



APERITIF

1	PROSECCO	0,1 L	4,00 €
2	PROSECCO ORANGE	0,2 L	5,50 €
3	MARTINI BIANCO	5 CL	3,50 €
4	MARTINI ROSSO	5 CL	3,50 €
5	CAMPARI	4 CL	3,80 €
6	CAMPARI ORANGE (A)	0,2 L	5,50 €
7	CAMPARI SODA (A)	0,2 L	5,50 €

COCKTAILS

450	HUGO (H)	Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze und Limetten	4,30 €
451	APEROL SPRITZ (A,H)	Aperol, Prosecco und Soda	4,00 €
452	PINA COLADA (L)	Rum, Kokos, Ananassaft und Sahne	5,00 €
453	TEQUILA SUNRISE (A)	Tequila, Orangensaft und Grenadine	5,00 €
454	CAIPIROL (A)	Aperol, brauner Zucker, Limetten	5,50 €
455	CAIPIRINHA (B)	Cachaca, brauner Zucker, Limetten	5,50 €
456	MOJITO (A,B)	Havana Rum 3 Jahre, Limetten, brauner Zucker, Minze, Soda	5,50 €
457	CUBA LIBRE (A,B,E)	Havana Rum 3 Jahre, Cola, Limetten	5,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

460	COCONUT KISS (L)	Kokossaft, Ananassaft und Sahne	5,90 €
461	VIRGIN BARBADOS	Kokos, Bananennektar und Orangensaft	5,90 €
462	VIRGIN CAIPIRINHA (A)	Ginger Ale, Limette und brauner Zucker	5,90 €

ANTIPASTI - VORSPEISEN

11	ANTIPASTI MISTO (J,P)	13,00 €	14	CARPACCIO MANZO	9,90 €
	gemischter Vorspeisenteller			hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse	
12	MOZZARELLA CA PRESE (L)	9,00 €			
	Mozzarella Käse mit Tomaten und Basilikum				
13	MOZZARELLA ALLA GRIGLIA (L)	8,50 €			
	gegrillter Mozzarella mit Parmaschinken, Tomaten auf Rucola				

INSALATE - SALAT

- | | | | | | |
|----|--|--------|----|---|--------|
| 17 | INSALATA RUCOLA (L)
Rucola ,Tomaten und Parmesankäse | 5,50 € | 20 | INSALATA GRECA (L)
gemischter Salat mit Tomaten ,Gurken, Oliven,
Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse | 8,50 € |
| 18 | INSALATA MISTA
gemischter Salat der Saison | 4,90 € | | | |
| 19 | POMODORO
Tomatensalat mit Zwiebeln | 3,90 € | | | |

BRUSCHETTA

- | | | | |
|----|--------------------|--|--------|
| 25 | CLASSICO | mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum | 4,90 € |
| 26 | CAPRESE (L) | mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum | 5,50 € |

ZUPPE - SUPPE

- | | | | |
|----|------------------------------|-------------------------------|--------|
| 31 | CREMA DI POMODORO (L) | Tomatencremsuppe mit Croutons | 4,90 € |
|----|------------------------------|-------------------------------|--------|



