

ANTIPASTI

1 Tomatensuppe	6,60 €
2 Bruschetta Geröstetes Weißbrot mit gewürfelten Strauchtomaten, Knoblauch, Basilikum und gehobeltem Parmesan	6,80 €
3 Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch	5,80 €
4 Burrata di Bufala Art Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio, Basilikumpesto, Olivenöl und frischer Basilikum	13,80 €
5 Carpaccio di Manzo Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, gehobelter Parmesan und Pizzabrot	15,90 €
6 Vitello Tonnato Dünn geschnittene Kalbsnuss mit einer würzigen Thunfischcreme, Kapernfrüchte	15,90 €
7 Nero's Teller Paniertes Schafskäse, gebratenes Gemüse, marinierte Aubergine und Zucchini, getrocknete Tomaten, Oliven, Spitzpaprika ohne Haut	16,90 €
8 Antipasti für 2 Personen jede weitere Person 16,40 € Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, hausgemachter Meeresfrüchtesalat, marinierte Zucchini, Aubergine und Spitzpaprika ohne Haut	32,90 €
9 Insalata con Frutti di Mare Hausgemachter Meeresfrüchtesalat mit frischen Kräutern, mariniert mit Zitrone, Olivenöl und einem Hauch Knoblauch	14,90 €
10 Gambas aglio e olio 4 Riesengarnelen in Knoblauch und Olivenöl	15,90 €

SALATE

Alle Salate wahlweise mit Joghurtsoße oder Balsamicodressing

- 20 Insalata Rustica** Frischer Marktsalat mit paniertem Schafskäse, eingelegten Artischocken und Oliven, marinierte Aubergine, Cherrytomaten, Gurke und Paprika 13,90 €
- 21 Insalata con Tonno** Frischer Marktsalat mit saftigem Thunfischfilet, frischem Bio-Ei, Cherrytomaten, Gurke und eingelegten Oliven 13,90 €
- 22 Insalata con Pollo** Frischer Marktsalat mit zart gegrilltem Hähnchenbrustfilet, gebratenen braunen Champignons, Cherrytomaten und Gurke 15,90 €
- 23 Insalata con Manzo** Frischer Marktsalat mit argentinischen Black Angus Rinderrückenstreifen, gebratenen braunen Champignons, Cherrytomaten, Gurke und gehobeltem Parmesan 17,90 €
- 24 Insalata con Gamberi** Frischer Marktsalat mit frisch in Knoblauch gebratenen Garnelen, Gurke und Cherrytomaten 15,90 €
- 25 Insalata con Salmone** Frischer Marktsalat mit frisch gebratenen norwegischen Lachsstreifen, Cherrytomaten, Gurke und eingelegten Oliven 16,90 €

RISOTTO

Hausgemachtes, frisches und cremiges Risotto.

- 30 Spinat-Garnelen-Risotto** mit Safransoße 17,90 €
- 31 Lachs-Zucchini-Risotto** mit frischem norwegischem Lachs 17,90 €
- 32 Vegetarisches Risotto** mit mediterranem Gemüse 15,50 €

Stellen Sie Ihr Risotto gerne selbst mit Zutaten aus unserer Karte zusammen.

PIZZA Ø30 CM

Grundlage unserer Pizzen sind Tomatensauce und Mozzarella.

40 Margherita Tomatensoße, Mozzarella, frischer Basilikum	9,40 €
41 Classica Salami, Hinterschinken, frische braune Champignons	10,90 €
42 Capricciosa Pikante Salami, frische braune Champignons, Jalapeños, Knoblauch	11,90 €
43 Diavolo Salami, Hinterschinken, Zwiebeln, frische braune Champignons, Knoblauch, scharf	12,90 €
44 Parma Cherrytomaten, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan	14,90 €
45 Marinara frische Meeresfrüchte, Sardellen, Knoblauch	13,90 €
46 Tonno Thunfischfilets, Zwiebeln, Knoblauch	13,40 €
47 Carpaccio dünn geschnittenes Rinderfilet, Rucola, gehobelter Parmesan	14,90 €
48 Spinaci frischer Babyspinat, frische braune Champignons, Bio-Ei, Knoblauch	12,90 €
49 Aubergine Tomatensoße, Mozzarella, gebratene Aubergine, Knoblauch	12,90 €
50 Verdura gegrillte Zucchini, frische Paprika, Knoblauch	12,90 €
51 Nero's Salami, Hinterschinken, frische braune Champignons, frische Paprika, schwarze Oliven	12,90 €
52 Filet Hähnchenbruststreifen, Jalapeños, Mais und Joghurtdressing	14,90 €
53 Bianca Sahnesoße, Schinken, Zwiebeln, Bio-Ei	12,90 €
54 Quattro Formaggi Schafskäse, Gorgonzola, Parmesan und Mozzarella	13,90 €
55 Bufala Büffelmozzarella, Cherrytomaten, frischer Basilikum, Olivenöl	14,40 €
56 Salmone Sahnesoße, Lachsfiletstreifen, frischer Babyspinat, Knoblauch	15,90 €

* extra Belag 2,00 - 5,50 €

PINSA

nach römischer Art

Lockerer, luftiger Teig und leckerer Belag – das ist Pinsa.

