

COLAZIONE - FRÜHSTÜCK

MO. - SA. bis 12.00 Uhr, SO. und Feiertags bis 16.00 Uhr

0200. **YOGHURT NATURALE CON FRUTTA**
Joghurt mit frischen Früchten ^f 4,20
0201. **PANINO SICILIANA**
Mit Parmaschinken, Pecorino Käse, Tomaten und Rucola ^{a, f} 3,40
0202. **PANINO CAPRESE**
Mit Tomaten, Mozzarella, Pesto und Salat ^{a, e, f} 3,40
0203. **PANINO FORMAGGIO**
Mit Butter, Gouda Käse und Blattsalat ^{a, f} 2,90
0204. **DOLCE**
Croissant, Butter, Konfitüre und Käse ^{a, c, f} 3,10
0205. **FRITTATA CON PROSCIUTTO DI PARMA**
Omelette mit Parmaschinken ^{c, f} 5,10
0206. **FRITTATA AI FUNGHI ED ERBE**
Omelette mit Champignons und Kräutern ^{c, f} 5,10
0207. **FRITTATA CON FORMAGGIO PECORNICO**
Omelette mit Pecorino Käse, Tomatenwürfeln und Kräutern ^{c, f} 5,10
0208. **UOVA AL OCCHIO DU BUE**
Spiegelei mit geröstetem Brot und frischen Kräutern ^{a, c} 4,50
0209. **COLAZIONE ALLA MILANESE**
Konfitüre, Honig, Butter, Schnittkäse, Parmaschinken,
Tomaten/Mozzarella, Croissant und Brot ^{a, f} 7,50
0210. **UOVA AL FORNO**
Salsicciasalami mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln,
gebraten mit Ei überbacken, Brot, frisch gepresster
Orangensaft 0,1l ^{a, c} 9,90
0211. **COLAZIONE ALLA SICILIANA**
Konfitüre, Parmaschinken, Salsicciasalami, Pecorino Käse,
Spiegel- oder Rührei, Butter, Brot, Croissant,
Orangensaft 0,1l und ein Glas Prosecco ^{a, c, f} 8,90
0212. **COLAZIONE AL BAROLO**
Konfitüre, Honig, Butter, Gouda Käse, Parmaschinken,
Hähnchen-Fleischwurst, Oliven, Spiegelei auf Spinatbett,
Brot, frisch gepresster Orangensaft 0,1l und ein Glas
Prosecco ^{a, c, f} 10,50
0213. **COLAZIONE PER DUO - FÜR ZWEI PERSONEN**
Für zwei Personen; Konfitüre, Honig, Gouda Käse, Pecorino Käse,
Salsicciasalami, Salami Caprese, Parmaschinken, Hähnchen-
Fleischwurst, Oliven, Tomaten, Gurken, Spiegel- oder Rührei,
Brot, zwei frisch gepresste Orangensäfte 0,1l ^{a, c, f} 16,90

ZUPPE – SUPPEN

0020. **CREMA DI POMODORO**
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikum ^{f, g} 5,90
0021. **CREMA DI PORCINI**
Steinpilzcremesuppe mit Buttercroutons ^{a, f} 6,50
0022. **MINISTRONE**
GemüseSuppe ^g 7,90

ANTIPASTI – DELIKATE VORSPEISEN

0030. **BRUSCHETTA CLASSICO** ^{a, c, f} 5,50
0031. **ANTIPASTI DELLA VETRINA**
Delikate Vorspeisen aus der Vitrine 9,30
0032. **ANTIPASTI DELLA VETRINA**
Delikate Vorspeisen aus der Vitrine "Groß" 14,50
0033. **PIATTO ITALIANO**
Gemischte italienische Aufschnittplatte 11,20
0034. **POMODORO E MOZZARELLA**
Tomaten mit Mozzarella ^f 8,50
0035. **PARMA E MELONE**
Parmaschinken auf Honigmelone 11,50
0036. **CARPACCIO PIEMONTESE**
Hauchdünne Rinderfiletscheiben mit
reifem Pecorino Käse und Rucola ^f 10,80
0037. **GAMBAS**
Gegrillte Gambas – 5 Stck. – mit gerösteten Brotschnitten
und Quarkdip ^{b, c, f} 15,90
0038. **VITELLO TONNATO**
Kalbsfleisch gegrillt, dünn geschnitten mit
Thunfischsauce und Kapern ^{d, f, h, g} 12,50
0039. **PIATTO FORMAGGI**
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Walnüssen ^{e, f, h} 12,80
0040. **BÜFFEL MOZZARELLA**
Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben, Rucola und
Balsamico Crema ^f 12,50
0041. **CROSTINI**
Geröstete Brotscheiben mit Parmaschinken und
Mozzarellawürfeln ^{a, c, f} 9,90
0042. **FORMAGGIO DI CAPRA**
mit Honig karamalisierte Ziegenkäse
an Blattsalat und Nüssen ^{e, f} 14,90

