

## APERITIVI

<b>PROSECCO MIONETTO</b>	5,50
Spritzig, elegant, verlockende Aromen, Angenehme Perlage	
<b>APEROL SPRITZ</b>	9,50
Aperol, Prosecco und Soda - spritzig, fruchtig und leicht	
<b>HUGO SPRITZ</b>	9,50
Holunderblütensirup, Prosecco, Sodawasser, Minze, erfrischend	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	9,50
Campari, Prosecco und Soda - die zeitlose italienische Aperitif Ikone	
<b>CAMPARI ORANGE</b>	9,50
Campari und Orangensaft - bitter trifft auf saftige Orange ein italienischer Klassiker	
<b>CAMPARI SODA</b>	9,50
Campari, Sodawasser, Bitter trifft auf prickelnde Frische.	
<b>SARTI SPRITZ</b>	9,50
Sarti, Prosecco und Soda - der fruchtig-liebliche Spritz mit sizilianischer Blutorange	
<b>SARTI LEMON</b>	9,50
Sarti und Bitter Lemon - der mediterrane Spritz mit Bitter Lemon	
<b>MARACUJA SPRITZ</b>	9,50
Maracujalikör, Maracujasaft, Prosecco und Soda - der exotisch-erfrischende Spritz	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	9,50
Limoncello, Prosecco und Soda - der erfrischende Zitronen Spritz	
<b>LILLET WILDBERRY</b>	9,50
Lillet Blanc, Wildberry und Beeren - Lillet trifft auf fruchtige Beeren	

## APERITIVI ALKOHOLFREI

<b>PROSECCO MIONETTO ALKOHOLFREI</b>	5,50
Feinperlig und erfrischend-fruchtiger Geschmack	
<b>WILDBERRY ALKOHOLFREI SPRITZ</b>	8,50
Wildberry trifft auf Waldbeeren und Limette - erfrischend, fruchtiger Aperitiv	
<b>APERITIVO ITALIANO SPRITZ</b>	8,50
Ein Mix aus erlesenen Kräutern und Orangen - ein spritzig-erfrischender Aperitiv Die perfekte Alternative zum Aperol Spritz	

## ANTIPASTI

- 509. BRUSCHETTA** 7,90  
Vier geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum 1
- 600. INSALATA FRUTTI DI MARE** 19,90  
Meeresfrüchtesalat mit Zitrone, Sellerie, Karotten, mariniert mit Olivenöl 3,5
- 601. CARPACCIO DI MANZO** 21,50  
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, serviert mit Rucola, Champignons und gehobelten Parmesanflocken, verfeinert mit Olivenöl 6,11
- 603. BURRATINA SU POMODORINI CALDI** 18,50  
Zarte italienische Burrata auf warmen, Cherrytomaten, Olivenöl und Basilikum 5,6
- 604. MELANZANE ALLA PARMIGIANA** 17,50  
Aubergine aus dem Ofen überbacken mit Tomatensoße, Parmesankäse und Mozzarella 1,6
- 605. VITELLO TONNATO** 19,50  
Hauchdünne Scheiben aus Kalbfleisch mit Thunfisch-Creme und Kapern 3
- 606. ANTIPASTO MISTO PER DUE** 35,50  
Große Auswahl italienischer Vorspeisen, vom Küchenchef zusammengestellt, auf einer großzügigen Platte für zwei Personen serviert \*
- 607. FINOCCHIO E ARANCIA** 17,50  
Fein gehobelter Fenchel mit roter Beete, Orangenfilets, Kapern und getrockneten Tomaten

## FOCACCIA

- 236. FOCACCIA CLASSICA** 7,50  
Focaccia mit Olivenöl und Kräutern 1
- 237. FOCACCIA BRUSCHETTA** 11,50  
Mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch 1
- 238. FOCACCIA TRICOLORE** 15,50  
Rucola, Cherrytomaten und Burrata 1,6
- 239. FOCACCIA PARMA** 15,50  
Parmaschinken, Rucola, Grana Padano 1,6

