

# *La Cucina*

- RISTORANTE ITALIANO -

# LIEBER GAST,

wir freuen uns, Sie heute im La Cucina begrüßen zu dürfen. Mit unserer Speisekarte möchten wir Ihnen die italienische Küche in ihrer Geschmacksvielfalt näherbringen.

## HAUSGEMACHTE ITALIENISCHE KÜCHE

Bestimmte Lebensmittel können bei bestimmten Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal direkt an.

Wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen

Unsere Bemühungen sind es, stets jeden Gast zufrieden zu stellen

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit

*Tanti saluti e buon appetito*

# Antipasti

118	<b>Bruschetta</b> Frisch geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomaten	8,90	119	<b>Carpaccio di Manzo</b> Dünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan	16,90
101	<b>Caprese di Bufala</b> Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, frischem Basilikum, Pesto und Olivenöl auf einem Beet von Rucola	14,90	104	<b>Polipo all' Arrabbiata</b> Oktopus in einem pikantem Tomatensugo, dazu frisch geröstetes Brot	16,90
99	<b>Vitello Tonnato</b> Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit einer Creme aus Thunfisch, Sardellen und Kapern	16,90	105	<b>Montanare</b> Frittierte Teigbällchen mit Tomatensugo und Parmesan	8,90
117	<b>Antipasto all' Italiana</b> (min 2 Personen) Gemischter ital. Vorspeisenteller mit Wurst, Käse, Oliven, gegrilltem Gemüse...	22,90	358	<b>Fritto Misto</b> frische Tintenfischringe und Garnelen, frittiert	17,90

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>); M) Lupinen; N) Weichtiere.

# Insalata

109	<b>Insalata Greca</b> Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln, Gurken, Weichkäse, Cherrytomaten	13,90	113	<b>Insalata di Manzo</b> Mixsalat mit gegrillten Rinderspitzen, Rucola, Cherrytomaten, Croutons und Parmesansplitter	19,50
111	<b>Mista</b> Gemischter Salat	8,50	102	<b>Caesar Salat</b> Mixsalat mit Hähnchenstreifen, Mais, Parmesansplitter, Gurken, Tomaten und Croutons	17,90
110	<b>Verde</b> Grüner Salat	7,00			

# Zuppa

1002	<b>Zuppa del Giorno</b> Tagessuppe	7,50	1000	<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe	7,50
1001	<b>Zuppa al Pomodoro</b> Tomatensuppe	7,50			

Salat wahlweise mit Essig-Öl, Balsamico oder French Dressing

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>); M) Lupinen; N) Weichtiere.

# Pasta wie in Italien

## TERRA

122 **Spaghetti Carbonara** 17,50

Spaghetti mit einer Creme aus Eiern, Pecorino und knusprig gebratenem Guanciale

132 **Tagliatelle „Ragú alla Bolognese“** 16,50

Hausgemachte Bandnudeln in einer lang gekochten Bolognese (Rind)

137 **Pappardelle Manzo e Gorgonzola** 19,90

Hausgemachte Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen und Gorgonzolasoße

708 **Risotto Milanese con Salsiccia Porcini e Grana** 19,90

Safranrisotto mit ital. Fenchelwurst, Steinpilzen und einer Creme aus Parmesan

## MARE

131 **Tagliatelle al Salmone** 19,50

Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Lachs in einer Soße aus Cherrytomaten und Sahne

129 **Spaghettoni allo Scoglio** 22,90

Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Scampi und Garnelen Cherrytomaten und Bisque

709 **Risotto ai Gamberi, Scampi e Limone** 20,90

Risotto mit Garnelen, Kaisergranat in einer feinen Soße aus Zitronen und Bisque

123 **Bigoli con Tonno fresco e Melanzane** 20,90

Hausgemachte Spaghetti mit frischem Thunfisch, Auberginen, Cherrytomaten und Pinienkernen

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>); M) Lupinen; N) Weichtiere.

# Pasta

## VEGETARIANO

- 125 **Spaghetti Aglio e Olio** 13,00  
Spaghetti mit frischem Knoblauch,  
Olivenöl und scharfe Chili
- 134 **Tagliatelle alla Matteo** 15,90  
Hausgemachte Bandnudeln mit frischem  
Knoblauch, Cherrytomaten, Basilikum  
und Rucola
- 138 **Pappardelle alla Valentina** 17,50  
Hausgemachte Bandnudeln mit  
Steinpilzen, Trüffelöl und Parmesan
- 602 **Gnocchi Pomodoro e  
Parmigiano** 16,50  
Gnocchi mit Tomatensoße und  
Parmesansplitter
- 141 **Penne ai Quattro Formaggi** 17,50  
Nudeln in einer Soße aus, Gorgonzola,  
Parmesan, Pecorino und Fior di Latte  
Mozzarella

## PASTA AL FORNO

- 163 **Penne al Forno** 15,50  
Nudeln mit einer Hackfleisch Sahnesoße  
und Fior di Latte im Ofen überbacken
- 160 **Lasagne** 17,00  
Breite Bandnudeln, geschichtet mit Fior  
di Latte Mozzarella, Parmesan, Bechamel  
und Bolognese im Ofen überbacken
- 165 **Gnocchi alla Sorrentina** 16,00  
Gnocchi mit Tomatensoße, Fior di Latte  
Mozzarella und Parmesan im Ofen  
überbacken

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalinquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>); M) Lupinen; N) Weichtiere.