INSALATA – SALATE

0060.	INSALATA MISTA Gemischter Salat ^{c, h}	6,50
0061.	INSALATA DI POMODORO Tomaten, Zwiebeln und Basilikum	6,90
0062.	INSALATA CON SALMONE Gemischter Salat mit Lachsstreifen in Limonenöl gebraten ^{c, d, h}	15,00
0070.	auf Wunsch ohne Salat mit Gemüse und Kartoffeln	20,50
0063.	INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI PECORINO E PINOLI Rucolasalat mit Cherrytomaten, Pecorino Käse und Pinienkernen ^{c, e, f, h}	8,50
0064.	INSALATA DELLA NONNA Bunter Salat mit gebratenen Putenstreifen, Champignons und Zwiebeln ^{c, h}	11,50
0065.	INSALATA BAROLO Bunter Salat mit Arg. Roastbeefscheiben ^{c, h}	15,00
0071.	auf Wunsch ohne Salat mit Gemüse und Kartoffeln	20,50
0066.	INSALATA TONNO mit Thunfisch, Schinken und Zwiebeln ^{c, d, h}	8,90
0067.	INSALATA CAPRICIOSA mit Thunfisch, Schinken, Käse und Ei ^{c, d, f, h}	9,90
0068.	INSALATA DELLO CHEF Bunter Salat mit Croutons, Schafskäse, Oliven, eingelegte Champignons (kalt), Shrimps und Paprikastreifen ^{c, h, f}	14,00

PASTA

Lange dünne Pasta werden gerne zu ölhaltigen Saucen zubereitet. Kürzere breite oder dicke Pastasorten nehmen die Soßen besser auf. Pasta mit Füllung harmonieren gut zu cremigen Sahne- oder Buttersaucen.

SPAGHETTI

0100. **SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO**
Knoblauch, Öl, scharfe Peperoni und getrocknete Tomaten ^{a, c} 8,50
0101. **SPAGHETTI GAMBAS – 4 Stck.**
AGLIO OLIO E PEPERONCINO ^{a, b, c} 14,50
0102. **SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE**
Meeresfrüchte, herzhaft Tomatensauce
mit Knoblauch gewürzt ^{a, b, c, d, j} 11,50
0103. **SPAGHETTI "CALVADOS"**
Zartes Rindfleisch in Calvados und grünem Pfeffer ^{a, c, f} 13,50
0104. **SPAGHETTI AMATRICIANA**
Mit Speck, Zwiebeln in Rotwein-Tomatensauce ^{a, c, g} 9,50
0105. **SPAGHETTI CARBONARA**
Mit Speckwürfeln, Ei und Parmesan Sahne ^{a, c, f} 9,90
0106. **SPAGHETTI AL SUGO
DI POMODORO E BASILICO**
In saftiger Tomatensauce und Basilikum ^{a, c, g} 8,50

TORTELLINI- MIT KÄSE GEFÜLLTE NUDELN

0110. **TORTELLINI AI GAMBERI E OLIO**
Mit Krabben, Knoblauch und Tomatensauce ^{a, b, c, f, g} 9,90
0111. **TORTELLINI ALLA ROMANA**
Mit Schinken, Salbei in Sahnesauce ^{a, c, f} 9,50
0112. **TORTELLINI DEL CAPO**
Mit Putenstreifen, Zwiebeln und Champignons
in Sahnesauce ^{a, c, f} 12,30
0114. **TORTELLINI RUCCOLA**
Mit Rucola, Knoblauch, Cherrytomaten,
Weißwein-Tomatensauce und gehobeltem Parmesan ^{a, c, f} 9,30
0115. **TORTELLINI COMPLETO**
Schinken, Erbsen, Lauch, Oliven, Peperoni scharf,
Schafskäse in Sahnesauce ^{c, d, h} 12,00