## INSALATE

<b>608. INSALATA MISTICANZA</b> Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	12,50
<b>609. INSALATA POLLO</b> Bunter gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust	18,50
<b>670. INSALATA TONNO</b> Bunter Salat mit Thunfisch und roten Zwiebeln 3	15,50
<b>610. INSALATA PASTORE</b> Bunter gemischter Salat mit Schafskäse, Mozzarella, Walnüssen, Oliven und Grana Padano Flocken 6,8	18,50
<b>611. INSALATA DI MANZO</b> Rinderfiletstreifen auf Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesanflocken 6,8	20,50
<b>612. MOZZARELLA BUFALA</b> Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben mit Olivenöl und Basilikum 6	16,50

## ZUPPE

<b>613. ZUPPA DI PESCE</b> Toskanische Fischsuppe mit zwei gerösteten Knoblauchbrotscheiben 1,2,3,13	19,50
<b>614. CREMA DI POMODORO</b> Cremige Tomatensuppe nach italienischer Art, verfeinert mit einem Hauch Sahne 1	9,50

## PER I BAMBINI (ausschließlich für Kinder)

<b>615. SCALOPPINA CON PATATINE</b> paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes 1	14,50
<b>616. PASTA BAMBINI</b> Pasta nach Wahl mit Tomatensoße oder Butter geschwenkt 1	9,90
<b>617. LASAGNA PICCOLA</b> kleine Lasagne Bolognese (nach Wahl auch vegetarisch) 1,6	9,90
<b>618. PIZZA BAMBINI</b> Pizza Classica nach Wahl. *	9,90

# PASTA

<b>619. LASAGNA BOLOGNESE</b> Lasagne mit Rindfleisch Bolognesesoße 1,5,6,9	15,50
<b>620. LASAGNA VEGETARIANA</b> Vegetarische Gemüselasagne 1,5,6,9	15,50
<b>621. CANNELLONI RICOTTA E SPINACI</b> Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat an Béchamelsoße 1,6,9	15,90
<b>622. GNOCCHI AL TARTUFO</b> Kartoffelgnocchi gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse an Butter und Salbei 1,6	18,50
<b>623. SPAGHETTI MARE</b> Spaghetti mit Meeresfrüchten der Saison, Hummer, Großgarnele, Knoblauch und Cherrytomaten 1,2,3,13	21,50
<b>624. SPAGHETTI CARBONARA</b> Spaghetti mit Guanciale-Speck, Ei und Parmesan 1,6,9	16,50
<b>625. SPAGHETTI BOLOGNESE</b> Spaghetti mit Rindfleisch Bolognesesoße 1,5	15,50
<b>626. SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b> Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl 1	14,50
<b>627. SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE</b> Spaghetti mit hausgemachtem Pesto aus Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan 6,7,8	15,90
<b>628. RIGATONI ALL'ARRABBIATA</b> Rigatoni mit pikanter Tomatensoße. 1	15,00
<b>629. RIGATONI ALL'AMATRICIANA</b> Rigatoni mit Guanciale, Tomaten, Zwiebeln und Pecorino 1	15,90
<b>630. RIGATONI SORRENTINA</b> Rigatoni mit Tomaten, Knoblauch, Mozzarella und Basilikum 1,6	15,50
<b>631. RIGATONI SALSICCIA E FUNGHI</b> Rigatoni mit italienischer Fenchelsalsiccia und Champignons 1	17,50
<b>632. TAGLIATELLE GAMBERI E ZUCCHINI</b> Tagliatelle mit Garnelen und Zucchini 1,3	18,50
<b>633. TAGLIATELLE AL SALMONE</b> Tagliatelle mit Lachs, Garnelen und Hummersoße 1,2,6	19,50
<b>634. TAGLIATELLE ALLE VERDURE</b> Tagliatelle mit Gemüse der Saison in einer leichten Tomatensoße 1	15,50
<b>635. TAGLIOLINI AL TARTUFO</b> Tagliolini in Trüffel und Parmesan geschwenkt, verfeinert mit frischem italienischem Trüffel 1,6	24,50

## CARNE

Als Beilage werden zu unseren Fleisch-Gerichten Rosmarinkartoffeln, gegrilltes mediterranes Gemüse der Saison und ein Beilagensalat serviert.

