limetten Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸	47% vol.	4cl	11,50
Hendricks Gin Grüne Gurke Schwarzem Pfeffer Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸	44% vol.	4cl	11,50
Gin Mare Basilikum Rosmarin Orangenschale Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸	42,7% vol.	4cl	11,50
Sabatini London Dry Gin Thymian Salbei Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸	41,3% vol.	4cl	10,50
Belvedere Vodka (Bitter Lemon oder Tonic) Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸ oder Thomas Henry Bitter Lemon ³	40% vol.	4cl	11,50

Die Zwei

Ristorante Italiano

Acque - Wasser

PLOSE MINERALWASSER - DIE ARTESERQUELLE AUS SÜDTIROL

PLOSE GOURMET- Mineralwasser Naturale	0,25l	3,50
PLOSE GOURMET- Mineralwasser Naturale	0,75l	7,00
PLOSE GOURMET- Mineralwasser Frizzante	0,25l	3,50
PLOSE GOURMET- Mineralwasser Frizzante	0,75l	7,00

Bibite Analcoliche - Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{4,7}	0,33l	3,90
Coca-Cola Zero ^{4,6,7,10}	0,33l	3,90
Fanta ^{3,4}	0,33l	3,50
Sprite ^{3,4}	0,33l	3,50
Mezzo-Mix ^{3,4,7}	0,33l	3,90
Orangensaft	0,33l	4,50
Apfelsaft	0,33l	3,50
Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸	0,2l	3,90
Fever-Tree Premium Indian Tonic Water ⁸	0,2l	3,50
Fever-Tree Premium Dry Tonic Water ⁸	0,2l	3,80
Thomas Henry Bitter Lemon ³	0,2l	3,50

Birra - Bier

Veltins Pilsener (vom Fass)	4,8% vol.	0,33l	4,00
Veltins Pilsener alkoholfrei	0,0% vol.	0,33l	4,30
Grevensteiner Naturtrübes Natur-Radler	2,5% vol.	0,33l	4,00
Maisel's Weisse Original - Weissbier	5,1 % vol.	0,5l	4,50
Maisel's Weisse Alkoholfrei- Weissbier	0,5% vol.	0,5l	4,50

Bevande Calde - Warme Getränke

Espresso	2,80
Espresso Decaffeinato koffeinfrei	2,80
Espresso Corretto	3,50
Espresso doppio	4,00
Cappucino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Kaffee	3,00
Tee verschiedene Sorten	3,00

Die Zwei

Ristorante Italiano

Digestivi - Digestif

Fernet Branca Bitter	39% vol.	2cl	6,50
Fernet Branca Menta	28% vol.	2cl	6,50
Amaro Averna	29% vol.	2cl	7,00
Amaro Ramazzotti	30% vol.	2cl	7,50
Amaro Lucano	21% vol.	2cl	7,50
Amaro del Capo	35% vol.	2cl	7,00
Amaro Montenegro	23% vol.	2cl	7,50
Borsci San Marzano	38% vol.	2cl	6,00
Cynar Bitter	16,5% vol.	2cl	7,50

Liquori - Liköre

Molinari Sambuca Extra	40% vol.	2cl	7,00
Disaronno Amaretto Originale	28% vol.	2cl	7,50
Limoncello	35% vol.	2cl	7,00

Grappe & Distillati

Zanin Grappa Primitivo Riserva 3 Anni 40% vol. 2cl 9,50

Die Primitivo Riserva Grappa wird durch die Destillation der Trester gewonnen, die nach der Gärung des Primitivo-Weins verbleiben. Das Destillat wird dann für einen Zeitraum von 3 Jahren in Fässern gereift, was dem Produkt ermöglicht, distinktive aromatische Nuancen zu entwickeln.
(Neue Ergänzung unseres Weinportfolios)

Zanin Grappa Moscato Riserva 5 Anni 40% vol. 2cl 9,50

Der Moscato Riserva Grappa ist ein Destillat, das aus dem Trester des Moscato-Traubenstocks hergestellt wird. Die fünf Jahre dauernde Reifung hat diesem Destillat einen weichen und komplexen Geschmack verliehen und es zu etwas Einzigartigem in seiner Art gemacht.
(Neue Ergänzung unseres Weinportfolios)

