

IL DUE

BAR & CUCINA



IL DUE

BAR & CUCINA

Herzlich Willkommen im Restaurant IL DUE!

Wir freuen uns, Sie in gemütlicher Atmosphäre begrüßen zu dürfen.

Falls Sie Hochzeitsfeiern, Familienfeste oder andere feierliche Anlässe planen, sprechen Sie uns gerne an. Wir beraten Sie gerne!

Ihre Wirtin mit IL DUE Team

Herrenberger Straße 2
72202 Nagold
07452 - 3992



IL DUE

BAR & CUCINA

Aperitif:

Aperol Spritz
Limoncello Spritz
Hugo
Lillet Wild Berry
Happy (Cranberrysirup, Gin, Prosecco, Beeren)
Crazy Rose (Rosensirup, Gin, Bitter Lemon, Beeren)

Unsere Empfehlung:

Rote Beete Carpaccio
Kalbscarpaccio mit Thunfischsoße und Kapern
Tagliatelle Scampi in Zitronen-Sahne-Soße
Hausgemachte Lasagne
Schweinefilet "IL DUE" (gefüllt mit Käse & Trüffelsalami in Speckmantel)
Thunfischsteak mit Beilage
Lachssteak in Sesam-Mantel auf Spinatbeet, Kartoffeln mit Zitronen-Sahne-Soße
Zwiebelrostbraten mit Beilage nach Wahl
Ravioli mit Lachs-Ricotta in Zitronen-Trüffelbutter-Soße
Cevapici mit Djuvedjreis oder hausgemachtem Fladenbrot

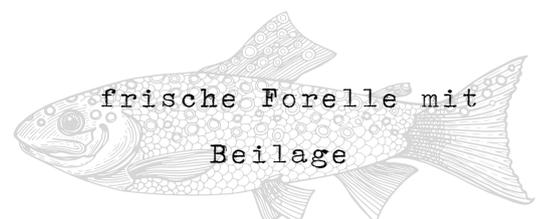
Hausgemachter Flammkuchen:

Flammkuchen "Elsässer Art"
Flammkuchen mit Lachs und Spinat
Flammkuchen mit Schafskäse, Rosmarin und Honig
Flammkuchen "IL DUE" mit Apfelschnitzen, Zimt & Zucker, gerösteten Mandelblättchen und Orangenlikör

MITTAGS:

3 wechselnde Gerichte nach
aktueller Tageskarte mit
Beilagensalat

FREITAGS:



Empfehlung

IL DUE

BAR & CUCINA

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Bruschetta ^{a,c,g}

geröstetes Brot mit Tomaten und Basilikum

Stuzzichino ^{a,c,g}

geröstetes Brot mit verschiedenen Belägen (6 Stück)

Focaccia ^{a,c,g}

Fladenbrot aus Hefeteig mit Olivenöl und Kräutern

Bresaola^g

Luftgetrockneter Rinderschinken mit Olivenöl, Zitronensaft und Grana Padano

Caprese^g

Vorspeisensalat aus Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet

Mediterrane Vorspeisenplatte

„Istria“ ^{g,1,2,3,4}

mit eingelegtem Gemüse, Parmaschinken, Salami, Mozzarella, Tomaten und Oliven

Meeresfrüchtesalat della casa ^{b,n}

Frische Burrata ^g auf Rucola und Kirschtomaten

ZUPPA - SUPPEN

Brodo di manzo ^{a,c,i}

hausgemachte Rindfleischsuppe

Minestra di pomodori ^{g,i}

hausgemachte Tomatensuppe

Minestrone

hausgemachte Gemüsesuppe

INSALATE - SALATE

Salat mit Rinderfiletstreifen

verschiedene Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen

Salat IL DUE

verschiedene Blattsalate mit gegrillter Putenbrust

Fitness Salat ^{g,h}

verschiedene Blattsalate, Mozzarella, Granatapfelkerne, Trauben, Walnüsse

Salat Salmone^d

verschiedene Blattsalate mit gebratenen Lachsstreifen

Salat Scampi^b

verschiedene Blattsalate mit gebratenen Garnelen

Salat Tonno^d

verschiedene Blattsalate mit Thunfisch, Oliven, Peperoni und Zwiebelringen

Salat Parma ^{g,2,3}

verschiedene Blattsalate mit Parmaschinken und Mozzarella

Großer gemischter Salat ^g

Beilagensalat ^g

Dressing nach Wahl:

Vinaigrette ^g

Aceto Balsamico und Olivenöl

French Dressing ^{a,c,g,i}

Mayonnaise mit Ajvar, Meerrettich, Senf, Essig und Öl

 vegetarisch  vegan

GUTEN APPEITEN

IL DUE

BAR & CUCINA

PASTA E RISOTTO - NUDELGERICHTE & RISOTTO

Tagliatelle Salmone ^{a,c,d,g}
in Sahnesoße mit Blattspinat
und Lachs

**Tagliatelle mit
Rinderfiletstreifen** ^{a,c,g}
und frischen Champignons

Penne della casa ^{a,c,g}
mit frischen Champignons,
Erbsen in Vorderschinkensoße

Rigatoni Arrabiata (scharf) ^{a,c} 
in Tomatensoße mit
Champignons, Zwiebeln und
scharfen Peperoni

Pasta al Forno ^{a,c,g}
in Hackfleischsoße mit Erbsen
und Vorderschinken, mit Käse
überbacken

Spaghetti Carbonara ^{a,c,g}
in Ei-Sahnesoße mit
Vorderschinken

Spaghetti Pescatore ^{a,c,d}
mit verschiedenen Fischarten

Spaghetti aglio olio (scharf) ^{a,c} 
mit Kräutern und Knoblauch in
Olivensoße

Risotto Scampi ^{b,g,l}

Risotto Verde ^{g,l} 
mit frischem Gemüse

Auf Wunsch servieren wir
alle Nudelgerichte auch
gerne glutenfrei bzw.
laktosefrei

LE PIZZE - PIZZEN

Pizza Margherita ^{a,c,g} 
mit Tomatensoße und Mozzarella

Pizza Quattro Formaggi ^{a,c,g} 
mit Tomatensoße und vier
verschiedenen Käsesoßen

Pizza Istriana ^{a,c,g,2,3}
mit Parmaschinken, Oliven und
Knoblauch

Pizza Napoli ^{a,c,d,g,3}
mit Oliven und Sardellen

Pizza Salami ^{a,c,g,1,2,4}
mit Salami

Pizza Prosciutto ^{a,c,g,2,3,7}
mit Vorderschinken

Pizza Funghi ^{a,c,g} 
mit frischen Champignons

Pizza Genovese ^{a,c,g,2,3,7}
mit Vorderschinken und frischen
Champignons

Pizza Prosciutto-Salami ^{a,c,g,1,2,3,4,7}
mit Vorderschinken und Salami

Pizza Diavolo (scharf) ^{a,c,g,1,2,4}
mit Salami, frischen
Champignons, Zwiebeln,
Peperoni und Knoblauch

Pizza Hawaii ^{a,c,g,2,3,7}
mit Ananas und Vorderschinken

Pizza Molisana ^{a,c,g,1,2,3,4,7}
mit Vorderschinken, Salami und
frischen Champignons

Pizza Quattro Stagioni ^{a,c,g,1,2,3,4,7}
mit Vorderschinken, Salami,
Artischocken und frischen
Champignons

 vegetarisch  vegan

IL DUE

BAR & CUCINA

LE PIZZE - PIZZEN

Pizza Vegetaria ^{a,c,g} 
mit frischem Gemüse

Pizza IL DUE ^{a,c,g,2,3}
mit Parmaschinken, Rucola und
gehobeltem Parmesan

Pizza Marinara ^{a,b,c,g,n}
mit Meeresfrüchten

Pizza Calzone ^{a,c,g,2,3,7}
mit Vorderschinken, frischen
Champignons und Käse

Pizza Tonno ^{a,c,d,g}
mit Thunfisch und Zwiebeln

CARNI - FLEISCHGERICHTE

Saltimbocca „Istriana“ ^{2,3}
Kalbfleisch mit Parmaschinken
in Salbeisoße

Rumpsteak vom Grill
mit Kartoffeln und
mediterranem Gemüse

Gebrautes Lammfilet ^g
mit gegrilltem Gemüse und
Folienkartoffeln mit Dip

Filetto die Manzo ^g
gegrilltes Rinderfilet (natur)
mit Gorgonzola oder grüner
Pfeffersoße