<b>636. BISTECCA ALLA GRIGLIA</b>	28,50
Argentinisches Rumpsteak vom Grill (250g)	
wahlweise mit: Gorgonzolasoße 6/grüner Pfeffersoße 6/gebratene Champignons	30,50
<b>637. BISTECCA ALLA PIZZAIOLA</b>	29,50
Argentinisches Rumpsteak vom Grill in einer Tomatensoße aus Oliven, Knoblauch, Sardellen und Kapern	
<b>638. FILETTO MANZO ALLA GRIGLIA</b>	38,50
Argentinisches Rinderfilet vom Grill	
wahlweise mit: Gorgonzolasoße 6/grüner Pfeffersoße 6/gebratene Champignons	40,50
<b>639. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	25,50
Kalbsschnittel mit Parmaschinken in Salbei-Weißweinssoße 1,5	
<b>640. SCALOPPINA ALLA SORRENTINA</b>	25,50
Kalbsfleisch an Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum 6,5	
<b>641. PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA</b>	23,50
Hähnchenbrustfilet vom Grill	

## PESCE

Jedes Fischgericht wird mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Spinat serviert.

<b>643. SALMONE ALLA GRIGLIA</b>	26,50
Gegrilltes Lachsfilet 2	
<b>644. SALMONE ALLA MEDITERRANEA</b>	27,50
Lachsfilet in mediterraner Soße mit Cherrtomaten, Oliven und Kapern 2	
<b>645. FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA</b>	27,50
Gegrilltes Doradenfilet 2	
<b>646. SCAMPI AL FORNO</b>	31,50
Riesenscampi aus dem Steinofen mit mediterranen Kräutern und Knoblauch 3	
<b>647. SCAMPI ALLA GRIGLIA</b>	31,50
Gegrillte Riesenscampi an Knoblauch 3	

## PIZZA CLASSICA

Mit Tomatensoße und Mozzarella

<b>210. MARGHERITA</b> Mit Tomatensoße und Mozzarella 1,6	12,50
<b>211. FUNGHI</b> Mit Champignons 1,6	13,00
<b>212. SALAMI</b> Mit italienischer Salami 1,6,15	13,90
<b>213. PROSCIUTTO</b> Mit italienischem Kochschinken 1,6,15	13,50
<b>214. PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Mit italienischem Kochschinken und Champignons 1,6,15	13,90
<b>215. CAPRESE BASILICO</b> Mit Mozzarella di Bufala, Cherrytomaten und Basilikum 1,6	15,90
<b>205. CAPRESE RUCOLA</b> Mit Mozzarella di Bufala, Cherrytomaten und Rucola 1,6	15,90
<b>216. MISTA</b> Mit italienischem Kochschinken und Salami, frischen Champignons und milder Peperoni 1,6,15	15,50
<b>217. TONNO</b> Mit Thunfisch und roten Zwiebeln 1,2,3	15,50
<b>218. CAPRICCIOSA</b> Mit italienischem Kochschinken, frischen Champignons, Oliven, Artischocken und Knoblauch 1,6,15	15,50
<b>219. GAMBAS</b> Mit Garnelen, Zucchini und Knoblauch 1,3,6	16,50
<b>220. VEGETARIANA</b> Mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, getrockneten Tomaten und Mais 1,6	15,50
<b>208. SPINACI</b> Mit Blattspinat, Hirtenkäse und Cherrytomaten 1,6	15,00
<b>Optional Extra : Burrata</b> 6	5,50

