



Benvenuti im Ristorante Azzurro

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hause und freuen uns, Sie mit authentischer italienischer Küche, hochwertigen Zutaten und traditionellen Rezepturen zu verwöhnen.

Unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet und verbinden mediterrane Aromen mit handwerklicher Sorgfalt. Genießen Sie die Zeit und lassen Sie sich von unserer Küche und unserem Service begleiten.

Buon appetito

Unsere Öffnungszeiten

Mo-Fr: 11:30 – 14:30 Uhr & 17:30 – 22:30 Uhr

Sa-So: 11:30 Uhr – 22:30 Uhr

Mittwoch: Ruhetag

WWW.RISTORANTE-AZZURRO.DE

Antipasti

- 50 **Bruschetta Napoletana**
- 51 **Insalata Caprese**
- 52 **Insalata di mare**
- 53 **Carpaccio di Manzo**
- 54 **Prosciutto e Melone**
- 55 **Vitello Tonato**
- 56 **Antipasto Misto**
- 57 **Verdure alla Griglia**
- 58 **Antipasto Azzurro**
- 59 **Crostini al Tonno**

Vorspeisen

- mit Tomaten und Mozzarella ^{G,3} 9,50 €
 - Tomaten, Mozzarella und Basilikum ^{G,3} 10,50 €
 - Meeresfrüchtesalat ^{B, D, I, 3} 16,90 €
 - Rindercarpaccio, Rucola, Parmesanraspel ^{1, 3, G} 15,90 €
 - Parmaschinken mit Melone ^{1,3} 13,90 €
 - dünnes Kalbsfleisch mit Thunfischsoße ^{C, D, G, L} 15,90 €
 - gemischter Vorspeisenteller ^{C, D, G, L} 17,90 €
 - gegrillte Gemüseplatte ³ 15,90 €
 - Scampi, Oktopus und gegrilltes Gemüse ^{B, D, 3} 19,90 €
 - Bruschetta mit Thunfischsoße und Kapern 9,50 €
- A, C, D, G, L

Minestre

- 70 **Minestrone di Verdura**
- 71 **Zuppa di Pomodoro**
- 72 **Zuppa di Pesce**

Suppen

- Gemüsesuppe ^{1,3} 6,90 €
- Tomatensuppe ^{1,3} 6,90 €
- Fischsuppe ^{B, D, 1,3} 15,90 €

Insalate

- 80 **Insalata verde**
- 81 **Insalata Mista**
- 82 **Insalata Pomodoro**
- 83 **Insalata Romana**
- 84 **Insalata Italia**
- 85 **Insalata Tacchino**
- 86 **Insalata Scandinava**
- 87 **Insalata Azzurro**

Salate

- grüner Salat ³ 4,90 €
- gemischter Salat ^{3,4} 5,90 €
- Tomatensalat mit Zwiebeln ³ 7,90 €
- gemischter Salat, Vorderschinken, Mozzarella, Ei ^{C, G, 1, 3, 4, 5} 12,90 €
- gemischter Salat, Thunfisch, Ei, Paprika ^{C, D, 1, 3, 4, 5} 13,90 €
- gemischter Salat, Mais, Putenbruststreifen, Paprika ^{3, 4, 5} 14,90 €
- gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet ^{D, 3, 4, 5} 15,90 €
- gemischter Salat, Früchte und 4 Käsesorten ^{3, 4, G} 16,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
 1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfid, M = Lupine, N = Weichtier,
 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärzt

Holzofenpizza

ca. 33 Ø mit Tomaten & Mozzarella ^G

1 Margherita	Tomatensoße ^{A,6,3}	8,90 €
2 Salame	Salami ^{A,G,1,2,3,4,5}	9,90 €
3 Prosciutto	Vorderschinken ^{A,G,1,2,3,4,5}	9,90 €
4 Regina	Vorderschinken & Pilze ^{A,G,1,2,3,4,5}	10,90 €
5 Rustica	Salami & Peperoni ^{A,G,1,2,3,4,5}	10,90 €
6 Hawaii	Vorderschinken & Ananas ^{A,G,1,2,3,4,5}	10,90 €
7 Bosco	Pilze, Peperoni, Artischocken ^{A,G,1,3}	11,90 €
8 Sorrento	Salami, Pilze, Peperoni ^{A,G,1,2,3,4,5}	11,90 €
9 Caprese	frische Tomaten, Rucola, Mozzarella ^{A,G,1,3}	11,90 €
10 Quattro Stagioni	Salami, Vorderschinken, Pilze, Peperoni ^{A,G,1,2,3,4,5}	13,50 €
11 Capricciosa	Vorderschinken, Pize, Oliven, Artischocken ^{A,G,1,2,3,4,5}	13,50 €
12 Tonno e Cipolla	Thunfisch, Zwiebeln ^{A,D,G,3,}	13,50 €
13 Sicilia	Sardellen, Kapern, Zwiebeln ^{A,D,G,1,3}	12,90 €
14 Ligure	Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch ^{A,B,D,G,1,3}	14,90 €
15 Frutti di Mare	Meeresfrüchte, Knoblauch ^{A,B,D,G,1,3}	14,90 €
16 Parma	Parmaschinken, Rucola, Parmesan ^{A,G,1,2,3,4,5}	14,90 €
17 Vikinga	frischer Lachs, Spinat, Zwiebeln ^{A,D,G,1,3}	14,90 €
18 Cesare	Putenfleisch, Paprika, rote Zwiebeln ^{A,G,1,3}	13,90 €
19 Fuoco e Terra	scharfe Salami, Steinpilze, Rucola, ^{A,G,1,2,3,4,5}	14,50 €
20 Alba e Amora	weiße Pizza ohne Tomatensoße, scharfe Salami, rote Zwiebeln, Paprika, Ei ^{A,G,1,2,3,4,5}	14,90 €
21 Carina	Kirschtomaten, Pilze, Zwiebeln, Peperoni ^{A,G,1,3}	12,90 €
22 La Mista	Mit allem, ohne Fisch ^{A,G,1,2,3,4,5}	14,90 €
23 Pizza Azzurro	Gorgonzola, Zucchini, rote Zwiebeln, Rucola ^{A,G,1,3}	13,90 €
24 Quattro Formaggi	Gorgonzola, Mozzarella, Schafskäse, Parmesan ^{A,G,1,3}	14,50 €
25 Vegetariana	mit frischem Gemüse ^{A,G,1,3}	12,90 €
26 Sole Mio	Vorderschinken, Paprika, Ei ^{A,G,1,2,3,4,5}	13,90 €
27 Mafiosa	Salsiccia, Oliven, Zwiebeln, Chili, Knoblauch ^{A,G,1,2,3,4,5}	14,50 €
28 Calzone	Vorderschinken, Pilze ^{A,G,1,2,3,4,5}	13,50 €
30 Pizza Pane bianca	weiße Pizza mit Olivenöl, Rosmarin ^{A,3}	5,90 €
31 Pizza Pane Rossa	Tomatensoße, Knoblauch ^{A,3}	6,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
 1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine, N = Weichtier,
 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärtz

Spaghetti

100	Spaghetti Napoli	Tomatensoße ^{A,C,G,J,L,1,2,3}	8,90 €
101	Spaghetti Aglio e Olio	Knoblauch, Olivenöl, frischem Chili ^{A,C,G,1,J,2}	9,90 €
102	Spaghetti Bolognese	Hackfleischsoße ^{A,C,G,J,1,2,3}	12,90 €
103	Spaghetti Carbonara	Speck, Ei, Parmesan ^{A,C,G,J,L,1,2,3}	13,90 €
104	Spaghetti al Tonno	Thunfisch, Oliven, Kapern ^{A,C,D,G,J,1,2,3}	13,90 €

Penne

110	Penne Arrabbiata	scharfer Tomatensoße, Knoblauch, Zwiebeln ^{A,C,G,1,2,3}	10,90 €
111	Penne Amatriciana	Tomatensoße, Speck, Zwiebeln ^{A,C,G,1,2,3}	12,90 €
112	Penne 4 Formaggi	4 Käsesorten ^{A,C,G,1,2,3}	13,90 €
113	Penne Caprese	Tomatensoße, Mozzarella, Rucola ^{A,C,G,1,2,3}	12,90 €
114	Penne Mare e Monti	Steinpilzsoße, Lachsfilet ^{A,C,D,G,1,2,3}	14,90 €

Tagliatelle

120	Tagliatelle Verdure	frischem Gemüse	13,90 €
121	Tagliatelle ai Porcini	frische Steinpilzsoße	14,90 €
122	Tagliatelle al Salmone	Lachsfilet in Tomatensahnesoße	14,90 €

