



## EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

SPARGELCREMESUPPE MIT SPARGELSPITZEN	9,90
BRUSCHETTA MIT AVOCADOCREME, GRÜNEM SPARGEL, GETROCKNETEN TOMATEN AUS SIZILIEN UND GERIEBENEM RICOTTAKÄSE	13,50
HANDGEMACHTE PASTA MIT GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL, KIRSCHTOMATEN, GESCHMOLZENEM SCHAFSKÄSE UND RUCOLA	20,90
SPAGHETTI PARMIGIANO	
IM ORIGINAL ITALIENISCHEN PARMESANLAIB *2 ANGERICHTET	17,90
MIT GEBRATENEM SPARGEL	26,90
MIT FRISCHEM TRÜFFEL	26,90
PIZZA MIT SPARGEL, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN	19,90
PORTION SPARGEL 300 GR. AUS DER REGION MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND SAUCE HOLLANDAISE	23,90
DAZU EMPFEHLEN WIR IHNEN:	
PARMASCHINKEN	7,00
BLACK ANGUS RUMPSTEAK 200 GR. VOM HOLZKOHLEGRILL	17,00
AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET	16,00
MASCARPONECREME MIT FRISCHEN ERDBEEREN UND SCHOKOCRUMBLE	11,90

# Aperitivi

<b>HUGO</b> HOLUNDERBLÜTENSIRUP, PROSECCO, SODA, ZITRONE, MINZE	0,2 L	8,90
<b>MARTINI</b> BIANCO ODER ROSSO	0,1 L	6,50
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> LIMONCELLO, PROSECCO, SODA, ZITRONE	0,2 L	8,90
<b>APEROL<sup>(A,J)</sup> SPRITZ</b> APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE	0,2 L	8,90
<b>CAMPARI<sup>(A,J)</sup></b> ORANGE ODER SODA	0,2 L	8,50
<b>BITTERINO<sup>(A)</sup> ALKOHOLFREI</b> PUR ODER ORANGE	0,2 L	5,90
<b>PROSECCO</b>	0,1 L	6,50

# Zuppe

<b>CREMA DI POMODORO</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSUPPE AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN MIT RUCOLA-PESTO UND MOZZARELLA	8,90
<b>MINISTRONE</b> <b>VEGAN</b> TRADITIONELLE ITALIENISCHE GEMÜSESUPPE	8,90
<b>ZUPPA DI PESCE</b> SIZILIANISCHE FISCHSUPPE MIT CROSTINI	12,90

# Antipasti

<b>ANTIPASTO DELLA CASA</b> EINE AUSWAHL ITALIENISCHER VORSPEISEN „EIN BISSCHEN VON ALLEM“	EINE PERSON AB ZWEI PERSONEN P.P.	18,50 16,90
<b>TRIS DI BRUSCHETTA</b> VEGETARISCH DREIERLEI BRUSCHETTA; KLASSIK, GEMÜSE, RUCOLA-PESTO & PARMESAN *2		10,50
<b>BURRATA DI CAMPAGNA</b> VEGETARISCH SONNENGEREIFTE KIRSCHTOMATEN MIT BURRATA, RUCOLA-PESTO & GERÖSTETEN PINIENKERNEN		14,90
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> RINDERFILET ROH IN HAUCHDÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN, MIT OLIVENÖL BETRÄUFELT, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN *2		16,90
<b>VITELLO TONNATO</b> DÜNNE SCHEIBEN VOM KALBSRÜCKEN, SOUS VIDE GEGART, MIT CREMIGER THUNFISCHSAUCE UND KAPERNÄPFELN		16,90
<b>GAMBERI AL AGLIO</b> GARNELENPFANNE MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL AUS SIZILIEN UND KIRSCHTOMATEN		15,90

# Rambolini

KINDER BIS 12 JAHRE

HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES FRITES	12,90
PIZZA MIT SALAMI ODER SCHINKEN	10,90
RIGATONI TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE	10,90
TORTELLINI PANNA MIT SCHINKEN UND SAHNESAUCE	12,90

