



Dua

RISTORANTE E
VINOTECA ITALIANA



Antipasti

Insalata verde
Grüner Salat 10.00
Green salad

Insalata Mista
Gemischter Salat 12.00
Mixed salad

Zuppa del Giorno
Tagessuppe 12.00
Soup of the Day

Tagliere Italiano (Prosciutto Crudo di Parma, 2 tipi di Salame, Lardo Pata
Negra, Formaggi, Sottaceti)
Italienische Platte (Prosciutto di Parma, 2 Sorten Salami, 19.00
Pata Negra Schmalz, Käse und Essiggurken)
Italian Platter (Prosciutto di Parma, 2 types of Salami, Pata Negra lard,
Cheese, Pickles)

Foie Gras con Pan Brioche fatto in casa tostato e fichi caramellati
Foie gras mit hausgemachtem, geröstetem Briochebrot und 18.00
karamellisierten Feigen
Foie gras with homemade toasted brioche bread and caramelized figs

Carpaccio di Polpo con Rucola e Carciofi
Oktopus-Carpaccio mit Rucola und Artischocken 22.00
Octopus Carpaccio with Arugula and Artichokes

Primi Piatti

Tonnarelli Carbonara 25.00

Tonnarelli Bolognese 25.00

Ravioloni Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Butter und Salbei, 24.00
Ricotta and Spinach Ravioli with Butter and Sage

Gnocchi alla Crema di Tartufo
Gnocchi mit Trüffelcreme 26.00
Gnocchi with Truffle Cream

Lasagne Bolognese 26.00

Parmigiana di melanzane 26.00

Spghettini alle Vongole
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln 28.00
Spaghetti with Fresh Clams

Tagliolini al Salmone conn Pachino confit
Tagliolini mit Lachs und Pachini-Tomaten 24.00
Tagliolini with Salmon and Pachini Tomatoes

Paccheri ai Gamberoni e Zucchine
Paccheri mit Grosse Crevettes und Zucchini 29.00
Paccheri with Big shrimp and Zucchini

Utilizziamo solo Pasta fresca di alta qualità
Wir verwenden nur hochwertige, frische
Pasta
We only use high-quality fresh pasta

Secondi di Carne

Entrecôten di manzo (CH) con Patatine, Verdure di stagione e Café de Paris
Rinderentrecôte (CH) mit Pommes, Saisongemüse und Café de Paris
Beef entrecote (CH) with fries, seasonal vegetables and cafe de paris
42.00

Tagliata di manzo (CH) con rucola grana patatine e verdure fresche di stagione
Rindfleischscheiben (CH) mit Rucola und Parmesan mit Pommes und Gemüse der Saison
Sliced beef(CH)with rocket and parmesan with French fries seasonal vegetables
42.00

Cordon Blue fatto in Casa di vitello (CH) con patatine e verdure fatte in casa
Hausgemachtes Kalbs-Cordon-Bleu (CH) mit Kartoffeln und saisonalem Gemüse
Homemade veal (CH) cordon bleu with potatoes and seasonal vegetables
34.00

Filetto di Agnello (CH) al rosmarino con polenta grigliata e caponata
Rosmarin-Lammfilet (CH) mit gegrillter Polenta und Caponata
Rosemary lamb fillet (CH) with grilled polenta and caponata
38.00

Scaloppina di vitello (CH) al limone con flan di verdure e patate country
Zitronenkalbsschnitzel (CH) mit Gemüseflan und country kartoffeln
Lemon veal (CH) escalopes with vegetable flan and country potatoes
38.00

Petto di pollo grigliato (CH) con riso Jasmine, verdure di stagione e Salmoriglio
Gegrillte Pouletbrust (CH) mit Jasminreis, saisonalem Gemüse und Salmoriglio
Grilled chicken breast (CH) with jasmine rice, seasonal vegetables and salmoriglio
29.00

Secondi di Pesce

Tentacoli di polpo grigliato alla mediterranea con patate
Gegrillte Oktopus-Tentakel nach mediterraner Art mit Kartoffeln
Mediterranean-style grilled octopus tentacles with natural potatoes

38.00

Gamberoni indiatavolati con tagliolini al burro e verdure di stagione
Sautierte riesencrevetten teuflisch mit Butter-Tagliolini und saisonalem
Gemüse

Deviled prawns with buttered tagliolini and seasonal vegetables

43.00

Filetto di Branzino alla Capri con verdure di stagione e Patate nature
Wolfsbarschfilet nach Capri-Art mit saisonalem Gemüse und Naturkartoffeln
Capri-style sea bass fillet with seasonal vegetables and natural potatoes

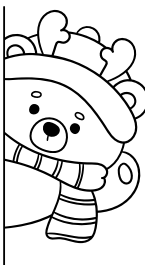
36.00

Pesce del giorno fresco con contorno
Tagesfrischer Fisch mit Beilage
Fresh fish of the day with side dish

42.00

Bambini

Penne Pomodoro
Penne al Burro
Chicken Nuggets mit Pommes
12.50



Getränkekarte

Alkoholische Aperitifs 4cl

Martini Weiss/Rot	7.50
Campari	7.50
Cynar	7.50
Pastis	7.80
Aperol Spritz	11.50
Hugo	11.50
Limoncello Spritz	11.50
Campari Spritz	12.00
Dua Spritz	12.00



Alkoholfreier Aperitif

San Bitter	5.20
Crodino Biondo	5.20

Bier

Bier 30cl	5.00
Bier 50cl	6.80
Panache 30cl	5.00
Panache 50cl	6.80
Poretti 33cl	5.50
Alkoholfreies Bier 33cl	5.50

Getränke

Warme Getränke

Kaffee/Espresso	4.70
Kaffee/Espresso Coretto	6.80
Espresso doppio	5.50
Cappuccino	6.30
Latte Macchiato	6.30
Schale	5.70
Chai Latte	6.50
Milch(hot or cold)	3.00
Chocolat	5.30
Teesorten	5.20



Kühles Thunder-Wasser mit Oder ohne Sprudel

Offenausschank 30/50cl	3.80/5.20
Karaffe 50cl/100cl	5.70/8.20

Alkohlfreie Getränke

Coca cola/Cola 0/Fanta/Apfelschorle 3.3cl	4.80
Coca cola/Cola 0/Fanta/Apfelschorle 5cl	5.80
Rivella Rot/Citro/Ice Tea 3cl	4.80
Rivella Rot/Citro/Ice Tea 5cl	5.80
Schweppers Tonic/Bitter Lemon 2cl	4.70
Orange/Ananas 2cl	4.70

I nostri dolci fatti in casa

Strudel di Mele	15.00
Panna cotta con Frutti di Bosco	10.00
Crema Catalana	10.00
Tiramisù	10.50
Torta della Nonna	10.00
Tortino al cioccolato con Gelato Vanilla	15.00
Semifreddo al Torroncino	13.00
Affogato al Caffé	8.00
Tris di sorbetti (limone, Mango, Fragola)	12.00
Formaggi misti con Marmellate	13.00

**Unsere Desserts sind
hausgemacht**

I Gelati

Caramelita 3 Kugle 12.50

Caramelita Ice Cream, Rahm, Caramelsauce

Ice Kaffee 3 Kugle 12.50

Espresso Crouquant Ice Cream, Kaffeesauce, Rahm

Danemark 3 Kugle 12.50

Vanilla Ice Cream, Schokoladensauce, Rahm



Eiskugeln

Vanilla

Espresso Crouquant

Chocolate

Caramelita

Strawberry

Mango e Passion Fruit

Lemon e Lime

1 Kugel 4.00

Rahmzuzschlag 1.50