

## Wochenkarte - The week´s special

<b>Pizza der Woche:</b> " Parmaschinken,Rucola und Parmesan	11,90 €
<b>pizza of the week</b> -with parma ham, rocket salad and parmiggiano	
<b>Tagesmenü: 3 Gänge ( siehe Tafel )</b>	28,50 €
<b>Dinner for two (siehe Tafel ) all included Pro Pers 37,50 €</b>	74,90 €
<b>Vorspeisen</b>	<b>klein    normal</b>
<b>Beginning course</b>	<b>small    normal</b>
Fischsuppe	6,30 €
fish soup	
Austernpilze und Zucchini vom Grill	7,50 €    9,50 €
mussels with tomato,wite wine,or pepper sauce	
Vitello Tonnato	8,90 €    10,90 €
Cold veal with tuna fish sauce	
Feldsalat mit Kalbleber	10,50 €    11,90 €
lamb lettuce with veal liver`s	
Tassilo-Salat	8,50 €    10,50 €
salad with shrimps, mozzarella, mushrooms	
Rucolasalat mit Lachs vom Grill	9,90 €    11,90 €
rocket salad with grilled salmon	
Parmaschinken mit Büffelmozzarella	9,90 €    11,90 €
parma ham and bufalo mozzarella	
Mediterrane Vorspeisen	8,50 €    10,50 €
Antipasti from the buffet	
Saisonsalat mit Baby-Calamari Grill	9,50 €    11,50 €
season salad with grilled baby-squid	
Babyspinatsalat mit Ziegenkäse vom Grill und Honig	8,90 €    10,90 €
spinach salad with grilled goat cheese and honey	
Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße(Lachs u.Lotte)	7,90 €    9,90 €
frog fish and salmon carpaccio with herbs sauce	
Calamari in Weißwein-Knoblauch-Soße	9,50 €    11,50 €
baby squid with wine-garlic sauce	
<b>Pasta</b>	
Gnocchi "Antica"mit Speck Kalbsragú und Austernpilze	11,50 €
potatoes dumplings with veal ragout,bacon and oister mushrooms	
Duetto Pasta mit Penne arrabiata und Tagliatelle Pesto	9,80 €
with penne with spicy tomato and tagliatelle with basil pesto	
Tortelli mit Salbei-Buttersosse-Funghi-Parmesan	10,90 €
pumpkin tortelli with sage and butter sauce -mushrooms-parmiggiano	
Linguini mit Lachs und Babyspinat	11,50 €
linquini with salmon and spinach	
Tagliatelle mit Öl,Kirschtomaten,Zucchini,Calamari und Oliven	11,50 €
tagliatelle with baby squid,olives,zuccinis and cherry tomatoes	
Spaghetti alle vongole veraci	12,50 €
spaghetti with clams	
Spaghetti mit Scampi in Wein-Hummersoße	12,90 €
spaghetti with prawns fish and lobster sauce	
Spaghetti Tassilo (Oliven tr.u.fr.Tomaten u.Knoblauch) scharf	9,80 €
with olives, tomatoes and garlic spicy	
Penne Vegetarisch mit Zucchini,Spinat,Auberginen u. Karoten	9,90 €
penne vegetarian with zuccinis,spinach,egg plantes and carrots	
Risotto oder Spaghetti " Mare "	11,50 €
risotto or spaghetti with sea food	
<b>Fleischgerichte (mit Ofenkartoffel und Gemüse)</b>	
<b>Meat (with potatoes and vegetables)</b>	
Entrecote vom Grill mit Rucola und Parmesan al Balsamico	19,50 €
grilled sirloin beefsteak with rocket,parmiggiano and balsamico sauce	
Junglammkotlets vom Grill auf Barolososse	22,50 €
grilled lamb chop on barolo sauce	
Piccata mit Tagliatelle Basilikum	16,90 €
piccata veal with basil-tagliatelle	
Scaloppina "Fiorentina" mit Spinat und Gorgonzola überbacken	17,50 €
veal´s scallops with spinach and gorgonzola cheese baged	
Rinderfilet v. Grill mit Marsalasoße	26,50 €
grilled beef filet with marsala wine cream sauce	