## PIZZA SPECIALE

Mit Tomatensoße und Mozzarella

<b>221. PIZZA TIZIANA</b>	15,50
Mit Artischocken, Oliven, frischem Basilikum, Knoblauch und frischem Büffelmozzarella 1,6	
<b>222. PARMIGIANA</b>	15,90
Mit italienischer Fenchelsalsiccia, Auberginenparmigiana, getrockneten Tomaten und Grana Padano Flocken 1,6	
<b>223. VULCANO</b>	15,50
Mit scharfer spianata Salami und frischer Paprika 1,6,15	
<b>224. BASILICATA</b>	15,90
Mit Walnüssen, scharfer Salciccia-Salami, Rucola, Champignons und Grana Padano Flocken 1,6,8	
<b>225. PARMA</b>	16,50
Mit Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella, Champignons und Grana Padano Flocken 1,6,15	
<b>226. ORIENTALE</b>	15,90
Mit Rindersalami, Champignons und Provola Käse 1,6,15	
<b>227. MONTANA</b>	15,90
Mit Tiroler Speck, Steinpilzen, Trüffelcreme und Kartoffeln 1,6,15	
<b>228. MARUZZELLA</b>	15,90
Mit Thunfisch, Sardellen und getrockneten Tomaten 1,2,3,6	
<b>229. QUATTRO FORMAGGI</b>	15,50
Mit vier erlesenen Käsesorten: Provola, Büffelmozzarella, Grana Padano und Gorgonzola 1,6	
<b>230. MARE</b>	16,90
Mit Meeresfrüchten und Knoblauch 1,6,2,3,13	
<b>207. SPINACI RICOTTA</b>	15,50
Mit Spinat und italienischen Ricotta 1,6	
<b>206. RUCOLA</b>	15,00
Mit Rucola, getrockneten Tomaten, Oliven und Hirtenkäse 1,6	

## PIZZA BIANCA

Ohne Tomatensoße mit Mozzarella

<b>231. BRESAOLA</b>	16,50
Mit luftgetrocknetem italienischem Rinderschinken, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano, Champignons und Balsamico Creme 1,6	
<b>233. TARTUFO</b>	16,50
Mit italienischer Fenchelsalsiccia, Sahne und Trüffelcreme 1,6	
<b>234. VERDEBIANCA</b>	16,50
Mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Burrata und getrockneten Tomaten. 1,6,2,3	
<b>Optional Extra : Burrata 6</b>	5,50

# VINI AL BICCHIERE

## Weine im Glas

Unsere aktuelle Auswahl an Flaschenweinen finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

### Bianco - Weiß

0,2l

Lungarotti Chardonnay (Umbria) <small>(Chardonnay)</small>	Lungarotti	2024	7,50
Pipoli Bianco (Basilikata) <small>(60% Greco / 40% Fiano) -</small>	Vigneti del Vulture	2024	7,50
Lugana (Veneto) <small>(Lugana)</small>	Villa della Torre	2024	8,50

### Rosato - Rosé

Pipoli Rosato (Basilikata) <small>(Aglanico)</small>	Vigneti del Vulture	2024	7,50
---	---------------------	------	------

### Rosso - Rot

Duca del Salento Primitivo (Puglia) <small>(Primitivo)</small>	San Donaci	2024	7,50
Pipoli Aglianico (Basilikata) <small>(Aglanico)</small>	Vigneti del Vulture	2024	7,50
Valpolicella Ripasso (Veneto) <small>(Valponicella Ripasso)</small>	Castelnuovo	2024	9,50