# Insalate

<b>INSALATA ITALIANA</b>	12,90
BUNTE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN, MOZZARELLA, SCHINKEN <sup>(B, C)</sup> , EI UND KAROTTEN	
MIT THUNFISCH	+ 3,00
<b>INSALATA MISTA</b> <b>VEGETARISCH</b>	12,90
BUNTE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, ROTEN ZWIEBELN, KAROTTEN, PAPRIKA UND GEHOBELTEM PARMESAN <sup>*2</sup>	
WAHLWEISE MIT:	
WEICHER BURRATA <sup>*5</sup> <b>VEGETARISCH</b>	18,90
GEBACKENEM HÄHNCHENBRUSTFILET IN KNUSPRIGER PANADE	18,90
DREI GEBRATENE RIESENCARNELEN	24,90
<b>INSALATA CAPRINO E MIELE</b> <b>VEGETARISCH</b>	18,50
IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF BUNTEM BLATTSALAT MIT GERÖSTETEN WALNÜSSEN, ORANGENSALTEN UND RADIESCHEN	
<b>BEILAGENSALAT</b> <b>VEGETARISCH</b>	5,90

UNSERE SALATE SERVIEREN WIR MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING <sup>(A, H)</sup>  
ODER AUF WUNSCH MIT HONIG-SENF-VINAIGRETTE

<sup>\*5</sup> BURRATA IST EINE SONDERFORM DES MOZZARELLA MIT CREMIC-WEICHEM KERN

# Pasta

<b>LASAGNE AL FORNO</b> ÜBERBACKENE LASAGNE NACH SIZILIANISCHER ART MIT MOZZARELLA UND BOLOGNESE-SAHNESAUCE	15,50
<b>SPAGHETTI CARBONARA ALL'ITALIANA</b> SPAGHETTI MIT EIGELB, GUANCIALE <sup>*6</sup> , PFEFFER UND GEREIFTEM RICOTTAKÄSE	17,50
<b>GNOCCHONI AL FORMAGGIO</b> VEGETARISCH GNOCCHONI GEFÜLLT MIT KÄSE AN SPINAT, CREMIGER GORGONZOLASAUCE UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN	17,90
<b>ORECCHIETTE AL PESTO</b> VEGETARISCH HANDGEMACHTE ORECCHIETTE MIT BASILIKUM-PESTO, GERÖSTETEN PINIENKERNEN, PARMESANCHIPS UND GEZUPFTER BÜFFELMOZZARELLA	17,50
<b>PASTA FATTA IN CASA CON FILETTO DI MANZO</b> HANDGEMACHTE NUDELN MIT RINDERFILETSTREIFEN, KIRSCHTOMATEN, CHAMPIGNONS, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN <sup>*2</sup>	21,90
<b>TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE</b> HANDGEMACHTE BANDNUDELN MIT MIESMUSCHELN, VONGOLE, CALAMARI UND RIESENGARNELE IN TOMATENSUD	21,90
<b>TAGLIOLINI NERI ALL'ARAGOSTA</b> SCHWARZE NUDELN MIT ZUCCHINI UND GARNELEN IN CREMIGER HUMMERSAUCE	21,90
<b>RISOTTO CON CAPRINO</b> VEGETARISCH IN HONIG GEBACKENER ZIEGENKÄSE AUF STEINPILZ-RISOTTO UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN	18,90
MIT GLUTENFREIER PASTA	+ 2,50
JEDES PASTAGERICHT AUCH ALS KLEINE PORTION ERHÄLTICH	- 2,00

<sup>\*6</sup> GUANCIALE IST EIN AUS DER SCHWEINEBACKE HERGESTELLTER SPECK



## PIZZA AUS DEM ROTIERENDEN VALORIANI-HOLZOFEN

<b>MARGHERITA</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, OLIVENÖL, BASILIKUM	11,50
<b>SPECIALE</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B,C)</sup> , SALAMI <sup>(A,B,C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A,B,C)</sup>	14,90
<b>MARINARA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, KNOBLAUCH, OREGANO	16,50
<b>REGINA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B,C)</sup>	13,90
<b>CAPRICCIOSA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B,C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A,B,C)</sup> , ARTISCHOCKEN, EI	14,90
<b>CALZONE</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SCHINKEN <sup>(B,C)</sup> , SALAMI <sup>(A,B,C)</sup> , PEPERONIWURST <sup>(A,B,C)</sup> IN EINER TEIGTASCHE	15,50
<b>PARMA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, RUCOLA, PARMASCHINKEN, PARMESAN <sup>*2</sup>	16,90
<b>SICILIA</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, AUBERGINE, GEREIFTER RICOTTAKÄSE, BASILIKUM	14,90
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> <b>VEGETARISCH</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PARMESAN <sup>*2</sup> , GORGONZOLA, GEREIFTER RICOTTAKÄSE	15,50
<b>BELLA ITALIA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, OLIVEN <sup>(F)</sup> , KAPERN, SARDELLEN, ARTISCHOCKEN	14,90
<b>ETNA</b> TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BRESAOLA <sup>*1</sup> , RUCOLA, PARMESAN <sup>*2</sup>	17,90



ITALIEN SO NAH.