PENNE

0120. **PENNE AI QUATTRO FORMAGGI**
Mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesauce ^{a, c, f} 9,90
0121. **PENNE CON MELANZANE E PECORINO**
Mit Auberginen Pecorino Käse und Basilikum
in Tomatensauce ^{a, c, f} 9,90
0122. **PENNE CON PUNTE DI MANZO E GAMBERI**
Mit zartem Rindfleisch und Krabben in Currysauce ^{a, b, c, f} 13,50
0123. **PENNE AGLI SPINACI E GORGONZOLA**
Mit Spinat in Gorgonzola-Sahnesauce ^{a, c, f} 9,50
0124. **PENNE ALLA CASALINGA**
Mit Zwiebeln, Lauch, Oliven und Minze
in scharfer Tomatensauce ^{a, c, g} 9,00
0125. **PENNE SALMONE**
Mit Lachs und frischen Kräutern in
Weißwein-Tomatensauce ^{a, c, d, g} 12,90
0126. **PENNE ARRABIATA**
Mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch
und Minze in scharfer Tomatensauce ^{a, c, g} 8,90
0127. **PENNE PANCETTA E PISELLI**
Mit Speck, Zwiebeln und Erbsen in Tomatensauce ^{a, c, g} 10,50

TAGLIATELLE-BANDNUDELN

0130. **TAGLIATELLE GORGONZOLA E POMODORO**
Mit Tomatenwürfeln in Gorgonzola ^{a, c, f} 9,00
0131. **TAGLIATELLE POLLO E FORMAGGIO**
Mit Hähnchenbrust u. Broccoli in Käsesahnesauce ^{a, c, f} 10,20
0132. **TAGLIATELLE SALSICCIA**
Mit Knoblauch, scharfer Salsicciasalami und Tomatensauce ^{a, c, g} ... 9,80
0133. **TAGLIATELLE CON POLO E VERDURE**
Mit Hähnchenbruststreifen, frischem Gemüse
und Sahnesauce ^{a, c, f} 10,50
0134. **TAGLIATELLE SALMONE**
Mit geräuchertem Lachs, Mascarpone und Kirschtomaten
in Weißwein-Zitronen-Sahnesauce ^{a, c, d, f} 12,50
0135. **TAGLIATELLE MANZO E MOZZARELLA**
Mit Rinderstreifen, Zwiebeln, Basilikum
in Tomatensauce, Mozzarellawürfeln ^{a, c, d, f} 12,50

AL FORNO – ÜBERBACKEN

0140. **PENNE CAPRESE**
Kurze Nudeln mit Tomatenwürfeln und
Mozzarella überbacken ^{a, c, f, g} 7,20
0141. **RIGATONI AL FORNO**
Röhrennudeln mit Erbsen, Champignons,
Speckwürfeln und Käse überbacken ^{a, c, f, g} 9,50
0142. **VEGETARIA AL FORNO**
Frisches Gemüse mit Mozzarella überbacken ^{a, c, f, g} 9,50
0143. **CANNALONI SPINACI**
Mit Spinat gefüllte Röhrennudeln
in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken ^{a, c, f, g} 8,90
0145. **TORTELLINI AL FORNO**
Mit Schinken, Champignons, Tomaten, Sahnesauce
und Käse überbacken ^{a, c, f, g} 9,50

GNOCCHI – KARTOFFELNUDELN

0150. **GNOCCHI ALLA SORRENTINA**
Mit Tomaten, Mozzarellawürfeln und Basilikum ^{a, c, f, g} 9,50
0151. **GNOCCHI CON GORGONZOLA E POMODORINI**
Mit Gorgonzola und Cherrytomaten ^{a, c, f} 9,20
0152. **GNOCCHI AI FUNGHI E CIPOLLA**
Mit Champignons und Zwiebeln in Sahnesauce ^{a, c, f} 8,50
0153. **GNOCCHI BURRO E SALVIA**
Mit Butter, Salbei und Kirschtomaten ^{a, c, f} 7,90
0154. **GNOCCHI AI GEMBERI E ASPARAGI**
Mit Shrimps, Spargel, Tomatenwürfeln
in Tomaten-Sahnesauce ^{a, c, d, g} 11,00