PASTA - NUDELN

35	SPAGHETTI NAPOLI (O) mit Tomatensauce	7,50 €	50	PENNE AI QUATTRO, FORMAGGI (L,O) mit 4 Käsesorten	9,90 €
36	SPAGHETTI BOLOGNESE (O) mit Hackfleischsauce	8,90 €	51	TORTELLINI ALLA PANA (L,O) mit Schinken und Sahnesauce	10,50 €
37	SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (O) mit Olivenöl, Knoblauch, pikant	7,90 €	53	RISOTTO AI PORCINI (O) mit Steinpilzen	9,90 €
38	SPAGHETTI CARBONANRA (D,O,K) mit Schinken, Ei und Sahnesauce	9,90 €	54	RISOTTO FRUTTI DI MARE (J,O) mit Meeresfrüchten	9,50 €
40	SPAGHETTI AL TONNO (O) mit Thunfisch, Tomatensauce und Zwiebeln	9,90 €	55	GNOCCHI GAMBERETI E PORCINI (J,L,O) mit Krabben und Steinpilzsauce	11,90 €
42	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE (J,O,P) mit Meeresfrüchten	10,90 €	56	GNOCCHI ALLA SORRENTINA (O) mit Tomaten und Mozzarella	10,90 €
43	TAGLIATELLE GAMBERONI (J,O) mit Scampi in Tomaten-Sahnesauce	14,50 €			
44	TAGLIATELLE BOSCAIOLA (D,O) mit Schinken, Erbsen, Sahne und Champignons	9,90 €			
45	TAGLIATELLE AI PORCINI (O) mit Steinpilzsauce	9,00 €			
48	TAGLIATELLE SALMONE (O,P) mit Lachs in Tomaten-Sahnesauce	11,50 €			
49	PENNE ALL' ARRABIATA (O) mit Tomaten, Knoblauch, pikant	8,50 €			

GRATINATI - ÜBERBACKENES

72	TORTELLINI AL FORNO (L,O)	mit Hackfleischsauce und Käse überbacken	10,90 €
73	LASAGNE (L,O)	Nudeln mit Schinken, Hackfleischsauce und Käse überbacken	10,90 €
74	PENNE AL FORNO (O)	Schinken, Erbsen, Champignons, Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken	10,90 €

LE PIZZE - PIZZA

80	PIZZABROT (O)	mit Oliven, Öl und Kräutern	2,90 €	92	CAPRICCIOSA (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln und Artischocken	11,90 €
81	MARGHERITA (L,O)	mit Tomatensauce und Mozzarella	7,50 €	93	CAPRESE (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum	10,90 €
84	FUNGHI (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella und Champignons	7,50 €	94	PARMA (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken	9,50 €
85	TONNO (L,O,P)	mit Tomatensauce, Mozzarella und Thunfisch	9,50 €	95	TOSCANA (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan und Rucola	11,90 €
86	TONNO E CIPOLLA (L,O,P)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	9,90 €	96	QUATTRO STAGIONI (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oliven, Champignons und Artischocken	10,90 €
87	BRACCIO DI FERRO (L,O,P)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Spinat	9,90 €	97	HAWAII (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas	9,90 €
88	SALAMI (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	8,90 €	98	VEGETARIANA (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse	9,90 €
89	PROSCIUTO (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella und Schinken	8,90 €	99	VULKANO (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella und scharfer Salami	9,50 €
90	PANTERA ROSA (L,O)	mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Salami	9,50 €	100	CALZONE (L,O)	Pizzatasche gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons und Salami	11,90 €
91	QUATTRO FORMAGGI (L,O)	mit Tomatensauce und 4 Käsesorten	9,90 €	101	NORVEGESE (L,O,P)	mit Tomatensauce, Mozzarella, geräuchertem Lachs und Rucola	11,90 €

Pizza-Ergänzungen sind gegen Aufpreis möglich.

CARNE - FLEISCHGERICHTE

104	TAGLIATA TOSCANA (L)	Rindersteak in Scheiben auf Rucola mit Parmesan	21,90 €
105	BISTECCA ALLA GRIGLIA	Rumpsteak gegrillt	20,90 €
106	BISTECCA ALLA CIPOLLA	Rumpsteak mit Zwiebeln	21,90 €
107	BISTECCA AI FUNGHI	Rumpsteak mit Champignons	21,90 €
108	FILETTO ALLA GRIGLIA	Rinderfilet gegrillt	25,90 €
109	FILETTO AL PEPE VERDE	Rinderfilet mit grünem Pfeffer	26,90 €
110	FILETTO ALLA VINO ROSSO	Rinderfilet in Rotweinsauce	26,90 €
112	COSTOLETTE D'AGNELLO	Lammkoteletts gegrillt	19,90 €
113	PETTO DI TACCHINO	Putenbrustfilet gegrillt	14,90 €
114	PICCATA MILANESE (L,O)	Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art	15,90 €
115	SCALOPPINA ALLA CAPRESE (L)	Schweinefilet mit Tomate und Mozzarella	16,90 €
116	SCALOPPINA AL FUNGHI	Schweinefilet mit Champignonsauce	16,90 €
117	SCALOPPINA VALDOSTANA (L)	Schweinefilet mit Schinken, in Weißweinsauce	16,90 €
118	SCALOPPINA AL LEMONE	Schweinefilet in Zitronensauce	14,90 €

Alle Gerichte werden mit Beilage serviert.

