

Wochenkarte - The week´s special

Pizza der Woche: Carlo: mit Rucola-Parmesan -Parmaschinken	12,90 €
pizza of the week -carlo -with rocket -parmigiano-parma ham	
Tagesmenü: 3 Gänge (siehe Tafel)	32,50 €
Dinner for two (siehe Tafel) all included pro Pers 42,45 €	84,90 €
Vorspeisen	
	klein normal
Beginning course	small normal
Fischsuppe mit Safran	7,50 €
fish soup with saffron	
Burrata-Mozzarella mit Parmaschinken	10,90 € 12,90 €
burrata cheese mozzarella with parma ham	
Vitello Tonnato	10,50 € 12,50 €
cold veal with tuna fish sauce	
Babyspinatsalat mit Ziegenkäse vom Grill und Honig	10,50 € 12,50 €
grilled goat cheese on baby spinach salad and honey	
Tassilo -Salat Krabben,Mozzarella-geh. Champignons	9,40 € 11,40 €
salad with shrimps-mozzarella-mushrooms	
Rucolasalat mit Austernpilze vom Grill Trüffeldressing	9,50 € 11,50 €
rocket salad with gilled oister mushrooms	
Mediterrane Vorspeisen	10,50 € 12,50 €
Antipasti from the buffet	
Saisonsalat mit Baby-Calamari vom Grill	11,90 € 13,90 €
season salad with grilled baby-squid	
Feldsalat mit Speck und Croutons	8,90 € 10,90 €
lamb lattuce salad with bacon aund croutons	
Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße(Lachs u.Tunfisch)	10,50 € 12,50 €
tuna fish and salmon carpaccio with herbs sauce	
Calamari in Weisswein-Knoblauch-Sosse	11,50 € 13,50 €
baby-squid with white-wine-garlic sauce	
Pasta	
Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola	11,90 €
potatoe dumplings with spinach and gorgonzola cheese sauce	
Duetto Pasta mit Penne arrabiata und Tagliatelle Pesto	11,40 €
with penne with spicy tomatoe and tagliatelle with basil sauce	
Spaghetti mit Scampi in Hummer-Weinsosse	14,50 €
spaghetti with prawens with bobster wine sauce	
Fagottini gefüllt mit Käse und Birne in Gorgonzolasosse	12,50 €
fagottini filled with pear and cheese in gorgonzola sauce	
Spaghetti alle vongole veraci	13,90 €
spaghetti with clams	
Penne Chef mit Broccoli-Karotten-Austernpilzen Kalbfiletspitzen	11,90 €
penne chef with broccoli-carrots- oister mushrooms veal fillet	
Spaghetti Tassilo (Oliven tr.u.fr.Tomaten u.Knoblauch) scharf)	10,40 €
with olives, tomatoes and garlic spicy	
Tagliatelle mit Zucchini,Oliven,fr.Tomaten und Calamari	13,50 €
tagliatelle with zuccinis,olives,fr.tomatoes and baby-squid	
Risotto oder Spaghetti "MARE"	13,50 €
risotto or spaghetti with sea food	
Fleischgerichte (mit Ofenkartoffel und fr.Gemüse)	
Meat (with potatoes and vegetables)	
Entrecote vom Grill mit Rucola,Parmesan,Balsamico	22,50 €
grilled sirloin beefsteak with rocket-parmigiano -balsamico	
Junglammkotlets vom Grill auf Barolososse	24,50 €
grilled lamb chop on barolo sauce	
Piccata mit Tagliatelle Basilikum	19,50 €
piccata veal with basil-tagliatelle	
Scaloppina Fiorentina überb.mit Spinat und Gorgonzola	22,50 €
veal´s scallops fiorentina baged with spinach-gorgonzola	
Rinderfilet v.Grill al Pepe Verde	29,50 €
grilled beef filet with green pepper cream sauce	

Liebe Gäste, wenn Sie irgendwelche Allergien oder Lebensmittelintoleranz haben informieren Sie das Servicepersonal,damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann.Im Gastraum befindet sich eine Haushang mit der Kennzeichnung der Zusatzstoffe der Lebensmittel.

Seite 1 - Bitte blättern

Wochenkarte - The week´s special

Fischgerichte (mit Reis und Salat) oder mit fr.Gemüse)

Fish (with rice and salad)

Scampi vom Grill grilled prawns	23,50 €
Sogliola - Seezunge vom Grill grilled Sole	22,50 €
Baby-Calamari vom Grill grilled baby squid	19,90 €
Branzino vom Grill (Wolfsbarsch) grilled Bass	21,90 €
Dorade vom Grill (Goldbrasse) grilled daurade	21,50 €
Fischplatte vom Grill (Scampi-Lachs-Calamari-Dorade) grilled different kinds of fish and shrimps	22,90 €
Lachsfilet poschiert mit Weissweinsosse salmon filet with withe wine sauce	22,90 €
Fischpfanne mit Safransoße (Calamari-Scampi-Lachs-Vongole) different kind of fish with saffron wine sauce	22,90 €

Dessert

Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme strawberryes with mascarpone cheese cream	8,90 €
Walnuss-Eis mit warmen Feigen walnut ice-cream with hot fig	7,40 €
Dolce Casa (eine Auswahl von Desserts) Dolce Casa (mixed desserts of house	8,90 €
Tris Dolce (Profiterol-Schokotorte-Tiramisú) profiterols-chocolatecake-tiramisu	6,50 €
Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit Früchten italian cream with fruits and raspberries	6,90 €
Tartufo al cioccolato chokolade parfait	6,50 €
Schoko-Soufflé (warm) mit Früchten chocolate cake (warm) with fruits	6,50 €
Tiramisú mascarpone cheese cake	6,50 €
Cassatta Siciliana mit kandierten Früchten ice-cream slice with candied fruits	5,90 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis hot raspberries with ice-cream vanilla	6,50 €
Zitronensorbet mit Kiwi und Wodka oder Mango lemon sherbet with wodka and kiwi	6,50 €
Hausgemachtes Amarettoparfait mit Früchten homemade amarettoparfait with fruits	6,90 €
Duetto Mousse au chocolat mit Früchten vanilla and choccolate mousse with fruits	6,90 €

0,25 l Flasche

Weißwein: Grillo Stemmari Sicily	8,00 €	24,00 €
Weinwein: Souignon Blanc Mezzacorona	8,00 €	24,00 €
Weißwein: Chardonnay Mezzacorona	8,00 €	24,00 €
Weißwein: Lugana Bulgarini Lago di Garda	10,50 €	31,50 €
Rotwein: Negro Amaro Apulien	7,50 €	22,50 €
Rotwein: Nero di Troia Apulien	9,00 €	27,00 €
Rotwein: Primitivo Apulien	8,00 €	24,00 €
Rotwein: Nero di Troia Apulien	9,00 €	27,00 €
Rotwein: Rosso Bruno Bulgarini lago di Garda	10,50 €	31,50 €