Piccata Milanese ^{a,c,g}
Kalbfleisch in Parmesan-Ei-
Mantel mit Spaghetti in
Tomatensoße

Schweinefiletmedaillons ^{a,c}
an Thymiansoße mit
Tagliatelle

Fleischplatte IL DUE
Grillspezialitäten nach Art des
Hauses mit Kartoffeln und
Gemüse

Kalbsschnitzel ^{a,c,g}
mit Champignonrahmsoße und
feinen Bandnudeln

Hähnchenragout ^g
mit Currysoße und Reis

PESCI - FISCHGERICHTE

Calamari griglia ⁿ
gegrillter Tintenfisch mit
Kartoffelstampf und Spinat

Lachssteak ^{a,d,g}
mit Tomaten-Zitronensoße auf
Gemüse und Blattspinat

**Variation von gebratenem
Edelfisch an Weißweinssoße** ^{d,g}
mit frischem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln

Branzino alla griglia ^d
Wolfsbarsch mit Kartoffeln und
Gemüse

Dorade ^d
mit Rosmarinkartoffeln und
Gemüse

Calamari mediterranean ⁿ
mit Zwiebeln, Kapern, Tomaten,
Olivenöl und Rosmarinkartoffeln

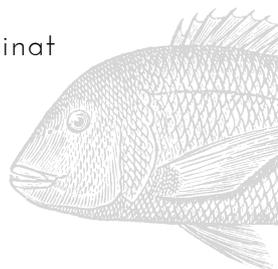
Riesengarnelen mediterran ^b
in Tomaten-Knoblauchsoße
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Scampi-Spieße ^b
mit Kartoffelstampf und Spinat

Loup de mer ^d
Wolfsbarschfilet mit
mediterranem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet ^{a,d}
mit Pesto-Spaghetti

 vegetarisch  vegan



IL DUE

BAR & CUCINA

IL DOLCE - SÜSSPEISEN

Panna Cotta_g 
mit Waldbeerensoße

Tiramisu_{a,c,g,l} 

Schokoladensoufflé_{a,c,f,g,h} 

Crème Brûlée 
mit Kugel Eis

Pfannkuchen IL DUE_{a,c,e,f,g} 
mit Eis gefüllt, Obst,
Waldbeerensoße

Pfannkuchen alla
mamma_{a,c,f,g,h} 
gefüllt mit Banane und Nutella

GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee

Tasse Kaffee Hag

Espresso

Espresso Doppio

Espresso Macchiato

Espresso Doppio Macchiato

Latte Macchiato

Cappuccino

Heiße Schokolade

Tee (verschiedene Sorten)

Tee mit Rum

ERSATZ BZW: EXTRA:

Sojamilch

Hafermilch

Sahne

Rum

MINERALWASSER

San Pellegrino 0,25l
0,5l
1,0l

Selters (stilles Wasser) 0,25l
0,75l

SOFTDRINKS

Libella Cola 0,3l

Libella Orange 0,3l

Teinacher Limo Zitrone 0,3l

Spezi 0,3l

Coca-Cola/Light/Zero 0,33l

Orangina gelb 0,2l

Orangina rouge 0,2l

Bitter Lemon 0,2l

Ginger Ale 0,2l

Tonic Water 0,2l

Bionade 0,33l

Eistee Pfirsich, Zitrone, 0,33l

Rose Wasser Heidelbeere, Himbeere 0,33l

SÄFTE/NEKTARE

Orangensaft 0,2l

Apfelsaft 0,2l

Kirschnektar 0,2l

Bananennektar 0,2l

Maracujanektar 0,2l

Grapefruitsaft 0,2l

Johannisbeerenektar 0,2l

IL DUE

BAR & CUCINA

ITALIENISCHE WEINE

Weißweine und Rosato

Offene Weine (0,2l)

Pinot Grigio, DOC
Frascati "secco", DOC
Rosato Veronese
Frizzantino Bianco
Primitivo Rosato
Lambrusco

Chiaretto Bardolino DOC 0,2l
Valpantena/ Veneto 0,75l

Rebsorten: Corvina,
Ronchinella, Molinara
Geschmack: fruchtig,
belebend, angenehm trocken