Zanin Grappa Moscato Riserva 5 Anni 40% vol. 2cl 9,50

Der Moscato Riserva Grappa ist ein Destillat, das aus dem Trester des Moscato-Traubenstocks hergestellt wird. Die fünf Jahre dauernde Reifung hat diesem Destillat einen weichen und komplexen Geschmack verliehen und es zu etwas Einzigartigem in seiner Art gemacht.
(Neue Ergänzung unseres Weinportfolios)

Zanin Grappa Prosecco Riserva 6 Anni 40% vol. 2cl 9,50

Die Prosecco Riserva Grappa ist ein destillierter Schnaps, der aus dem Trester des Prosecco-Traubenstocks gewonnen wird. Nach der Destillationsphase durchläuft das Produkt einen sechsjährigen Reifungsprozess in Fässern. Dieser Vorgang verleiht der Grappa eine bernsteinfarbene Farbe und einen besonders intensiven Geschmack. (Neue Ergänzung unseres Weinportfolios)

Zanin Grappa Amarone Riserva 5 Anni 40% vol. 2cl 11,00

Farbe: Warmes Bernstein mit goldenen Reflexen, zeugt von seiner edlen Reifung.
Duft: Vielschichtiges Bouquet mit feinen Noten von Fruchtmarmelade und süßem Tabak – verführerisch und charaktervoll. Rohstoffe: Gewonnen aus den Trestern erlesener Amarone-Trauben, die dem Destillat Tiefe und Komplexität verleihen. Nachgeschmack: Harmonisch und lang anhaltend, mit einem samtigen Finale, das noch lange am Gaumen nachklingt.
(Neue Ergänzung unseres Weinportfolios)

Die Zwei

Ristorante Italiano

Grappe & Distillati

Grappa della Casa

40% vol. 2cl 7,00

Dieser limitierte Grappa wird aus speziell selektionierten autochthonen Veroneser Trauben gewonnen und 7 Jahre in französischen Eichenholzfässern gelagert.

Grappa Berta „GIULIA“ di Cortese & Chardonnay

40% vol. 2cl 9,50

Grappa aus dem Trester der Cortese und Chardonnay-Trauben hergestellt und ein Jahr in kleinen Eichenholzfässern gelagert. Degustationsnotiz: Ein weicher Barrique-Grappa mit dem Duft von Vanille und Früchten, sehr aromatisch.

Grappa Berta „Monprà Invecchiata“

40% vol. 2cl 10,50

Degustationsnotiz: Sein weicher, runder und durch und durch harmonischer Geschmack macht Berta Monprà zum perfekten Genuss für jede Gelegenheit.

Grappa Berta „TRE SOLI TRE“

43% vol. 2cl 13,50

Degustationsnotiz: Aroma von reifen Früchten wie Johannisbeeren, Aprikosen, Sauerkirschen sowie Noten von Kakao und Vanille. Lang im Abgang.

Grappa Berta di „Moscato Valdavi“

40% vol. 2cl 10,50

Degustationsnotiz: Der Grappa Berta di Moscato Valdavi ist sehr elegant mit ausgeprägten Moscatoaromen, die vom Trester herkommen und ist ausgesprochen harmonisch. Grappa Valdavi ist aromatisch, fruchtig, fein mit typischer Muskat-Note (frische Trauben) und Nuancen von frischen Blumen.

Berta Grappa „Roccanivo“

43% vol. 2cl 14,50

Degustationsnotiz: Der Geschmack präsentiert sich sehr reichhaltig, weich und faszinierend. Außerdem kann er einen langen Abgang vorweisen. Sein Duft hat Töne von Sauerkirsche, Schokolade, Waldfrüchten und Vanille. Die Reifung erfolgt über 8 Jahre in Holzfässern

Grappa Tignanello „Tenuta Tignanello“ Antinori

42% vol. 2cl 12,50

Degustationsnotiz: Dezent, bittersüßes Aroma mit einem Hauch von Heuroma. Sehr feingliedrig und elegant, der sich zu einem lang nachklingenden Abgang steigert.