Gnocchi

130	Gnocchi Pomodoro	Tomatensoße, Basilikum ^{A,C,G,1,2,3}	11,90 €
131	Gnocchi Lombardia	Gorgonzola, Spinat ^{A,C,G,1,2,3}	13,90 €
132	Gnocchi Ortolana	Zucchini, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan ^{A,C,G,1,2,3}	13,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
 1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfit, M = Lupine, N = Weichtier,
 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärtz

Tortellini

140	Tortellini ala Panna	Sahnesoße, Vorderschinken ^{A,C,G,1,2,3}	12,90 €
141	Tortellini Emiliana	Sahnesoße, Vorderschinken, Erbsen, Pilze <small>A,C,G,1,2,3</small>	12,90 €
142	Tortellini Burro di Terra	Buttersoße, Trüffelöl, Parmesanraspel ^{A,C,G,J,L,1,2,3}	14,90 €

Linguine

150	Linguine Vongole	Weißweinssoße, Venusmuscheln, Kirschtomaten ^{A,C,D,G,L,1,2,3}	14,90 €
151	Linguine Frutti di Mare	Meeresfrüchte, Knoblauch ^{A,B,C,D,G,L,1,2,3}	15,90 €
152	Linguine Gamberetti	Garnelen, Chili, Knoblauch, Olivenölsoße ^{G,L,1,2,3}	15,90 €
153	Linguine Scoglio	Meeresfrüchte, Venusmuscheln, 1 Scampi ^{A,B,C,D,G,L,1,2,3}	17,90 €

Al Forno

160	Lasagne al Forno	Hackfleischsoße, Mozzarella, überbacken <small>A,C,G,L,1,2,3</small>	13,90 €
161	Penne al Forno	frisches Gemüse, Mozzarella, überbacken <small>A,C,G,1,2,3</small>	12,90 €
162	Tortellini al Forno	Hackfleischsoße, Vorderschinken, Erbsen, Pilze, überbacken ^{A,C,G,L,1,2,3}	14,90 €

Risotto

170	Risotto ai Porcini	frische Steinpilzsoße ^{A,C,G,L,1,2,3}	13,90 €
171	Risotto Orto e Mare	Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten ^{A,B,C,D,L,1,2,3}	14,90 €
172	Risotto Frutti di Mare	Meeresfrüchte ^{A,B,C,D,L,1,2,3}	14,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
 1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupine, N = Weichtier,
 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärtz

Carne | Fleisch

zu allen Gerichten servieren wir Kartoffeln & Gemüse

220	Tacchino alla Griglia	Putensteak vom Grill ^{G,1,2,3}	19,90 €
225	Fettine di Maiale alla Griglia	gegrillter Schweinerücken ^{G,1,2,3}	19,90 €
226	Cotoletta di Maiale impanata	paniertes Schweinschnitzel mit Pommes <small>A,C,G,1,2,3</small>	19,90 €
230	Scaloppina ai Porcini	Schweinemedailles in Steinpilzsoße <small>G,1,2,3</small>	22,90 €
231	Scaloppina al Gorgonzola	Schweinemedailles in Gorgonzolasoße <small>G,1,2,3</small>	22,90 €
235	Saltimbocca Romana	Schweinemedailles, Parmaschinken, Salbei, Weißweinssoße	24,90 €
240	Paillard alla Griglia	dünnes Kalbsschnitzel vom Grill ^{G,1,2,L}	23,90 €
241	Piccata alla Milanese	Paniertes Kalbsschnitzel mit Spaghetti Tomatensoße ^{G,1,3}	25,90 €
245	Involtini di Vitello	Kalbröllchen gefüllt mit Steinpilze und Käse ^{L,G,1,2,3}	29,90 €
246	Fegato alla Griglia	gegrillte Kalbsleber ^{G,1,3}	19,90 €
247	Fegato ala Veneziana	Kalbsleberstreifen mit Zwiebeln und Balsamico-Soße ^{G,L,1,3}	22,90 €
250	Bistecca di manzo	Rumpsteak gegrillt ^{G,L,1,3}	24,90 €
251	Bistecca ai Porcini	Rumpsteak mit Steinpilzsoße ^{G,L,1,3}	26,90 €
255	Costolette di Agnello	Lammkoteletts gegrillt ^{G,L,1,2,3}	28,90 €
260	Carne Azzurro Griglia	Fleisch Teller - 4 Sorten ^{G,L,1,3}	31,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
 1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfit, M = Lupine, N = Weichtier,
 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärtz

Pesce | Fisch

zu allen Gerichten servieren wir Kartoffeln & Gemüse

200	Calamari Fritti	gebackene Tintenfischringe ^{A,C,G,D,1,2,3}	21,90 €
201	Calamari ala Griglia	Gegrillter Tintenfisch ^{D,1,2,3}	21,90 €
202	Calamaretti alla Griglia	gegrillter Babytintenfisch ^{D,1,2,3}	24,90 €
203	Salmone alla Griglia	gegrilltes Lachsfilet ^{D,1,2,3}	24,90 €
204	Salmone al Pepe Rosa	Lachsfilet in Rosa Pfeffersoße ^{D,1,3}	25,90 €
205	Luccio alla Griglia	gegrilltes Zanderfilet ^{B,N,1,2,3,5}	23,90 €
206	Scampi alla Griglia	gegrillte Garnelen ^{B,D,L,N,1,2,3}	29,90 €
207	Pesce Misto alla Griglia	gegrillte Fischplatte mit 1 Garnele ^{B,D,L,N,1,2,3}	30,90 €
208	Pesce Azzurro	Baby Calamari, Oktopus, 1 Garnele, Beilagen Salat ^{B,D,1,2,3}	32,90 €

Dolci e Gelati | Dessert

	Tiramisu - Mascarpone, Kaffee, Schokosoße, ohne Alkohol ^{ACG, 4,7}	6,90 €
	Panna Cotta - Sahnecreme und Vanille mit Erdbeersoße, Rindergelatine ^{A,C,G,4}	6,90 €
	Mousse al Cioccolato - luftige Schokoladencreme ^{A,C,G,4,7}	7,90 €
	Tartufo - Schokoladen- und Haselnusseis, mit Kakao bestäubt ^{A,C,G,4,7}	8,90 €
	Cassata Siciliana - Vanille-Pistazien-Eistorte mit Trockenfrüchten	9,90 €
	Dessert Azzurro - Dessert Variation aus 3 Sorten	10,90 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
 1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfit, M = Lupine, N = Weichtier,
 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärtz

RISTORANTE AZZURRO

Aperitivi

0,1l	Glas Prosecco ^{L.1.4.9}	6,90 €
0,1l	Martini Bianco/Rosso ^{L.1.4.9}	6,90 €
0,2l	Campari Orange/Soda ^{L.1.4.9}	7,90 €
0,4l	Aperol Spritz ^{L.1.4.9}	8,90 €
0,4l	Hugo ^{L.1.4.9}	9,90 €
0,4l	Lillet Wild Berry ^{L.1.4.9}	9,90 €
0,4l	Limoncello Spritz ^{L.1.4.9}	10,90 €
0,1l	San Bitter – alkoholfrei ^{L.1.4.9}	6,90 €
0,1l	Crodino – alkoholfrei ^{L.1.4.9}	6,90 €
0,4l	Spritz – alkoholfrei ^{L.1.4.9}	8,90 €
0,4l	Spritz – Azzurro	9,90 €

(mit oder ohne Alkohol)

Alkoholfreie Getränke

0,4l	Cola ^{4.6.7}	3,90 €
0,4l	Cola-Mix ^{4.6.7}	3,90 €
0,4l	Orangenlimo ^{4.6}	3,90 €
0,4l	Zitronenlimo ⁶	3,90 €
0,4l	Eistee Pfirsich ^{4.6.7}	3,90 €
0,4l	Bitter Lemon ^{4.6.8}	3,90 €
0,4l	Tafelwasser spritzig	3,90 €
0,5l	Krumbach – Still	4,20 €
0,75l	Krumbach – Medium	5,90 €
0,75l	Krumbach – Still	5,90 €
	kl. Glas 0,2 l alle	2,50 €

Bier

0,33l	Pils ^{A.1.4.9}	3,50 €
0,5l	Helles vom Fass ^{A.1.4.9}	4,50 €
0,5l	Weizen von Fass ^{A.1.4.9}	4,50 €
0,5l	Dunkles Bier/ Weizen ^{A.1.4.9}	4,50 €
0,5l	Radler / Russ ^{A.1.4.9}	4,50 €
0,5l	Leichtes Weizen ^{A.1.4.9}	4,50 €
0,5l	Kellerbier ^{A.1.4.9}	4,50 €
0,5l	Colaweizen ^{A.1.4.9}	4,50 €
0,5l	Kirschgoiß ^{A.1.4.9}	5,50 €
0,5l	Alk.frei Bier / Weizen ^{A.1.4.9}	4,50 €