Liebe Gäste wenn Sie irgendwelche allergien oder Lebensmittelintoleranzen haben informieren Sie das Servicepersonal,damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann.Im Gastraum befindet sich ein haushang mit der kennzeichnung der zusatzstoffe der Lebensmittel.Danke

**Seite 1 - Bitte blättern**

## Wochenkarte - The week's special

### Fischgerichte (mit Reis und Salat)

#### Fish (with rice and salad)

Scampi vom Grill	22,50 €
<i>grilled prawns</i>	
Rombo alla Griglia (Baby-Steinbutt)	21,50 €
<i>grilled turbot</i>	
Sogliola - Seezunge vom Grill	20,50 €
<i>grilled Sole</i>	
Baby-Calamari vom Grill	18,90 €
<i>grilled baby squid</i>	
Branzino vom Grill ( Wolfsbarsch )	19,50 €
<i>grilled Bass</i>	
Dorade vom Grill ( Goldbrasse )	18,90 €
<i>grilled daurade</i>	
Fischplatte vom Grill (Scampi-Lachs-Calamari-Seezunge)	19,90 €
<i>grilled different kinds of fish</i>	
Lachsfilet poschiert in Hummersosse	20,50 €
<i>salmon filet with lobster sauce</i>	
Fischpfanne mit Safransoße (Calamari-Scampi-Lachs-Vongole)	20,90 €
<i>Different kinds of fish with saffron wine sauce</i>	

### Dessert

Mascarponecreme mit Erdbeeren	7,50 €
<i>mascarpone cheese cream with strawberries</i>	
Walnuss-Eis mit warmen Feigen	6,50 €
<i>walnut ice-cream with hot fig</i>	
Dolce Casa (eine Auswahl von Desserts)	7,50 €
<i>Dolce Casa (mixed desserts of house</i>	
Tris Dolce (Profiterol-Schokotorte-Tiramisú)	5,90 €
<i>profiterols-chocolatecake-tiramisu</i>	
Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit Früchten	6,50 €
<i>italian cream with fruits and raspberries</i>	
Tartufo al cioccolato	5,90 €
<i>chocolate parfait</i>	
Schoko-Soufflé (warm) mit Früchten	6,50 €
<i>chocolate cake (warm) with fruits</i>	
Tiramisú	6,50 €
<i>mascarpone cheese cake</i>	
Cassatta Siciliana mit kandierten Früchten	5,90 €
<i>ice-cream slice with candied fruits</i>	
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	6,50 €
<i>hot raspberries with ice-cream vanilla</i>	
Zitronensorbet mit Kiwi und Wodka	6,50 €
<i>lemon sherbet with wodka and kiwi</i>	
Hausgemachtes Amarettoparfait mit Früchten	6,90 €
<i>homemade amarettoparfait with fruits</i>	
Duetto Mousse au chocolat mit Früchten	6,90 €
<i>vanilla and chocolate with fruits</i>	
<b>Weißwein der Woche: Grillo Stemmari Sicilia</b>	<b>7,50 € 22,50 €</b>
<b>Weißwein der Woche: Chardonnay Cadis Veneto</b>	<b>7,00 € 21,00 €</b>
<b>Weißwein der Woche: Fior di Lago Bulgarini Garda</b>	<b>8,00 € 24,00 €</b>
<b>Weißwein der Woche: Gavi di Gavi Piemont</b>	<b>9,00 € 27,00 €</b>
<b>Rotwein der Woche: Negro Amaro Apulien</b>	<b>6,50 € 19,50 €</b>
<b>Rotwein der Woche: Primitivo Apulien</b>	<b>7,00 € 21,00 €</b>
<b>Rotwein der Woche: Nero D' Avola Regaleali Sicilia</b>	<b>8,50 € 25,50 €</b>
<b>Rotwein: Rosso Bruno Bulgarini Garda</b>	<b>9,50 € 28,50 €</b>

Seite 2 - Bitte blättern