Marzadro „Le Diciotto Lune“ Riserva Botte Porto

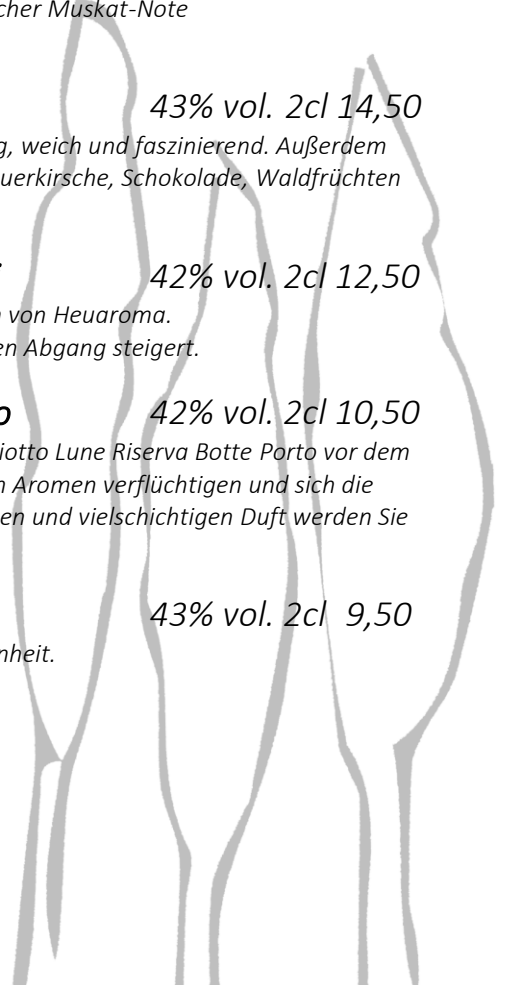
42% vol. 2cl 10,50

Degustationsnotiz: Nehmen Sie sich die Zeit und lassen Sie den Diciotto Lune Riserva Botte Porto vor dem Trinken einige Minuten im Glas atmen, damit sich die alkoholischen Aromen verflüchtigen und sich die feinen Geschmacksnuancen besser ausbreiten können. Am intensiven und vielschichtigen Duft werden Sie erkennen, wann es so weit ist, das erste Schlückchen zu verkosten.

Marzadro „Anfora Trentina“

43% vol. 2cl 9,50

Degustationsnotiz: Reichhaltiger Duft von unbändiger Entschlossenheit. Sehr weiche und elegante Textur.



Die Zwei

Ristorante Italiano

Grappe & Distillati

Jacopo Poli Grappa „Cleopatra Moscato Oro“

40% vol. 2cl 12,50

Degustationsnotiz: Der edle Grappa zeichnet sich durch ein herrliches Zusammenspiel frischer und lieblicher Aromen aus. Frische Früchte und zarter Honig treffen aufeinander und dominieren den Gesamteindruck des Grappa Moscato Oro. Die in Grappa so seltenen floralen Noten umschmeicheln der Körper und hinterlassen ein weiches Mundgefühl. Frische Zitrusnoten verschmelzen mit feinen Aromen von Süßgebäck. Der Grappa überzeugt mit einem hochkarätigen und finessenreichen Körper und beschenkt Connaisseurs mit einmaligen Genussmomenten.

Jacopo Poli Grappa „Sarpa di Poli“

40% vol. 2cl 10,50

Degustationsnotiz: Das Bouquet ist vielschichtig und elegant. In ihm zeigen sich Noten von frischen Kräutern n, Blüten und roten Früchten. Am Gaumen ist der Grappa spritzig und harmonisch zugleich. Die für traditionellen Grappa typische Kraft ist allgegenwärtig, lässt den Sarpa di Poli aber zugleich überaus rund und ausgewogen wirken. Das Finale ist lang und üppig. Noten roter Blüten und Früchte verabschieden sich in einem großartigen Finish.