FÜR UNSERE BAMBINI bis 12 Jahren

0155. **NUDELN** mit Tomatensauce ^{a, c, g} 4,50
0156. **NUDELN** mit Butter ^{a, c, f} 4,00
0157. **NUDELN** mit Putenstreifen und Sahne ^{a, c, f} 6,50
0158. **PUTENSCHNITZEL** mit Kartoffeln (Nicht Paniert) 9,00

RAVIOLI-MIT SPINAT GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

0160. **RAVIOLI BURRO E SALVIA**
Mit Trüffelöl, Kirschtomaten und Salbei ^{a, c, f} 11,50
0161. **RAVIOLI AL GORGONZOLA**
Mit Tomatenwürfeln in Gorgonzolasauce ^{a, c, f} 10,20
0162. **RAVIOLI ALLA PAVAROTTI**
Mit Krabben, Walnüssen und Cognac in Sahnesauce ^{a, b, c, e, f} 11,90
0163. **RAVIOLI ALLA SICILIANA**
Mit Kapern, schwarzen Oliven, Kräutern in Tomatensauce ^{a, c, f, g} 9,50
0164. **RAVIOLI PINOLI**
Mit Lachswürfeln und Pinienkernen in Weißweinsauce ^{a, c, d, e, f} 13,00

PIZZA

800. **PIZZA MARGHERITA** 10,00
801. **PIZZA SALMONE**
Mit geräuchertem Lachs, Mascarpone und Kirschtomaten ^{a, c, d, f} 12,00
802. **PIZZA DELLO CHEF**
Eingelegte Gemüseantipasti und Gorgonzola ^{a, c, f} 12,00
803. **PIZZA ITALIA**
Rucola, Parmaschinken und gehobelter Parmesan ^{a, c, f} 12,50
804. **PIZZA CARPACCIO**
Dünne Rinderfleischscheiben mit Zitronen-Olivenöl
mariniert, Rucola und gehobeltem Parmesan ^{a, c, f} 13,50
805. **PIZZA VITELLO-TONNATO**
Gekochtes Kalbsfleisch, Kapern, Thunfischsauce
und Sardellen ^{a, c, d, f} 14,00
806. **PIZZA SERGIONELLO**
Filetstreifen vom Rind mit Champignons und Zwiebeln ^{a, c, f, h} 14,50
807. **PIZZA RODIOMO**
Gebratene Gambas, Lachs, Zanderfilet und Spargelspitzen ^{a, b, c, d, f} 17,00
808. **PIZZA FRANCONIO**
Putenbruststreifen, Ananas und Hähnchen-Fleischwurst ^{a, c, f} 14,30
809. **PIZZA TONNO** 12,00
810. **PIZZA PROSCIUTTO**
Mit gekochtem Vorderschinken ^d 12,00
811. **PIZZA SALAMI** 12,00

RISOTTO

170. **RISOTTO TACCHINO E FUNGHI**
Mit Pute und Champignons in Currysauce ^{a, e, f} 13,90
171. **RISOTTO PORCINI**
Mit Steinpilzen, Parmesan und Pernod ^{a, f} 14,50
172. **RISOTTO AI GAMBERONI**
Mit Gambas, Zwiebeln und Parmesan in Weißwein ^{a, b, f} 16,50
173. **RISOTTO FRUITTI DI MARE**
Mit Meeresfrüchten, Tomaten in Weißwein-Tomatensauce ^{a, b, f, g} 14,00
174. **RISOTTO CON VERDURE**
Mit Gemüse der Saison in Tomatensauce ^{a, f, g} 12,00
175. **RISOTTO PERE GORGONZOLA E NOCI**
Mit Birnen, Gorgonzola und Walnüssen ^{a, e, f} 14,90

CARNE E PESCE FLEISCH UND FISCH

Fleisch- und Fischspezialitäten finden Sie auf unserer wechselnden Tageskarte!