BAMBINI - KINDER

120	ASTERIX (O)	Spaghetti mit Tomatensauce	5,00 €
121	OBELIX (L)	Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella	5,00 €
122	DER KLEINE MUCK (L,O)	Kinderschnitzel mit Pommes	5,00 €
123	NEMO (L,O)	Fischstäbchen mit Pommes	5,00 €

PESCE - FISCHGERICHTE

124	SALMONE ALLA GRIGLIA (P)	gegrillter Lachs	16,90 €
125	SALMONE E GAMBERETTI (J,P)	Lachs mit Krabben in Sahnesauce	19,90 €
126	GAMBERONI ALLA GRIGLIA (J)	gegrillte Scampi	19,90 €
127	GAMBERONI AGLIO E OLIO (J)	Scampi mit Knoblauch und Öl	21,90 €
129	CALAMARI FRITI (L,O)	Tintenfischringe frittiert	14,90 €

Alle Gerichte werden mit Beilage serviert.

I DOLCI - NACHSPEISEN

135	TIRAMISU (K,L)	5,00 €
136	PANNA COTTA (L)	4,50 €
137	CREME BRULEE (L)	4,50 €

BEVANDE CALDE - WARME GETRÄNKE

150	ESPRESSO (E)	2,00 €
151	DOPPIO ESPRESSO (E)	3,00 €
152	ESPRESSO SPECIALE (E)	2,50 €
153	ESPRESSO CORRETTO (E)	2,50 €
154	TASSE KAFFEE (E)	1,90 €
155	CAPPUCCINO (E,L)	2,30 €
156	LATTE MACCHIATO (E,L)	2,50 €
157	HEISSE SCHOKOLADE (L)	2,00 €
158	TEE - verschiedene Sorten	1,90 €
159	HEISSE ZITRONE	2,50 €
160	GROG AL RUM	2,50 €
161	GLÜHWEIN (H)	2,00 €

BEVANDEAN ALCOLICHE - ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

162 / 163	S.PELLEGRINO	0,25 L	2,30 €	0,75 L	5,50 €
164 / 165	ACQUA PANNA	0,25 L	2,30 €	0,75 L	5,50 €
166 / 167	COCA COLA (A,B,E)	0,2 L	1,80 €	0,4 L	3,40 €
168 / 169	COCA COLA LIGHT (A,B,E)	0,2 L	1,80 €	0,4 L	3,40 €
170 / 171	FANTA (A,B,C)	0,2 L	1,80 €	0,4 L	3,40 €
172 / 173	SPRITE (A,B,C)	0,2 L	1,80 €	0,4 L	3,40 €
174 / 175	SPEZI (A,B,C)	0,2 L	1,80 €	0,4 L	3,40 €
176 / 177	APFELSCHORLE	0,2 L	1,80 €	0,4 L	3,40 €
178 / 179	TONIC WATER	0,2 L	1,90 €	0,4 L	3,50 €
180 / 181	GINGER ALE (A)	0,2 L	1,90 €	0,4 L	3,50 €
182 / 183	BITTER LEMON (F)	0,2 L	1,90 €	0,4 L	3,50 €
184 / 185	ORANGENSAFT - FRISCH GEPRESST	0,2 L	2,90 €	0,4 L	5,50 €
227 / 228	EISTEE	0,2 L	1,90 €	0,4 L	3,50 €