Saftschorle

0,4l	Apfel ⁶	4,30 €
0,4l	Johannisbeere ⁶	4,30 €
0,4l	Kirsche ⁶	4,30 €
0,4l	Maracuja ⁶	4,30 €
0,4l	Orange ⁶	4,30 €
0,4l	Rhabarber ⁶	4,30 €
	als Saft Pur 0,4 l alles	4,50 €
	als Saft Pur 0,2 l alles	3,00 €
	als 0,2 l Schorle alles	2,80 €

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
 1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfid, M = Lupine, N = Weichtier,
 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärtz

RISTORANTE AZZURRO

Offene Weine

0,2l	Bianco Casa ^{L,1,3}	6,50 €
0,2l	Rosso Casa ^{L,1,3}	6,50 €
0,2l	Rosato ^{L,1,3}	6,90 €
0,2l	Lambrusco ^{L,1,3}	5,90 €
0,2l	Frizzantino ^{L,1,3}	5,90 €
0,2l	Pinot Grigio ^{L,1,3}	6,90 €
0,2l	Lugana ^{L,1,3}	8,90 €
0,2l	Nero d'Avoia ^{L,1,3}	7,50 €
0,2l	Primitivo ^{L,1,3}	8,50 €
0,4l	Weinschorle Weiß/Rot	6,90 €

^{L,1,3}

Spirituosen

2 cl	Averna ⁶	4,50 €
2 cl	Amaro del Capo	4,50 €
2 cl	Baileys ^{7,6,4,G}	4,90 €
2 cl	Ramazotti ⁶	4,50 €
2 cl	Limoncello ⁶	4,50 €
2 cl	Williamsbirne	3,90 €
2 cl	Grappa Bianca	4,90 €
2 cl	Grappa Reserva	5,90 €
2 cl	Whiskey	5,50 €
2 cl	Vodka	4,50 €

Caffè

Espresso ⁷	2,50 €
Espresso Corretto ^{7,1}	3,50 €
Espresso Doppio ⁷	4,50 €
Tasse Kaffee ⁷	2,70 €
Tasse Tee ⁷	3,50 €

Caffè con Latte

Espresso Macchiato ^{G,7}	2,80 €
Cappuccino ^{G,7}	3,50 €
Latte Macchiato ^{G,7}	4,00 €
Heiße Schokolade ^{G,6}	4,00 €
Affogato ^{G,7}	4,90 €

(Espresso mit Vanilleeis)

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
 1 = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfit, M = Lupine, N = Weichtier,
 1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
 5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärtzt

Bottiglie di Vino | Flaschen Weine

Vini Bianchi | Weißwein

0,75l	Chardonnay ^{L,1,3}	Südtirol	29,00 €
0,75l	Sauvignon ^{L,1,3}	Veneto	28,00 €
0,75l	Vermentino ^{L,1,3}	Sardinien	31,00 €
0,75l	Lugana Cà Dei Frati ^{L,1,3}	Lombardei	35,00 €

Vini Rossi | Rotwein

0,75l	Nero d'Avola ^{L,1,3}	Sizilien	28,00 €
0,75l	Montepulciano ^{L,1,3}	Abruzzan	29,00 €
0,75l	Barbera ^{L,1,3}	Piemonte	32,00 €
0,75l	Primitivo ^{L,1,3}	Apulien	33,00 €

Vini Rosati & Vini Spumanti | Roséweine & Schaumweine

0,75l	Rosa de i Frati ^{L,1,3}	Lombardei	35,00 €
0,75l	Valdo Prosecco ^{L,1,3}	Veneto	32,90 €
0,75l	61 Franciacorta ^{L,1,3}	Lombardei	59,90 €

Irrtümer, Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

Allergene & Zusatzstoffe:

A = Gluten (Weizen), B = Krebs, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte,
I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid und Sulfit, M = Lupine, N = Weichtier,
1 = Konservierungsstoffe, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Farbstoff,
5 = Phosphat, 6 = Süßungsmittel, 7 = Koffein, 8 = Chinin, 9 = Geschwärtz