Jacopo Poli Grappa „Sarpa di Poli Oro“

40% vol. 2cl 11,50

Degustationsnotiz: Sarpa (venezianisch für Trester) di Poli Oro (früher Barrique) wird aus den Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon destilliert. Die anschließende vierjährige Reifezeit im Eichenfass verleiht dieser Grappa Ihre unvergleichliche Geschmackskomposition. Das Bouquet wird geprägt durch Noten von exotischen Früchten, Vanille und Lakritz. Am Gaumen offenbart sich eine hohe Komplexität und eine ungeheure Kraft.

Grappa Nonino „Il Prosecco Barrique Monovitigno“

41% vol. 2cl 10,50

Degustationsnotiz: Grappa Il Prosecco Monovitigno im Barrique gereift. Bernsteinfarben mit Goldreflexen dank der Verfeinerung in Barriques. Weich und blumig mit Mandel und Grünapfelbouquet, das sich in einem feinen Duft von Vanille und Schokolade auflöst.

Grappa Nonino „Tradizione“

41% vol. 2cl 8,50

Degustationsnotiz: Der Nonino Grappa Tradizione hat einen frischen Duft von Wiesenblumen, erdig, zarterher Abgang, hervorragender Grappa im klassischen Stil, kräftig und typisch.

Acqueviti pregiate - Edelbrände

Ziegler 1865 Freudenberg „Waldhimbeergeist“

43% vol. 2cl 11,00

Gaumen: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch. Geruch: Sortentypisches Fruchtroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.

Ziegler 1865 Freudenberg „Marillenbrand“

43% vol. 2cl 14,50

Nase: Sortentypisches Fruchtroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch. Gaumen: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.

Rochelt Tiroler Schnapsbrennerei „Williamsbirne“

50% vol. 2cl 18,00

Nase: Typische Nase mit dezenter Schleier. Grünliche Schalennote, sehr schöne Würze. Gaumen: Klar und kernige Frucht, süßes Fruchtfleisch, kompakt und hoch konzentriert. Schöne Länge. Zupackender, kräftiger, sehr intensiver Schnaps.

Die Zwei

Ristorante Italiano

Scotch Blended

Chivas Regal 18 Years Blended Scotch Whisky	40% vol.	4cl 12,00
Johnnie Walker Black Label 12 Years	40% vol.	4cl 10,50

Scotch Single Malt

Laphroaig 10 Years Islay Single Malt Scotch Whiskey	40% vol.	4cl 12,00
Lagavulin 16 Years Single Malt Scotch Whiskey	43% vol.	4cl 14,00

Whiskies

John Jameson Black Barrel Irish Whiskey	40% vol.	4cl 10,50
---	----------	-----------

Bourbon

Bulleit Kentucky Bourbon Frontier Whiskey	45% vol.	4cl 10,50
---	----------	-----------

Cognac

Remy Martin Cognac VSOP	40% vol.	4cl 10,50
Hine Rare VSOP The Original Cognac	40% vol.	4cl 13,00

Brandy

Vecchia Romagna Etichetta Nera Brandy	38% vol.	4cl 8,00
--	----------	----------

Der Vecchia Romagna Etichetta Nera ist Italiens beliebtester Brandy. Die Basis bildet das Destillat aus Trebbiano-Trauben, welches drei Jahre in Fässern aus Limousin-Eiche reifen darf. Der Italiener verführt mit würzigen Anklängen und süßen Komponenten.