SUCCHI E NETTARI - SÄFTE VON BAUER

186 / 187	APFELSAFT	0,2 L	1,90 €	0,4 L	4,50 €
188 / 189	ORANGENSAFT	0,2 L	1,90 €	0,4 L	4,50 €
190 / 191	ANANASSAFT	0,2 L	1,90 €	0,4 L	4,50 €
192 / 193	TOMATENSAFT	0,2 L	1,90 €	0,4 L	4,50 €
194 / 195	KIRSCHNEKTAR	0,2 L	1,90 €	0,4 L	4,50 €
196 / 197	BANANENNEKTAR	0,2 L	1,90 €	0,4 L	4,50 €
198 / 199	RHABARBERNEKTAR	0,2 L	1,90 €	0,4 L	4,50 €
200 / 201	KIBA	0,2 L	1,90 €	0,4 L	4,50 €

LA NOSTRA BIRRERIA - BIER

202 / 203	KROMBACHER PILS VOM FASS	0,3 L	2,30 €	0,4 L	3,70 €
204 / 205	KROMBACHER WEIZEN HELL VOM FASS	0,3 L	2,30 €	0,5 L	3,70 €
206	KROMBACHER WEIZEN DUNKEL FLASCHE			0,5 L	3,30 €
207 / 208	KROMBACHER DUNKEL VOM FASS	0,3 L	2,30 €	0,4 L	2,90 €
209	FRANZISKANER WEIZEN KRISTAL FLASCHE			0,5 L	3,30 €
210	KROMBACHER PILS ALKOHOLFREI FLASCHE			0,33 L	2,50 €
211 / 212	RADLER	0,3 L	2,30 €	0,4 L	2,90 €
213 / 214	DIESEL	0,3 L	2,30 €	0,4 L	2,90 €
215 / 216	COLA-WEIZEN	0,3 L	2,30 €	0,5 L	3,30 €
217 / 218	BANANEN-WEIZEN	0,3 L	2,30 €	0,5 L	3,30 €
219	KROMBACHER WEIZEN ALKOHOLFREI FLASCHE			0,5 L	3,30 €

WINO DELLA CASA - OFFENE WEINE

220	BIANCO DELLA CASA (H)	TROCKENER WEISSWEIN	0,2 L	3,90 €
221	ROSSO DELLA CASA (H)	TROCKENER ROTWEIN	0,2 L	3,90 €
222	ROSE WEIN (H)	TROCKEN	0,2 L	3,90 €
223	LAMBRUSCO (H)	LIEBLICHER ROTWEIN	0,2 L	3,90 €
224	FRIZZANTINO (H)	LIEBLICHER WEISSWEIN	0,2 L	3,90 €
225	WEISSWEINSCHORLE (H)		0,2 L	3,90 €
226	ROTWEINSCHORLE (H)		0,2 L	3,90 €