# Pizza

<b>VENEZIA</b>		16,50
TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, LACHS, SHRIMPS, KNOBLAUCH		
<b>MAFIA</b>		14,50
TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PEPERONIWURST <sup>(A, B, C)</sup> , KNOBLAUCH, PEPERONI <sup>(D)</sup>		
<b>VEGETARIA</b>	<b>VEGETARISCH</b>	15,50
TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, PAPRIKA, ROTE ZWIEBELN		
<b>TONNO</b>		14,90
TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, THUNFISCH, ROTE ZWIEBELN		
<b>BUFALA</b>	<b>VEGETARISCH</b>	14,90
TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM		
<b>MAMMA MIA</b>		16,50
FIOR DI LATTE MOZZARELLA, BASILIKUMPESTO, SALSICCIA <sup>*4</sup> , KIRSCHTOMATEN, PARMESAN <sup>*2</sup>		
<b>BURRATA</b>	<b>VEGETARISCH</b>	17,50
TOMATENSAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, WEICHE BURRATA <sup>*5</sup> , BASILIKUMPESTO, RUCOLA		
SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE SICH IHRE WUNSCHPIZZA AUCH NACH EIGENEN WÜNSCHEN ZUSAMMENSTELLEN. VIEL SPASS BEIM KOMBINIEREN!		
<b>ALS BASIS GILT PIZZA MARCHERITA</b>		
<b>KNOBLAUCH, SCHARFE PEPERONI</b>		JE 1,00
<b>SCHINKEN<sup>(B, C)</sup>, SALAMI<sup>(A, B, C)</sup>, PEPERONIWURST<sup>(A, B, C)</sup>, CHAMPIGNONS, ZWIEBELN, ARTISCHOCKEN, OLIVEN<sup>(F)</sup>, PEPERONI<sup>(D)</sup>, KAPERN, SARDELLEN</b>		JE 1,50
<b>THUNFISCH, RUCOLA, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, GEREIFTER RICOTTAKÄSE, AUBERGINE, ZUCCHINI, KIRSCHTOMATEN, PAPRIKA</b>		JE 2,50
<b>PARMASCHINKEN, SHRIMPS, GORGONZOLA, LACHS, PARMESAN<sup>*2</sup></b>		JE 3,50
<b>BRESAOLA<sup>*1</sup>, BÜFFELMOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, SALSICCIA<sup>*4</sup></b>		JE 4,50
<b>JEDE PIZZA AUCH ALS KLEINE PORTION ERHÄLTLICH</b>		- 2,00

# Griglia

## Carne

### SPEZIALITÄTEN VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

<b>BISTECCA DI MANZO</b> ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK MIT FETTRAND FÜR EINEN WÜRZIGEN GESCHMACK, 270 GRAMM	24,90
<b>FILETTO DI MANZO</b> ARGENTINISCHES RINDERFILET, DAS EDLE STÜCK, 220 GRAMM	30,90
<b>COTOLETTE DI AGNELLO</b> LAMMKOTELETTES AUS DEM KARREE GESCHNITTEN MIT ROSMARIN	26,90
<b>TAGLIATA DI VITELLO</b> ROSA SCHEIBEN VOM KALBSSTEAK AUF RUCOLABETT UND GEHOBELTEM PARMESAN *2	25,90
<b>SALSICCIA</b> ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT	17,90
<b>CARNE MISTA</b> GEMISCHTER GEGRILLTER FLEISCHTELLER; ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RUMPSTEAK, LAMMKOTELETTE, SALSICCIA	29,90

ALLE STEAKS WERDEN, FALLS NICHT ANDERS GEWÜNSCHT, MEDIUM GEGRILLT.

<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> GEBRATENE MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET IM PARMASCHINKEN-SALBEI-MANTEL AN WEISSWEINSAUCE	17,90
--	-------

Nunzio

ITALIEN SO NAH.