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

81	<b>Coca-Cola</b>	Glas 0,3l	3,90
82	<b>Coca-Cola</b>	Glas 0,5l	4,90
		Glas 0,3l	3,90
89	<b>Coca-Cola Zero</b>	Glas 0,5l	4,90
90	<b>Coca-Cola Zero</b>	Glas 0,3l	3,90
83	<b>Fanta</b>	Glas 0,5l	4,90
84	<b>Fanta</b>	Glas 0,3l	3,90
85	<b>Sprite</b>	Glas 0,5l	4,90
86	<b>Sprite</b>	Glas 0,3l	3,90
87	<b>Spezi</b>	Glas 0,5l	4,90
88	<b>Spezi</b>		
		Flasche 0,75l	6,50
201	<b>Aqua Panna</b>	Flasche 0,75l	6,50
202	<b>San Pellegrino</b>	Glas 0,3l	3,50
91	<b>Selter</b>	Glas 0,5l	4,50
92	<b>Selter</b>	Flasche 0,25l	3,20
800	<b>Stilles Wasser Vio</b>	Glas 0,3l	3,90
98	<b>Apfelschorle</b>	Glas 0,5l	4,90
99	<b>Apfelschorle</b>		
		Flasche 0,25l	3,90
803	<b>Vio Rhabarberschorle</b>	Flasche 0,25l	3,90
804	<b>Vio Bio Limo Zitrone &amp; Limette</b>	Flasche 0,25l	3,90
805	<b>Eistee Pfirsich Fuze Tea</b>	Flasche 0,25l	3,90
806	<b>Eistee Zitrone Fuze Tea</b>		
		Flasche 0,2l	3,90
93	<b>Tonic Water Schweppes</b>	Flasche 0,2l	3,90
94	<b>Bitter Lemon Schweppes</b>	Flasche 0,2l	3,90
95	<b>Ginger Ale Schweppes</b>		
	<b>Alle Säfte auch als Schorle erhältlich</b>	Glas 0,4l	4,90
96	<b>Orangensaft</b>	Flasche 0,2l	3,90
97	<b>Apfelsaft</b>	Flasche 0,2l	3,90
807	<b>Ananassaft</b>	Flasche 0,2l	3,90
808	<b>Maracujanektar</b>	Flasche 0,2l	3,90
809	<b>Pfirsichnektar</b>	Flasche 0,2l	3,90
810	<b>Kirschsaft</b>	Flasche 0,2l	3,90
811	<b>Multivitaminsaft</b>	Flasche 0,2l	3,90
918	<b>Orangensaft frisch gepresst</b>	Glas 0,2l	5,50
919	<b>Orangensaft frisch gepresst</b>	Glas 0,4l	9,50
	<b>Bier</b>		
101	<b>König Pilsner vom Fass</b>	Glas 0,3l	3,90
102	<b>König Pilsner vom Fass</b>	Glas 0,4l	4,90
103	<b>Benediktiner Hefeweizen vom Fass</b>	Glas 0,5l	5,50
104	<b>Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei</b>	Flasche 0,5l	5,50
109	<b>Radler vom Fass</b>	Glas 0,3l	3,90
110	<b>Radler vom Fass</b>	Glas 0,4l	4,90
113	<b>Birra Moretti</b>	Flasche 0,3l	3,90
	<b>SEKT &amp; WEIN</b>		
144	<b>Weißweinschorle</b>	Glas 0,2l	6,50
148	<b>Prosecco Mionetto</b>	Glas 0,1l	5,90
	italienischer Schaumwein (trocken)		
149	<b>Prosecco Mionetto alkoholfrei</b>	Glas 0,1l	5,90
	italienischer Schaumwein (trocken/alk.frei)		

## APERITIF & LONGDRINKS

<b>9999 Hugo Spritz</b>		9,50
	Holunderblütensirup,Prosecco,Sodawasser,Minze	
<b>1000 Aperol Spritz</b>		9,50
	5cl Aperol,Prosecco,Sodawasser	
<b>1001 Limoncello Spritz</b>		9,50
	5cl Limoncello,Prosecco,Sodawasser	
<b>1002 Sarti Spritz</b>		9,50
	5cl Sarti,Prosecco,Sodawasser	
<b>1003 Campari Spritz</b>		9,50
	5cl Campari,Prosecco,Sodawasser	
<b>1004 Maracuja Spritz</b>		9,50
	5cl Maracujalikör,Prosecco,Sodawasser	
<b>1005 Lillet Wildberry</b>		9,50
	5cl Lillet,Wildberry,gemischte Beeren	
<b>1006 Campari Orange</b>		9,50
	5cl Campari,Orangensaft	
<b>1007 Campari Soda</b>		9,50
	5cl Campari,Sodawasser	
<b>1008 Russian Wildberry</b>		9,50
	5cl Vodka,Wildberry,gemischte Beeren	
<b>1009 Gin Wildberry</b>		9,50
	5cl Gin,Wildberry,gemischte Beeren	
<b>1010 Gin Tonic</b>		9,50
	5cl Gin,Tonic Water	
<b>1011 Vodka Lemon</b>		9,50
	5cl Vodka,Bitter Lemon	
<b>1012 Whiskey Cola</b>		9,50
	5cl Whiskey,Coca-Cola	
<b>1013 Bacardi Cola</b>		9,50
	5cl Bacardi,Coca-Cola	
<b>1014 Martini Bianco/Martini Rosso</b>		6,50
	5cl Martini Bianco oder Rosso auf Eis (Aperitifwein)	

Sollten Sie andere Gin-,Wodka- oder Whiskeysorten wünschen, gibt Ihnen unser Personal gern Auskunft.