Die Herstellung hat ihren Ursprung im antiken Rom und ist älter als die bekannte Pizza. Schon damals wurden mehrere Getreidesorten für den Teig verwendet, um ihn locker und besonders bekömmlich zu machen.

Unser Pinsateig besteht aus Hartweizenmehl, Sojamehl, Reismehl und Mutterhefe – der Rest ist unser Geheimnis.

60 Brusca mit gewürfelten frischen Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, gehobeltem Parmesan und frischem Basilikum	12,80 €
+ Burrata	5,50 €
61 Ortolana Mozzarella, gegrillte Zucchini, Aubergine, gegrillte Spitzpaprika, Schafskäse und Basilikumpesto	15,40 €
62 Filet Mozzarella, marinierte Hähnchenbruststreifen, Mais, Cherrytomaten, frischer Spinat, Joghurtdressing	15,90 €
63 Rustichella Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Burrata	15,90 €
64 Tonno „Sicilia“ Mozzarella, saftiger Thunfisch, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten	14,90 €

PASTA

frisch & hausgemacht

70 Spaghetti Aglio e Olio Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino	11,90 €
71 Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensoße und Parmesan	11,90 €
72 Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Rinderhackfleisch, Parmesan	13,90 €
73 Spaghetti Pesto Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Parmesan und Pinienkernen	14,90 €
74 Spaghetti Carbonara mit Guanciale Speck, Bio-Ei, Sahne, Parmesan	14,90 €
75 Lasagna Tradizionale Hausgemachte Lasagne aus dem Backofen	13,90 €



Unsere Pasta wird in unserer hauseigenen Pastamanufaktur aus reinem Hartweizengries ohne Ei – rein vegan – täglich frisch hergestellt.

Bitte haben Sie Verständnis, dass Ihr Gericht mal ein paar Minuten länger dauert, weil wir die Pasta nicht vorkochen.

PASTA

frisch & hausgemacht

- 80 Rigatoni Mamma Mia** mit Hinterschinken, frischen braunen Champignons, Knoblauch, Parmesan und Sahne 14,90 €
- 81 Rigatoni Speciale** mit Hähnchenbruststreifen, frischen braunen Champignons, Frühlingszwiebeln, Parmesan in Tomatensoße 15,90 €
- 82 Tagliatelle Popey** mit Spinat, Garnelen, Schalotten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten in Safransahnesoße 17,40 €
- 83 Tagliatelle Manzo** mit argentinischen Black Angus Rinderrückenstreifen, Cherrytomaten, frischen braunen Champignons, Knoblauch, Parmesan in Tomatensoße 18,90 €
- 84 Tagliatelle Salmone** mit frischen norwegischen Lachsstreifen, Cherrytomaten, Zucchinispaghetti, Frühlingszwiebeln, Knoblauch in Safransahnesoße 17,50 €
- 85 Gefüllte Gnocchi Caprese** mit Cherrytomaten, Mozzarella, gehobeltem Parmesan in Pesto-Sahnesoße 16,90 €
- 86 Tortelloni Ricotta e Spinaci** gefüllt mit Ricotta und Spinat, mit frischen braunen Champignons, gehobeltem Parmesan in Gorgonzola-Sahnesoße 16,90 €

FLEISCH

- 100 Petto di Pollo alla griglia** Hähnchenbrust natur
mit Champignonrahmsauce, Beilage nach Wahl und Beilagensalat 18,50 €
- 101 Milanese di Pollo** Paniertes Hähnchenbrustfilet
mit Champignonrahmsauce, Beilage nach Wahl und Beilagensalat 18,50 €
- 102 Cordon Bleu** Hausgemachtes Cordon Bleu vom Schweinerücken,
gefüllt mit Hinterschinken und Mozzarella, Beilage nach Wahl
und Beilagensalat 18,50 €
- 103 Milanese di Vitello** Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken,
Beilage nach Wahl und Beilagensalat 23,90 €
- 104 Saltimbocca alla Romana** Saltimbocca vom Kalbsrücken,
Parmaschinken, Salbei, Weißwein, Beilage nach Wahl und Beilagensalat 23,90 €
- 105 Argentinisches Black Angus Rumpsteak 250g** mit Kräuterbutter
oder gebratenen Zwiebeln, Beilage nach Wahl und Beilagensalat 28,90 €

FISCH

- 120 Salmone alla griglia** Gegrillter norwegischer Lachs,
Beilage nach Wahl und Beilagensalat 22,90 €
- 121 Calamari alla griglia** Gegrillte Calamari in Knoblauchöl,
Beilage nach Wahl und Beilagensalat 18,50 €

Wir haben weitere Fischgerichte je nach Saison und Angebot. Fragen Sie uns gerne!

