Fratelli an der Alster

Ballindamm 15, 20095 hamburg
+49 40 73091999

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTI PASTI

Burrata con pomodori VEGETARISCH **19,00 €**
mit zweierlei Tomaten und Pinienkernen Burrata with tomatoes and pine nuts

Carpaccio di Manzo **23,00 €**
Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen Thinly Sliced Beef Fillet with Oil, Parmigiano cheese and pine nuts

Caprino flambé VEGETARISCH **20,00 €**
Flambierter Ziegenkäse auf Rote-Bete-Tatar Flamed Goat Cheese on beetroot tartare

Insalata con finferli **19,00 €**
Gemischter Salat mit Pfifferlingen Mixed salad with chanterelles

Calamari alla sorrentina **21,00 €**
Stark angebratene Baby-Calamari, Knoblauch, Cherrytomaten (leicht pikant) Grilled Baby Calamari, Garlic, Cheery tomatoes (sligthly spicy)

PASTA

Tagliolini al tartufo VEGETARISCH **31,00 €**
mit Parmesan, Butter und frischen Trüffeln wahlweise Filetspitzen 38 | Garnelen 38 with Parmesan, butter, and fresh truffles with fillet tips: 38 | with prawn: 38

Tagliatelle all arrabbiata **20,00 €**
mit Burrata: 25 | mit Garnele: 27 with Burrata: 25 | with prawns: 27

Steinpilz-Gnocchi al tartufo VEGETARISCH **29,00 €**
in Parmesansauce mit frischem Trüffel Porcini gnocchi in Parmesan sauce with fresh truffles

Spaghetti alle vongole **32,00 €**
Spaghetti mit Muscheln Spaghetti with clams

Ravioli alla Zucca **24,00 €**
Ravioli mit Kürbisfüllung Pumpkin ravioli

PESCE

Gran piatto di mare per due **57,00 €**
1/2 Hummer, Edelfischfilet, Calamari, Rotgarnelen, Gambas 1/2 Lobster, fillet of market fish, calamari, red prawns, king prawns

Nordsee-Seezunge für zwei **86,00 €**
Dover sole for two to share

Dorade Royal **33,00 €**
Grilled sea bream Royale

Getrüffeltes Nordsee-Steinbuttfilet **38,00 €**
Truffled North Sea turbot fillet

CARNI

Carré d agnello **39,00 €**
Lammkarree Rack of Lamb

Filetto di Manzo **55,00 €**
Rinderfilet an Demi-Glace Beef filet with Demi-Glace

BEILAGEN

Wilder Brokkoli **11,00 €**
wild broccoli

Rosmarinkartoffeln **6,00 €**
oven roasted rosemary potatoes

Mediterranes Gemüse **9,00 €**
mediterranean vegetables

Trüffelpüree VEGETARISCH **9,00 €**
truffled mashed potatoes

VORGERICHTE

Ziegenkäse VEGETARISCH **14,00 €**
Pfifferlinge Mandeln

Tomatensuppe VEGETARISCH **10,00 €**
Sahne Basilikum

MENÜ DER WOCHE

Menü der Woche 21,00 €
gemsichter Salat, gefolgt von Penne mit Seeteufel in pikanter Hummersauce und einem Espresso als Abgang.

HAUPTGERICHTE

Risotto con zucca 18,00 €
Kürbis Tomate

Spaghetti aglio e olio 19,00 €
Chili Pfifferlinge

Lammfilet 25,00 €
Rosmarinkartoffel Rotweinsauce Marktgemüse

Oktopus napoletana 22,00 €
Marktgemüse Tomate

DESSERT

Schokoladenmousse VEGETARISCH 7,00 €