FORMAGGI

0039. **PIATTO FORMAGGI**
Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten und Walnüssen ^{e, f} 12,80

DOLCI – DESSERT

0180. **TIRAMISÚ**
Hausgemachtes Tiramisu mit Obst ^{a, c, f} 4,90
0181. **PANNA COTTA**
Mit Karamel ^{e, f} 4,80

ANALCOLICI ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0300. S.PELLEGRINO	0,25 FL.....	2,60
0301. S.PELLEGRINO	0,75 FL.....	6,00
0302. ACQUA PANNA.....	0,25 FL.....	2,60
0303. ACQUA PANNA.....	0,75 FL.....	6,00
0304. COCA COLA ^{1,2}	0,33 FL.....	2,80
0305. COCA COLA LIGHT ^{1,2,3,4}	0,33 FL.....	2,80
0306. COCA COLA ZERO ^{1,2,3,4}	0,33 FL.....	2,80
0307. APFELSCHORLE	0,33 FL.....	2,80
0308. FANTA ^{7,8}	0,33 FL.....	2,80
0309. SPRITE ⁶	0,33 FL.....	2,80
0310. APFELSAFT.....	0,2 L.....	2,60
0311. ORANGENSAFT	0,2 L.....	2,60
0312. ORANGENSAFT FRISCH GEPRESST.....	0,2 L.....	4,20
0313. KIRSCHSAFT.....	0,2 FL.....	2,60
0314. BITTERINO ¹	0,1 FL.....	3,50
0315. BITTER LEMON ^{5,6,7}	0,2 FL.....	2,80
0316. GINGER ALE ^{1,5,6}	0,2 FL.....	2,80
0317. TONIC WATER ^{5,6}	0,2 FL.....	2,80
0318. ARANCIATA ROSSO ¹	0,25 FL.....	2,80
0319. ARANCIATA GIALLO ¹	0,25 FL.....	2,80

CAFFÈ - KAFFEE

0340. ESPRESSO		2,50
0341. ESPRESSO RISTRETTO		2,50
0342. ESPRESSO LUNGO.....		2,50
0343. ESPRESSO MACCHIATO ^f		2,80
0344. ESPRESSO DOPPIO		3,90
0345. CAFFÈ.....		2,60
0346. CAFFÈ LATTE ^f		2,80
0347. CAPPUCCINO LATTE ^f		2,80
0348. CAPPUCCINO AMARETTO ^f		4,20
0349. CAPPUCCINO BAILEYS ^{1,2-f}		4,50
0350. LATTE MACCHIATO ^f		3,20
0351. LATTE MACCHIATO AMARETTO ^f		4,20
0352. LATTE MACCHIATO BAILEYS ^{1,2-f}		4,50
0353. EXTRA KÄNNCHEN MILCH.....		0,40
0354. GLASS MILCH.....	0,2 L.....	2,00
0355. GLASS HEISSES WASSER.....	0,2 L.....	1,30

CIOCCOLATA E TÈ KAKAO UND TEE

0360. CIOCCOLATA ^{f, k}	2,80
0361. CIOCCOLATA AMARETTO ^{f, k}	3,80
0362. CIOCCOLATA BAILEYS ^{1, 2 - f, k}	3,80
0363. LIMONE CALDO Heisse Zitrone	3,50
0364. TÈ Darjeeling.....	2,60
0365. TÈ Earl Grey	2,60
0366. TÈ FRUTTA Früchtetea	2,60
0367. TÈ ALLA MENTE Mit frischer Pfefferminze.....	3,90
1165. GRÜNER TEE	2,90
0356. PORTION HONIG (20 gram)	0,60

VINI BIANCHI OFFENE WEISSWEINE

0370. LUGANA	0,2 L.....	7,10
0371. REGALEALI.....	0,2 L.....	6,10
0372. GAVI	0,2 L.....	5,10
0373. PINOT GRIGIO.....	0,2 L.....	4,90
0374. WEINSCHORLE	0,2 L.....	3,90

VINI ROSSI OFFENE ROTWEINE

0380. BAROLO	0,2 L.....	10,50
0381. CHIANTI CLASSICO.....	0,2 L.....	9,00
0382. NERO D'AVOLA.....	0,2 L.....	6,20
0383. CABERNET SAUVIGNON	0,2 L.....	5,50
0384. CHIANTI.....	0,2 L.....	5,20
0385. MERLOT	0,2 L.....	4,90

ROSATO – ROSÉ

0390. ROSE DOC.....	0,2 L.....	5,00
---------------------	------------	------

FRAGEN SIE BITTE NACH UNSERER WEINKARTE
MIT AUERLESENEM SORTIMENT AN FLASCHENWEINEN

ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE.