ROTWEINE

230 / 231	„TRENTIN“ CABERNET SAUVIGNON (H)	0,2 L 5,50 €	0,75 L 18,00 €
<i>Kirschrot präsentiert sich dieser Wein im Glas. Er lässt ein intensives Bouquet erkennen, das durch zarte Vanille- und Gewürznoten sowie einem Hauch von Lakritze ergänzt wird. 12 Monate im Barrique gereift, überzeugt er mit seinem kräftigen Geschmack.</i>			
232 / 233	„TOSKANA“ CHIANTI SUPERIORE (H)	0,2 L 6,00 €	0,75 L 21,00 €
<i>Dieser Chianti verwöhnt mit fruchtigen Aromen aus Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren sowie schönen floralen Noten. Probieren Sie unbedingt diesen trockenen, ausgewogenen Wein. Trotz aller Jünglichkeit ist er ein kräftiger und schmackhafter Begleiter zu Pasta und dunklem Fleisch.</i>			
234 / 235	„MARKEN“ BRECCIAROLO DOC SUPERIORE (H)	0,2 L 5,50 €	0,75 L 21,00 €
<i>Der Montepolciano und der Sangiovese spiegeln sich beim „Brecciarolo“ wunderschön im intensiven Bouquet wieder. Sein anhaltend weicher, voller und harmonischer Geschmack verwöhnt den Gaumen und verleiht ihm einen unwiderstehlichen Charakter.</i>			
236 / 237	„SIZILIEN“ CHIARAMONTE NERO D'AVOLA IGT (H)	0,2 L 6,00 €	0,75 L 23,00 €
<i>Dieser Rosso gilt als der typischste Vertreter Siziliens wichtigster autochthener Rebsorte, des Nero d'Avola. Ausgeprägt sind seine Duftnoten nach roten Beeren und Gewürzen. 6 Monate im Barrique gereift, findet er eine faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit.</i>			
238 / 239	„BERSANO“ COSTALUNGA BARBERA D'ASTI DOC (H)	0,2 L 5,50 €	0,75 L 19,50 €
<i>8-10 Monate reift der Costalunga in Fässern aus slawonischer Eiche ehe er sein herzhaftes und körperreiches Bouquet mit Noten von Gewürzen, Tabak, Eukalyptus und roten Früchten preisgibt. Ein vollmundiger Geschmack und ein langes Finish zeichnen diesen klassischen Barbera d' Asti aus.</i>			
240 / 241	„APULIEN“ PRIMITIVO DI MANDURIA COC (H)	0,2 L 6,00 €	0,75 L 23,00 €
<i>Am Gaumen die klaren Aromen von Kirschen, Erdbeeren und süßen Gewürzen. Im Geschmack ist er weich und mineralisch. Die Tannine sind elegant, im langem Abgang sind deutliche Aromen von Früchten und Zimt zu erkennen.</i>			

WEISSWEINE

- 245 / 246 **„VENTIEN“ PINOT GRIGIO SACCHETTO** (H) **0,2 L 5,50 € 0,75 L 17,00 €**
Der Pinot Grigio ist zart und ein wenig spritzig, mit einer feinen ausgewogenen Frucht, einer ausbalancierten Säure und duftigen Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.
- 247 / 248 **PRELUDIO' CHARDONNAY SACCHETTO** (H) **0,2 L 5,00 € 0,75 L 16,00 €**
Der Chardonnay ist trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht, eine angenehme Frische und einer ausgewogenen zarten Säure.
- 249 / 250 **„ABRUZZEN/BASILIKATA“ PIPOLI BIANCO BASILIKATA IGP** (H) **0,2 L 5,00 € 0,75 L 16,00 €**
Auf kalkhaltigen Böden wachsen die Greco- und Fianotrauben für den Pipoli Bianco. Brillant Gelb mit grünlichen Reflexen präsentiert er sich im Glas und verwöhnt mit einer fruchtigen Nase mit vegetabilen Düften, mit seinem frischen, ausgewogenen Geschmack und seinem schönen Säurespiel. Er ist ein herrlicher Aperitif.
- 251 **„PIEMONTE“, GAVI DOCG LA SCOLCA** (H) **0,2 L 6,00 € 0,75 L 28,00 €**
Aus reifen Trauben gekeltert, bekommt dieser Gavi Docg eine konzentrierte Struktur und ein harmonisches Bouquet. Der trockene Geschmack wird durch seine angenehmen Fruchtaromen verstärkt.
- 252 / 253 **„TOSCANA“ VERNACCIA DI SAN GRIMIGNANO DOCG** (H) **0,75 L 21,00 €**
Schlank präsentiert sich der Vernaccia di San Grimignano 'Titolato-Strozzi'. Er ist zart, leicht und sehr trocken im Geschmack, dabei klar und rein. Ein unkomplizierter Wein für jede Gelegenheit.

ROSEWEIN

- 255 **„SIZILIEN“ BRANCIFORTI DEI BORDONARO** (H) **0,75 L 15,90 €**
Der Rosato der Linie Branciforti die Bordonaro präsentiert sich mit einem überzeugenden Bouquet und einem sanft-verführerischen Gaumen. Er ist zart und weich im Geschmack, abgerundet durch ein angenehm, delikates Säurespiel.