BEILAGEN

- 129 Pommes, saisonales gebratenes Gemüse, Bratkartoffeln**

FÜR KLEINE GÄSTE

130 „Kids-Pizza“ Kinderpizza mit Salami	5,90 €
131 „Chicken-Run“ 5 Chicken Nuggets mit Pommes	7,90 €
132 „Lecker-Schmecker“ Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesoße	6,90 €
133 Schnitzel für Kinder Hähnchenschnitzel mit Pommes	8,90 €

DESSERT

140 Mousse au Chocolat	6,90 €
141 Tiramisu	6,90 €
142 Crème brûlée	6,90 €
143 Drei Kugeln gemischtes Eis	5,40 €

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,60 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Café Crème	2,80 €
Cappuccino	3,40 €
Latte Macchiato	4,00 €
Heiße Schokolade	3,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €
Heiße Milch mit Honig	4,40 €
Latte Macchiato mit Geschmack Karamell oder Vanille	4,40 €
+ Hafermilch	0,50 €
Tee	
Frischer Minztee	3,30 €
Frischer Minz-Ingwer-Tee	3,40 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner	Sprudel	0,25l	2,70 €	0,75l	6,60€
	Naturell	0,25l	2,70 €	0,75l	6,60 €
	Medium	0,25l	2,70 €	0,75l	6,60 €
Coca Cola^{1,2}, Fanta², Sprite (in Glasflasche)				0,33l	3,90 €
Cola Zero^{1,2}, Mezzo Mix^{1,2} (in Glasflasche)				0,33l	3,90 €
Bitter Lemon³, Ginger Ale³, Dry Tonic³				0,2l	3,40 €
Hausgemachter Ice Tea Pfirsich				0,5l	5,40 €
Hausgemachte Limonaden					
Cranberry-Limette-Limonade				0,5l	5,90 €
Zitronen-Limonade				0,5l	5,90 €
Erdbeer-Limonade				0,5l	5,90 €
Spicy-Ginger-Limonade				0,5l	5,90 €

1 koffeinhaltig, 2 enthält Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Taurin

SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,90 €	0,4l	4,10 €
Orangensaft	0,2l	2,90 €	0,4l	4,10 €
Cranberrynektar	0,2l	2,90 €	0,4l	4,10 €
Ananassaft	0,2l	2,90 €	0,4l	4,10 €
Johannisbeersaft	0,2l	2,90€	0,4l	4,10 €
Maracujanektar	0,2l	2,90 €	0,4l	4,10 €

BIERE VOM FASS

Bitburger Pils	0,3l	3,30 €	0,5l	4,70 €
Radler	0,3l	3,30 €	0,5l	4,70 €
Benediktiner Weissbier	0,3l	3,30 €	0,5l	4,70 €

FLASCHENBIERE

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,30 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5l	4,80 €

APFELWEIN

Possmann Apfelwein pur, süß oder sauer	0,25l	3,10 €	0,5l	4,40 €
--	-------	--------	------	--------

WEINSCHORLE

Weinschorle	0,2l	5,10 €
	0,5l	7,40 €

PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco Spumante Ca' Bolani	0,1l	3,90 €	0,75l	25,90 €
Champagne Pommery Brut Apanage			0,75l	87,00 €
Champagne Moët & Chandon Nectar Impérial			0,75l	145,00 €

APERITIF

Aperol Sprizz		7,70 €
Hugo		7,70 €
Lillet Berry		7,70 €
Martini Bianco	5cl	3,90 €
Campari	4cl	3,90 €

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

Limoncello	2cl	2,90 €
Baileys	2cl	2,90 €
Amaretto	2cl	2,90 €
Licor 43	2cl	2,90 €
Sambuca	2cl	2,90 €
Frangelico	2cl	2,90 €
Grappa	2cl	2,90 €
Grappa B.^{LO} Nardini	2 cl	3,90 €
Ramazotti	2cl	2,90 €
Jägermeister	2cl	2,90 €

RUM

Pampero Blanco	4cl	5,50 €
Pampero Especial	4cl	5,50 €
Pampero Aniversario	4cl	6,80 €
Captain Morgan	4cl	5,60 €
Havana Club 3 Jahre	4cl	5,60 €
Havana Club 7 Jahre	4cl	6,80 €
Zacapa 23 Jahre	4cl	8,90 €