CHAMPAGNE & PROSECCO

0400.	PROSECCO SPUMANTE.....	0,1 L.....	4,20
0401.	PROSECCO SPUMANTE.....	0,7 L FL.....	28,00
0402.	MOET & CHANDON BRUT.....	0,2 L FL.....	29,90
0403.	MOET & CHANDON BRUT.....	0,7 L FL.....	98,00
0404.	ROSE.....	0,7 L FL.....	130,00
0405.	POMMERY CHAMPAGNER.....	0,2 L FL.....	27,90

COCKTAILS

0321.	HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minze u. Limetten ¹	0,2 L.....	7,20
0322.	APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol ^{1,5}	0,2 L.....	6,50
0323.	RAMAZZOTTI ROSATO Mit Prosecco, Orange, Minze, Johannisbeeren ¹	0,2 L.....	7,90
0324.	BAROLO STYLE Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, Limoncello Likör und Beeren.....	0,2 L.....	7,90

BIRRE-BIERE

0410.	PILS ^a	0,33 L FL.....	3,30
0411.	ALT ^a	0,33 L FL.....	3,30
0412.	WEIZENBIER ^a	0,5 L FL.....	4,30
0413.	WEIZENBIER ALKOHOLFREI ^a	0,5 L FL.....	4,30
0414.	ALKOHOLFREI ^a	0,33 L FL.....	3,10
0415.	MALZBIER ^a	0,33 L FL.....	3,10
0416.	RADLER ^{a-7,8}	0,3 L GL.....	3,70
0417.	ALSTER ^{a-6}	0,3 L GL.....	3,70

APERETIVI-APERITIFS

0420.	MARTINI BIANCO.....	4 CL.....	3,80
0421.	MARTINI ROSSO ¹	4 CL.....	3,80
0422.	MARTINI DORO ¹	4 CL.....	3,80
0423.	CAMPARI ¹	4 CL.....	3,90
0424.	APERITIVO ANALCOLICO..... Alkoholfrei	4 CL.....	3,80

LIQUORI-LIKÖRE

0430.	LIMONCELLO.....	2 CL.....	3,00
0431.	SAMBUCA MOLINARI.....	2 CL.....	3,00
0432.	AMARETTO DI SARANNO.....	2 CL.....	3,00
0433.	BAILEYS IRISH CREAM ^{1,2-f}	2 CL.....	3,00
0434.	GRAND MARNIER.....	2 CL.....	3,00

DEGISTIVI

0440. RAMAZZOTTI	4 CL	3,90
0441. AVERNA	4 CL	3,90
0442. FERNET BRANCA	4 CL	3,90
0443. APEROL ^{1,5}	4 CL	3,90
0444. CAMPARI ¹	4 CL	3,90
0445. GRAPPA	0,2 CL	3,90

BRANDY & COGNAC

0450. VECCHIA ROMAGNA	2 CL	4,20
0451. REMY MARTIN	2 CL	5,50

WHISKY

0460. JOHNNIE WALKER BLACK	4 CL	4,60
0461. JACK DANIELS	4 CL	4,90
0462. BALLANTINES	4 CL	4,00

SPIRITUOSEN

0470. BACARDI PREMIUM	4 CL	3,90
0471. WODKA ABSOLUT	4 CL	3,90
0472. GORDONS DRY GIN	4 CL	3,90
0473. TEQUILA	2 CL	3,50

LONGDRINKS - mit 4 CL Alkohol

0480. BACARDI COLA ^{1,2}	0,2 L	5,80
0481. WHISKY COLA ^{1,2}	0,2 L	5,80
0482. CAMPARI ORANGE ¹	0,2 L	5,80
0483. CAMPARI SODA ¹	0,2 L	5,80
0484. WODKA LEMON	0,2 L	5,80
0485. WODKA ORANGE	0,2 L	5,80
0486. GIN TONIC ^{5,6}	0,2 L	5,80

LEGENDEN

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Koffein
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) enthält eine Phenylalaninquelle
- 5) mit Chinin
- 6) mit Säuerungsmittel
- 7) mit Antioxidationsmittel
- 8) mit Betacarotin gefärbt

ALLERGENE

- a) enthält glutenhaltige Getreide
- b) enthält Krebstiere und Schalentiere
- c) enthält Eier
- d) enthält Fisch
- e) enthält Nüsse
- f) enthält Milch - Sahne
- g) enthält Sellerie
- h) enthält Senf
- i) enthält Sesamsamen
- j) enthält Weichtiere
- k) enthält Sojabohnen