# Pizza Traditionale

1	<b>Margherita</b> Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, Olivenöl, Basilikum	12,50	6	<b>Prosciutto</b> Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, ital. Hinterschinken	14,00
20	<b>Diavola</b> Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami	16,50	26	<b>Capricciosa</b> Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oliven, Artischocken	16,50
58	<b>La Mozzarella</b> Tomatensugo, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Basilikum, Olivenöl	17,50	32	<b>Quattro Stagioni</b> Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken, neapolitanische Salami, Champignons, Artischocken	16,50
53	<b>Napoli</b> Tomatensugo, ohne Fior di Latte Mozzarella, Knoblauchcreme, Oregano, Sardellen, Kapern, Oliven, Basilikum, Olivenöl	16,50	9	<b>Ortolana</b> Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Basilikum, Olivenöl	16,50
7	<b>Salami</b> Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, Mailänder Edelsalami	14,00	23	<b>Quattro Formaggi</b> Ohne Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Parmesansplitter, Provolone	16,50
46	<b>Marinara</b> Tomatensugo, ohne Fior di Latte Mozzarella, Knoblauchcreme, Oregano, Basilikum, Olivenöl	8,00	83	<b>Mimosa</b> Sahne, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken, Mais	16,50
28	<b>Calzone Classico</b> Gefüllte Teigtasche mit Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	16,50	29	<b>Calzone Napoletano</b> Gefüllte Teigtasche mit Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, Ricotta, pikantem Käse, Speck und Pfeffer	18,50

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>); M) Lupinen; N) Weichtiere.

# Pizza Gourmet

97	<b>Chef 2.0</b>	18,90	11	<b>Carrettiera</b>	18,50
	Zucchini-creme, Fior di Latte Mozzarella, geräucherter Lachs mit Zitronengeschmack, Olivenöl, gezupfter Mozzarella und getrocknete Tomaten			Ohne Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, ital. Fenchelwurst, Stengelkohl und pikantem Käse	
56	<b>Nduja</b>	17,50	43	<b>Bresaola Rinforzata</b>	17,50
	Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami, pikante Streichwurst, Ricotta, Basilikum, Olivenöl			Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, getrocknete gelbe und rote Cherrytomaten, Bresaola (Rinderschinken) frisches Basilikum, Olivenöl	
34	<b>Tonno e Cipolla</b>	18,50	12	<b>Vasinicola</b>	17,50
	Ohne Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, karamellisierte rote Zwiebel, Thunfisch, getrocknete Cherrytomaten, gehackte Wallnüsse			Basilikum Pesto, Fior di Latte Mozzarella, Ricotta, getrocknete gelbe und rote Tomaten, Basilikum und Olivenöl	
17	<b>Ariccia</b>	18,50	35	<b>Nocina</b>	17,50
	Kartoffelcreme, Fior di Latte Mozzarella, Schinken vom Spanferkel und geräucherte Mozzarella			Wallnusscreme, Fior di Latte Mozzarella, gezupfte Büffelmozzarella, Rucola, geröstete Wallnüsse und Olivenöl	
18	<b>Aria di Montagna</b>	19,50	5	<b>La Parmigiana della nonna</b>	18,50
	Steinpilzcreme, Fior di Latte Mozzarella, ital. Fenchelwurst, frische Petersilie, pikanter Hartkäse und Trüffelöl			Tomatensugo, Fior di Latte Mozzarella, Auberginenaufwurf, pikantem Käse, Parmesansplittern, frischem Basilikum und Olivenöl	

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>); M) Lupinen; N) Weichtiere.

# Carne & Pesce

309	<b>Bistecca di Manzo</b> Rumpsteak 250g	28,90	359	<b>Polpo alla Griglia</b> Gegrillter Oktopus	28,90
311	<b>Filetto di Manzo</b> Rinderfilet 250g	35,90	355	<b>Grigliata Mista di Pesce</b> Thunfisch, Lachsfilet, Garnelen, und Doraden Filet, inklusive 2 Beilagen, mind. 2 Personen	64,00
312	<b>Grigliata Mista di Carne</b> Rumpsteak, Schweinerückensteak, Hähnchenbrust und Salsiccia, inklusive 2 Beilagen, mind. 2 Personen	64,00	360	<b>Tonno alla Siciliana</b> Thunfischfilet in einer Soße aus Kapern, Oliven und Cherrytomaten dazu Bandnudeln	33,90
308	<b>Pollo agli Agrumi</b> Hähnchenbrust in einer feinen Soße aus Zitrusfrüchten, dazu Bandnudeln	19,90	361	<b>Gamberoni alla Griglia</b> Argentinische Riesengarnelen gegrillt, auf einer Kartoffelcreme	30,90
	<b>*Beilagen</b> Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Pommes, Blattspinat oder Beilagensalat	4,00	351	<b>Salmone alla Griglia</b> Lachsfilet gegrillt mit Blattspinat	27,90

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>); M) Lupinen; N) Weichtiere.