# Griqilia

## Pesce

### SPEZIALITÄTEN VOM OFFENEN HOLZKOHLEGRILL

<b>FILETTO DI ORATA</b> DORADENFILETS MIT ZITRONE UND ROSMARIN	22,90
<b>FILETTO DI SALMONE</b> AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET MIT ZITRONE	21,90
<b>CALAMARI</b> TINTENFISCH NATUR MIT KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND ZITRONE	19,90
<b>PESCE MISTO</b> GEMISCHTER FISCHTELLER; DORADENFILET, LACHSFILET UND CALAMARI MIT ZITRONE	29,90

### KOMBINIEREN SIE ZU IHREM LIEBLINGSGERICHT

BEILAGEN		SAUCEN & DIPS	
FOLIENKARTOFFEL MIT KRÄUTER-DIP	5,50	PFEFFERSAUCE	3,00
ROSMARINKARTOFFELN	5,50	GORGONZOLASAUCE	3,00
PARMESAN <sup>*2</sup> -POMMES FRITES	5,50	HUMMERSAUCE	3,00
MEDITERRANES OFENGEMÜSE	5,50	SCHMORZWIEBELN	2,50
BUNTER BEILAGENSALAT	5,90	KRÄUTERBUTTER	2,50
		KRÄUTER-DIP	2,50

# Bevande

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA <sup>(A,I)</sup> , -LIGHT <sup>(A,H,I)</sup> , -ZERO <sup>(A,H,I)</sup>	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
FANTA <sup>(A,C)</sup> , SPRITE, SPEZI <sup>(A,I)</sup>	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
ORANGINA ORIGINAL <sup>(A)</sup> - ORANGENLIMONADE			0,25 L	4,20
ORANGINA ROUGE <sup>(A)</sup> - BLUTORANGENLIMONADE			0,25 L	4,20
STILLES WASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	3,50	0,75 L	7,90
MINERALWASSER STAATL. FACHINGEN	0,25 L	3,50	0,75 L	7,90
MINERALWASSER SAN PELLEGRINO	0,25 L	3,50	0,75 L	7,90
APFELSAFT, TRAUBENSAFT, ORANGENSAFT JOHANNISBEERSAFT <sup>(C)</sup>	0,2 L	3,50	0,4 L	5,50
ALS SCHORLE	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
BITTER LEMON <sup>(I)</sup>	0,2 L	3,50	0,4 L	5,50
EISTEE <sup>(C,H,I)</sup> PFIRSICH	0,2 L	3,20	0,4 L	4,90
HAUSGEMACHTE ZITRONE-MINZE-LIMONADE			0,4 L	6,50

# Bevande

## BIERE VOM FASS

PILS	0,3 L	3,90	0,5 L	5,70
RADLER, COLA-BIER	0,3 L	3,90	0,5 L	5,70
HEFEWEIZEN	0,3 L	3,90	0,5 L	5,70

## BIERE AUS DER FLASCHE

KRISTALLWEIZEN			0,5 L	5,70
DUNKLES HEFEWEIZEN			0,5 L	5,70
KÖSTRITZER SCHWARZBIER			0,5 L	5,70
MALZBIER			0,33 L	3,90
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0,5 L	5,70
RADLER ALKOHOLFREI			0,5 L	5,70
PILS ALKOHOLFREI			0,33 L	3,90
NASTRO AZZURRO - ITALIENISCHES PREMIUMBIER			0,33 L	4,70

## APFELWEIN

APFELWEIN PUR	0,25 L	3,50	0,5 L	5,50
APFELWEIN GESPRITZT SÜSS ODER SAUER	0,25 L	3,50	0,5 L	5,50

# Revande

OFFENE WEISSWEINE 0,2 L

ITALIEN

LUGANA, TROCKEN UND FRUCHTIG, LOMBARDEI 6,90

PINOT GRIGIO, TROCKEN UND VOLLBLUMIG, VENEZIEN 6,90

ORVIETO, HALBTROCKEN UND ELEGANT, UMBRIEN 6,90

FRIZZANTINO, PERLEND UND LIEBLICH, EMILIA ROMAGNA 6,50

WEINSCHORLE 5,50

RHEINGAU, WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG

RIESLING TROCKEN, INTENSIVE FRUCHT, WÜRZIG, MINERALISCH, LANG 6,90

RIESLING HALBTROCKEN, LEICHT EXOTISCHE FRUCHT, SAFTIG, HARMONISCH 6,90

OFFENE ROTWEINE 0,2 L

ITALIEN

CHIANTI, TROCKEN UND CHARAKTERVOLL, TOSKANA 7,50

PRIMITIVO, TROCKEN UND KRAFTVOLL, APULIEN 6,90

NERO D'AVOLA, TROCKEN UND WÜRZIG, SIZILIEN 6,90

MONTEPULCIANO, HALBTROCKEN UND FRUCHTIG, ABRUZZEN 6,90

LAMBRUSCO, PERLEND UND LIEBLICH, EMILIA ROMAGNA 6,50

ROSÈ, TROCKEN UND WÜRZIG, ABRUZZEN 6,90



ITALIEN SO NAH.