**Chardonnay DOC Tramin/
Alto Adige** 0,2l
0,75l

Rebsorte: 100% Chardonnay
Geschmack: erfrischende
Säure, Südfrüchte

**Pinot Grigio DOC Tramin/
Alto Adige** 0,2l
0,75l

Rebsorte: 100% Ruhländer
Geschmack: fein fruchtig,
erfrischende Säure,
Frühlingsblumen, grüner Apfel

Pignocco Stefano Antonucci 0,2l
0,75l

Rebsorten: 100% Verdicchio
Geschmack: Aromen von
Weißdorn, weißem Steinobst
wie Pfirsich und feinen
Mandelnoten

Lugana Monte Del Fra 0,2l
0,75l

Rebsorten: Trebbiano, Lugana
Geschmack: Exotische Früchte,
weiße Pfirsiche, Zitrusaromen,
frische Säure

ITALIENISCHE WEINE

Rotweine

Offene Weine (0,2l)

Chianti Terre de'Priori,
DOCG
Nero d'Avola Sicilia/Principe
de Camporeate, DOC
Frentano Montepulciano

Primitivo Terrapieno 0,2l
0,75l

Rebsorte: 100% Primitivo
Geschmack: Beerendüfte,
Kirsche, fruchtig, würzig

**Nero d'Avola IGT
Cusumano/Sicilia** 0,2l
0,75l

Rebsorte: 100% Nero d'Avola
Geschmack: fruchtig, Kirschen,
feine frische Säure

Benuara IGT Cusumano/Sicilia 0,2l
0,75l

Rebsorten: 70% Nero d'Avola,
30% Syrah
Geschmack: fruchtig, reife
Waldbeeren, voll, kräftig

Primitivo Appassimento 0,2l
0,75l

Schwarz und ölig im Glas,
schwer mit 15%.
Fruchtig, klar, guter milder
Geschmack

**Frentano Montepulciano
D'Abruzzo DOC** 0,2l
0,75l

Rebsorten: Moltepulciano
Geschmack: trocken, erdige
Note verbunden mit roten und
dunklen Beeren



Wein enthält Sulfite

IL DUE

BAR & CUCINA

DEUTSCHE WEINE

Weißweine (0,2l)

Heilbronner Stiftsberg Riesling
trocken, Qualitätswein

Durbacher Spätburgunder
Weißherbst, Qualitätswein

Weißweinschorle

Rotweine (0,2l)

Heilbronner Stiftsberg Trollinger
trocken, Qualitätswein

Rotweinschorle

BIERE

Hochdorfer Export 0,3l
0,5l

Hochdorfer Hefe-Weizen 0,3l
vom Fass 0,5l

Hochdorfer Hefe-Weizen, 0,5l
dunkel

Hochdorfer Pils-Krone 0,3l
vom Fass

Jever Pils 0,33l

Alkoholfreies Bier (Jever 0,33l
Fun)

Hochdorfer Kristall- 0,5l
Weizen

Hochdorfer Sport- 0,5l
Weizen, alkoholfrei

Hochdorfer Radler 0,3l
0,5l

Hochdorfer NaturRadler 0,33l

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco Mionetto DOC, 0,1l
Treviso, trocken 0,75l

Rosé Frizzante 0,75l

Moët & Chandon 0,75l
Champagne Ice Imperial

SPIRITUOSEN

Vecchia Romagna 2cl

Jack Daniel's 2cl

Ballantine's Scotch 2cl

Bailey's 4cl

Martini bianco oder rosso 5cl

Ramazotti 2cl

Averna 2cl

Sambuca 2cl

Wodka Absolut 2cl

Gin Tonic Giniu 4cl

Gin Mare 4cl

LONGDRINKS

Campari Soda, Orange 4cl

Gin Tonic, Orange 4cl

Bacardi Cola 4cl

Wodka Lemon 4cl

Wodka Red Bull 4cl

Batida Kirsch 4cl

Whisky Cola 4cl

Wein enthält Sulfite

Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen:

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin

Allergene:

- a) Gluten
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch/Laktose
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
(>10mg/kg oder 10mg/l, also SO₂)
- m) Lupinen
- n) Weichtiere