# Dolce

180	<b>Hausgemachtes Tiramisù</b> Italienisches Schichtdessert mit Mascarponecreme und Löffelbiskuits	7,00	193	<b>Tartufo Nocciola</b> Halbgefrorener Eistrüffel aus Haselnuss Eiscreme mit Schokoladenkern, bedeckt mit karamellisierter Haselnuss und Baiserstückchen	7,50
185	<b>Panna Cotta</b> Italienisches Sahnedessert	6,50	186	<b>Tartufo Affogato</b> Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baisestückchen. Übergossen mit einem frischen Espresso	9,50
182	<b>Soufflé al Cioccolato</b> Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern und einer Kugel Vanille Eis	10,90	184	<b>Tartufo Bianco</b> Halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen	7,50

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>); M) Lupinen; N) Weichtiere.

# Bevande senza Alcool

## BIBITE

522	Mineralwasser	0.2l / 0.4l	2,90 / 3,60
523	Stilles Wasser		
	San Pellegrino	0.7l	7,90
	Acqua Panna	0.7l	7,90
500	Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	0.2l / 0.4l	3,30 / 4,60
	Eistee Pfirsich	0.2l / 0.4l	3,30 / 4,60

## SPREMUTE

510	Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeere	0.2l / 0.4l	3,60 / 4,70
	als Schorle	0.2l / 0.4l	3,30 / 4,60

## APERITIVO

571	San Bitter	0.1l	4,20
572	Crodino	0.1l	4,20
573	Orangina gelb/rot	0.25l	4,20
521	Red Bull	0.25l	4,50
503	Tonic Water, Ginger-Ale, Bitter Lemon	0,2l	3,90

## CAFFÉ

550	Espresso		3,00
551	Espresso Macchiato		3,50
553	Espresso Doppio		4,90
554	Caffé Lungo		3,90
559	Cappuccino		4,50
580	Latte Macchiato		4,70
581	Frischer Tee Verschiedene Sorten		4,50
583	Heiße Schokolade		4,20
552	Espresso Corretto Wahlweise mit Grappe, Sambuca		5,00

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergienliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>); M) Lupinen; N) Weichtiere.

# Bevande con Alcool

## CON ALCOOL

540	Pils	0.33 l	4,50	587	Lillet Berry	0.2 l	8,50
546	Alkoholfreies Pils	0.33 l	4,50	560	Aperol Spritz	0.2 l	8,50
543	Radler	0.33 l	4,20	591	Limoncello Spritz	0.2 l	8,50
542	Hefeweizen	0.5 l	5,20	564	Campari Spritz	0.2 l	8,50
547	Alkoholfreie Weizen	0.5 l	5,20	562	Campari Orange / Soda	0.2 l	6,50
545	Cola Weizen	0.5 l	4,90	563	Martini Bianco	5 cl	6,50
				574	Prosecco	0.1 l	6,00
				574	Prosecco	0.7 l	36,00
				589	Gin Tonic	0.2 l	8,50
				592	Whiskey Cola	0.2 l	8,50

## DIGESTIVI

566	Ramazotti	4cl	4,90
567	Averna Amaro	4cl	4,90
568	Limoncello	2cl	5,00
467	Vecchio Amaro del Capo	4cl	4,90
457	Baileys	2cl	5,00

## GRAPPA

585	Grappa Poli (Veneto)	0.2 cl	6,90
586	Grappa Berta Invecchiata Barrique	0.2 cl	13,80

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergienliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>); M) Lupinen; N) Weichtiere.

# Vini

## WEISSWEINE

534	<b>COLLOREDO MELS</b>	0.1l	4,10
	<b>Pinot Grigio Friuli DOC</b>	0.2l	6,90
	Pinot Grigio - trocken	0,75 l	29,00
533	<b>FEUDO ARANCIO GRILLO</b>	0.1l	4,40
	<b>2018</b> Typ:	0.2l	7,20
	zartfruchtiger Weißwein	0,75 l	32,00
	Rebsorte: Grillo		

## ROTWEINE

537	<b>AVOGADRI Nero d'Avola</b>	0.1l	4,20
	<b>Terre Siciliane IGT</b>	0.2l	7,10
	Nero d'Avola - trocken	0.75	31,00
538	<b>SAN MARZANO II Pumo</b>	0.1l	5,00
	<b>Primitivo Salento IGP</b>	0.2l	7,90
	Primitivo - trocken	0.75	34,00

## ROSÉWEINE

535	<b>SARTORI Rosato</b>	0.1l	4,10
	<b>Provincia di Verona IGT</b>	0.2l	6,90
	Corvina, Randinella, Molinara - trocken	0,75 l	29,00

Zusatzstoffe (ges. Angebot): 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwärzungsmittel, 9) koffeinhaltig, 12) Phenylalaninquellen

Allergenliste: A) Glutenfreies Getreide namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Milch/Laktose; H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pistazien, Macadamianüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub>); M) Lupinen; N) Weichtiere.