# Revande

VINO BOTTIGLIATO	FLASCHENWEINE	0,75 L
WEINGUT HANKA, JOHANNISBERG		
RIESLING KABINETT TROCKEN, FEINE RIESLINGFRUCHT, VOLUMINÖS, ELEGANT		29,00
RIESLING KABINETT HALBTROCKEN, TIEFGRÜNDIGE FRUCHTIGKEIT, AUSGEWOGEN, FINESSENREICH		29,00
TASCA D'ALMERITA, SIZILIEN		
REGALEALI BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, SUBTILE ZITRUSNOTE, WENIG SÄURE		30,50
REGALEALI ROSATO, TROCKEN, NACHHALTIG FRUCHTIGES BOUQUET, SPRITZIG-HERB		33,50
REGALEALI ROSSO, NERO D'AVOLA, TROCKEN, FRUCHTIG, WEICH, ELEGANT, VOLLMUNDIG		33,50
CYGNUS, NERO D'AVOLA   CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN, BEERIGES BOUQUET, FÜLLIG, WÜRZIG, CHARAKTERVOLL		48,00
PLANETA, SIZILIEN		
LA SEGRETA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, BLUMIG, SUBTIL, AROMATISCH		30,50
CUSUMANO, SIZILIEN		
NERO D'AVOLA ROSSO, TROCKEN, FRUCHTIG, SAFTIG, FEINWÜRZIG		29,50
INSOLIA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-FRISCH, DEZENT-WÜRZIG, SEIDIGE ZITRUSAROMEN		29,50
TINAZZI, VENEZIEN		
LUGANA, LEICHTE ZITRUSNOTE, TROCKEN, VOLLMUNDIG, FRUCHTIG		33,50
CA DEI FRATI, LOMBARDEI		
LUGANA "I FRATI", TROCKEN, FRISCH, AUSGEWOGEN, APFEL-PFLAUME-ZITRUS-NOTE		42,00

# Revande

VINO BOTTIGLIATO	FLASCHENWEINE	0,75 L
ANTONIO ARGIOLAS, SARDINIEN		
VERMENTINO DI SARDEGNA BIANCO, TROCKEN, FRUCHTIG-NUSSIG, BOUQUET VON WEISSEN BLUMEN, PFLAUMEN UND MELONE		33,50
CANNONAU DI SARDEGNA ROSSO, TROCKEN, BOUQUET VON WALDBEEREN UND VANILLE, TIEFGRÜNDIG, KRAFTVOLL, KONZENTRIERT		35,50
FEUDO PRINCIPI DI BUTERA, SIZILIEN		
CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN, VOLLMUNDIG, FRUCHTIG-BLUMIG, BOUQUET VON SCHWARZEN BEEREN UND EUKALYPTUS		33,00
COLLE AL VENTO, APULIEN		
PRIMITIVO MERLOT 420, TROCKEN, KRÄFTIG, FRUCHTIG-WÜRZIG, BOUQUET VON ROTEN BEEREN, KIRSCHEN UND ZIMT		29,50

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUTATEN, DIE EINE UNVERTRÄGLICHKEIT AUSLÖSEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG KÖNNEN UNSERE GERICHTE NEBEN DEN GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

## ZEICHENERKLÄRUNG ZUSATZSTOFFE

A.	MIT FARBSTOFF	F.	GESCHWÄRZT
B.	MIT KONSERVIERUNGSMITTEL	G.	MIT PHOSPHAT
C.	MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL	H.	MIT SÜSSUNGSMITTEL
D.	GESCHWEFELT	I.	KOFFEINHALTIG
E.	MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER	J.	CHININHALTIG

\*1 BRESAOLA IST EIN LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN AUS ITALIEN

\*2 GRANA PADANO

\*3 GEREIFTER ITALIENISCHER SCHAFSKÄSE

\*4 SALSICCIA IST EINE ITALIENISCHE WURSTSPEZIALITÄT



ITALIEN SO NAH.