## SPIRITUOSEN & LIKÖRE

<b>123 Limoncello</b>	2cl	3,50
<b>124 Sambuca</b>	2cl	3,50
<b>125 Grappa</b>	2cl	3,50
<b>126 Vodka</b>	2cl	3,50
<b>127 Jägermeister</b>	2cl	3,50
<b>128 Baileys Irish Cream</b>	2cl	3,50
<b>129 Amaretto Disaronno</b>	2cl	3,50
<b>130 Amaro Lucano</b>	2cl	3,50
<b>131 Amaro del Capo</b>	2cl	3,50
<b>132 Ramazzotti</b>	2cl	3,50
<b>133 Averna</b>	2cl	3,50
<b>134 Fernet Branca</b>	2cl	3,50
<b>135 Whiskey</b>	4cl	5,50
<b>136 Amaro Lucano Cordial Caffé</b>	2cl	3,50
<b>137 Grappa Nonino Chardonnay</b>	2cl	8,50

## COCKTAILS

<b>1015 Mojito</b>	5cl Rum, Minze, Sodawasser, Rohrzucker, Limetten	9,50
<b>1016 Caipirinha</b>	5cl Pitu, Sodawasser, Rohrzucker, Limetten	9,50
<b>1017 Pina Colada</b>	5cl Rum, Ananassaft, Kokoscreme, Sahne	9,50
<b>1018 Cuba Libre</b>	5cl Rum, Limetten, Cola	9,50
<b>1019 Russillo Summer</b>	3cl Rum, 3cl Gin, Ananassaft	9,50
<b>1020 Planters Punch</b>	5cl Rum, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine	9,50
<b>1021 Tequila Sunrise</b>	5cl Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	9,50
<b>1022 Negroni</b>	3cl Gin, 3cl Campari, 3cl roter Wermut	9,50
<b>1023 Margarita</b>	5cl Tequila, Triple Sec, Limettensaft	9,50
<b>1024 Espresso Martini</b>	5cl Vodka, Espresso, Kaffeelikör	9,50

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>1025 Mosquito</b>	Minze, Sodawasser, Rohrzucker, Limetten	8,50
<b>1026 Aperitivo Italiano Spritz</b>	Mix aus Orange und mediterranen Kräutern (Aperol Alternative)	8,50
<b>1027 Virgin Colada</b>	Ananassaft, Kokoscreme, Sahne	8,50
<b>1028 Wildberry Dreams</b>	Wildberry, Zitronensaft, gemischte Beeren	8,50
<b>1029 Tropicale</b>	Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	8,50

### Allergene

Trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen können diese Spuren von Allergenen enthalten. Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, empfehlen wir, sich vor Ihrer Bestellung über mögliche Inhaltsstoffe zu informieren. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für daraus resultierende allergische Reaktionen keine Haftung übernehmen können. Alle unsere Getränke können Sulfite (4) enthalten. Je nach Produkt und Zubereitung können weitere Allergene enthalten sein. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Allergene: 1 Glutenhaltiges Getreide, 2 Fisch, 3 Krebstiere und Schalentiere, 4 Schwefeloxide und Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch und Laktose, 7 Sesamsamen, 8 Nüsse und Schalenfrüchte, 9 Eier, 10 Lupinen, 11 Senf, 12 Soja, 13 Weichtiere und Muscheln, 14 Erdnüsse, 15 Konservierungstoff, 16 Antioxidationsmittel, 17 Farbstoff, 18 Chininhaltig, 19 Koffeinhaltig, 20 Taurin

# Di Rossillo

ITALIAN QUALITY

SINCE 1981



*di Rossillo*



ITALIAN QUALITY

SINCE 1981