Zanin Brandy Gran Riserva 34 Anni	40% vol.	2cl 12,50
--	----------	-----------

Der 34 Jahre alte gereifte Brandy ist ein außergewöhnliches Produkt, das im Jahr 1989 seinen Reifeprozess begonnen hat und in den Fässern reift, die im Tresorraum der Distilleria Zanin 1895 gelagert sind. Dieses einzigartige Destillat hat im Laufe der Jahre in sich die charakteristischen Merkmale der Fässer aufgenommen und präsentiert eine außergewöhnliche Komplexität sowohl im Aroma als auch im Geschmack. (Neue Ergänzung unseres Weinportfolios)

Brandy Gran Riserva 20 Jahre „Monte Sabotino“	40% vol.	2cl 14,50
--	----------	-----------

Farbe: bernsteinfarben mit goldenen Reflexen, Aroma: edles Holz mit einem Hauch von Sauerkirsche
Geschmack: weich und samtig Nachgeschmack: Sauerkirsche mit Zitrus- und Kakaonoten.
(Neue Ergänzung unseres Weinportfolios)

Guatemala Rum

Ron Zacapa 23 Centenario Sistema Solera Rum	40% vol.	4cl 13,50
--	----------	-----------

Der Ron Zacapa 23 Centenario Sistema Solera ist ein Super-Premium-Rum voller Charakter und Charme. Experten zählen den dunklen Melasse Rum aus Guatemala zu den weltbesten Rumsorten. Man sollte sich den facettenreichen, anspruchsvollen Solera Rum für die besonderen Momente im Leben aufheben, denn er ist an Qualität und Genuss kaum zu übertreffen.

Die Zwei

Ristorante Italiano

Spumante metodo classico

0,1l | 0,75l Fl.

Ferrari Spumante Perlé

12,5% vol. 12,50 | 88,00

Ferrari Spumante Rosé

12,5% vol. 12,50 | 88,00

Col Vetoraz Spumante Brut Rosa Dodici Lune

12,5% vol. 10,50 | 62,00

(Neue Ergänzung unseres Weinportfolios)

Prosecco

0,1l | 0,75l Fl.

Prosecco Valdobbiadene Millesimato DOCG

11,5% vol. 7,00 | 39,00

Col Vetoraz Prosecco brut Valdobbiadene DOCG

11,5% vol. 8,50 | 52,00

(Neue Ergänzung unseres Weinportfolios)

Champagne Premium

0,75l Fl.

Dom Pérignon Vintage Champagner

12,5% vol.

260,00

Champagner-Typ: Blanc | Rebsorte: Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Beschreibung: Nuancen von Anis und getrocknetem Ingwer verbinden sich mit Birnen und Mango.

Louis Roederer Cristal Champagner Brut

12,0% vol.

320,00

Champagner-Typ: Blanc | Rebsorte: Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%

Beschreibung: Ein Bouquet aus Orangen, Lilien, Haselnüssen und Mandeln.

Champagne

Taittinger Brut Reserve Champagner

12,0% vol.

125,00

Champagner-Typ: Blanc | Rebsorte: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

Beschreibung: Feiner Duft nach reifen Früchten wie Birnen, Pfirsich und Mango

Taittinger Brut Prestige Rosé Champagner

12,5% vol.

145,00

Champagner-Typ: Rosé | Rebsorte: 35% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 25% Pinot Meunier

Beschreibung: zart-fruchtigem Duft und einem einzigartigen Geschmack von lebendig-roten Beeren.

Champagne Gosset Extra Brut

12,0% vol.

125,00

Champagner-Typ: Blanc | Rebsorte: 45% Pinot Noir, 32% Chardonnay und 23% Pinot Meunier

Beschreibung: Ein Champagner für höchste Ansprüche. Zweite Gärung in der Flasche über 30 Monate.

Trauben aus Grand Cru Lagen der Appellation Champagne.

(Neue Ergänzung unseres Weinportfolios)

Champagne Gosset Extra Brut Rosé

12,0% vol.

125,00

Champagner-Typ: Blanc | Rebsorte: 45% Pinot Noir, 32% Chardonnay und 23% Pinot Meunier

Beschreibung: Ein Champagner für höchste Ansprüche. Zweite Gärung in der Flasche über 30 Monate.

Trauben aus Grand Cru Lagen der Appellation Champagne.

(Neue Ergänzung unseres Weinportfolios)

3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Farbstoff | 6 = mit Süßungsmittel | 7 = koffeinhaltig | 8 = chininhaltig

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bediengeld.