PROSECCO

260 / 261	FILI PROSECCO FRIZZANTE DOC (H)	0,1 L	4,00 €	0,75 L	18,00 €
	<i>Jung, frisch und lebendig - so lässt sich dieser Prosecco Frizzante der Fili Linie treffend charakterisieren. Er spielt mit fruchtigen Aromen von Äpfeln und Noten von Akazien. Mit seinem gefälligen Geschmack ist er ein optimaler Aperitif.</i>				
262	FERRARI MAXIMUM BRUT (H)			0,75 L	49,00 €
	<i>Eine sorgefältige Chardonnay Auslese von intensiv strohgelber Farbe. Im Bouquet lebendig und nachhaltig mit einer Ahnung von reifen Früchten, knusprigem Brot, Haselnüssen und Blütendüften. Elegant und harmonisch im Mund mit Vanille- und Hefenoten. Mit seinem vergleichsweise niedrigen Kohlensäuregehalt kann er eine ganze Mahlzeit begleiten.</i>				
263	FERRARI MAXIMUM ROSE (H)			0,75 L	49,00 €
	<i>Zartes Bouquet von Beeren und Hefe und ein würziger und komplexer Abgang. Im Mund von großer Eleganz und perfektem Geschmack, Waldbeeren mit einer würzigen Note und ein mildes Tannin und feine Hefe. Kann für anspruchsvolle Weinliebhaber ein ganzes Menü begleiten.</i>				

CHAMPAGNER

270	POMMERY CHAMPAGNER BRUT ROYAL (H)	0,75 L	60,00 €
271	VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNER PONSARDIN BRUT (H)	0,75 L	75,00 €
272	MOET & CHADON BRUT (H)	0,75 L	60,00 €
273	MOET & CHADON BRUT ROSE (H)	0,75 L	70,00 €
274	DOM PERIGNON (H)	0,75 L	175,00 €

SPIRITUOSEN

400 / 401	FERNET BRANCA	2 CL	1,90 €	4 CL	3,60 €
402 / 403	SAMBUCA	2 CL	1,90 €	4 CL	3,60 €
404 / 405	VODKA	2 CL	1,90 €	4 CL	3,60 €
406 / 407	JÄGERMEISTER	2 CL	1,90 €	4 CL	3,60 €
408 / 409	VECCHIA ROMAGNA	2 CL	2,20 €	4 CL	4,00 €
410 / 411	AMARO AVERNA	2 CL	1,90 €	4 CL	3,60 €
412 / 413	RAMAZZOTTI	2 CL	1,90 €	4 CL	3,60 €
414 / 415	LIMONCELLO	2 CL	1,90 €	4 CL	3,60 €
416 / 417	GIN	2 CL	1,90 €	4 CL	3,60 €
418 / 419	GRAPPA NORMALE	2 CL	2,20 €	4 CL	4,00 €
420 / 421	GRAPPA SPECIALE	2 CL	4,00 €	4 CL	7,50 €
422 / 423	HAVANA CLUB 3 ANOS	2 CL	3,50 €	4 CL	5,00 €
424 / 425	HAVANA CLUB 7 ANOS	2 CL	4,00 €	4 CL	7,50 €
426 / 427	JOHNNIE WALKER	2 CL	3,50 €	4 CL	7,00 €
428 / 429	JACK DANIELS	2 CL	4,00 €	4 CL	7,50 €
430 / 431	BALLANTINES	2 CL	3,50 €	4 CL	6,50 €
432 / 433	AMARETTO	2 CL	1,90 €	4 CL	3,60 €
434 / 435	BAILEYS	2 CL	2,50 €	4 CL	4,50 €

KENNEICHNUNG DER INHALTSSTOFFE

- (A) Farbstoffe
- (B) Konservierungsstoffe
- (C) Antioxidationsmittel
- (D) Geschmacksverstärker
- (E) koffeinhaltig
- (F) chininhaltig
- (G) Süßungsmittel
- (H) Sulfite
- (I) Getreide
- (J) Krebstiere
- (K) Eier
- (L) Laktose
- (M) Nüsse
- (N) Sellerie
- (O) Gluten
- (P) Fisch



Ristorante Dahlino Oelsnitz