WHISKEY, BOURBON & CO

Jameson	4cl	7,40 €
Jack Daniel's	4cl	6,50 €
Johnnie Walker Red Label	4cl	6,20 €
Johnnie Walker Black Label	4cl	7,40 €
Chivas Regal 12 years old	4cl	7,80 €

LONGDRINKS

Jack Daniel's Cola	4cl	8,90 €
Johnny Red Cola	4cl	8,50 €
Johnny Black Cola	4cl	8,90 €
Rum Cola pampero	4cl	8,30 €
Havanna Club 3 Jahre Cola	4cl	8,30 €
Tanqueray Gin Tonic	4cl	8,50 €
Bombay Gin Tonic	4cl	8,50 €
Hendrick's Gin Tonic	4cl	9,50 €
Monkey 47 Gin Tonic	4cl	10,50 €
Smirnoff Vodka Bitter Lemon	4cl	8,50 €
Smirnoff Vodka Orange	4cl	8,50 €

COCKTAILS

Jamaican Breeze

Spiced Rum der besonderen Art mit frischer Passionsfrucht, einem Schuss Vanillesirup, frischem Limettensaft und Cranberrysaft erzeugen ein unverwechselbares Jamaika-Feeling

9,50 €

Mai Tai

Es gibt so viele Varianten und wir machen es so: 2 verschiedene Sorten Rum, Apricot Brandy, frischer Zitronensaft, Lime Juice Cordial und eine verführerische Mandelnote

10,60 €

Moscow Mule

Wird typischerweise in einer Tasse on the rocks serviert – schmeckt intensiv nach Ingwer und enthält Vodka, Limette, Gurke und Ginger Beer

9,40 €

Sour's (Gin/Whiskey/Amaretto/Likör43/Pfirsich)

Ein Mix aus Süße und Säure sowie einer feinen Schaumkrone

8,50 €

Elder Statesman

Frische Gurke im Glas harmonisiert perfekt mit Gin, Holunderblütensirup, frischem Zitronensaft, und Apricot Brandy

9,60€

Pina Colada

Süße Kokosnuss umschlingt Ananas mit Rum

9,50 €

Mojito

So schmeckt Rum in Verbindung mit Minze, frischem Limettensaft, weißem Rohrzucker und prickelndem Soda am besten

9,40 €

Caipirinha

Jeder kennt ihn: Cachaca mit einer ganzen Limette und weißer Rohrzucker, wir haben ihn auch in seiner Originalversion für Sie

9,40 €

Sex on the Beach

Viele Variationen, doch so schmeckt es unserem Gaumen:

Vodka und Pfirsichlikör kombiniert mit Pfirsichpüree, Cranberrysaft sowie Ananassaft und Granatapfelsirup

9,50 €

Long Island Ice Tea

Für alle Starken unter uns sind Rum, Vodka, Gin, Tequila, Contreau mit frischem Limettensaft und Cola die richtige Wahl

10,60 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Fruit Punch

Die perfekte Kombination aus Orangensaft, Maracujasaft, Ananassaft, leicht säuerlich, süßem Vanillearoma und Püree aus Himbeeren und Erdbeeren

6,90 €

Virgin Colada

Alkoholfreier Pina Colada – schmeckt nach Urlaub

6,90 €

Moskito

Frische Minze umgeben von frischem Limettensaft, Zucker und prickelndem Ginger Ale

6,90 €

Ipanema

Brasilianischer Genuss mit Limetten und Ginger Ale

6,90 €

Limbo Zimbo

Erfrischend mit leicht scharfem Geschmack und frischen Kräutern

6,90 €

WEINE

Flaschenweine auf Anfrage

Weißweine

Deutschland / Rheingau

Rüdesheimer Klosterlay

Riesling D.Q.

Weingut F. Allendorf; Oestrich-Winkel

Mitglied im Verband der Prädikatsweingüter (VDP)

Trocken, helles Goldgelb; rassige, pikante Säure;

Aromen von Pfirsich und grünem Apfel; leichter Anklang von Grapefruit und Limone

Klassischer Rheingauer Riesling

0,2l 5,70 €

Deutschland / Pfalz

Wachenheimer Schenkenböhl

Wachenburg Winzer eG; Wachenheim / Weinstraße

Lieblich, helles Sonnengelb, dezente, harmonische Säure;

Feinfruchtige Aromen von Rose, frischen Trauben, etwas exotischen Früchten;

dezente, ansprechende Fruchtsüße; feiner Zechwein.

Gewürztraminer Kabinett

0,2l 5,60 €

Frankreich / Loire

„La Sauvignole“

Raymond Morin; Saint Lambert-du-Lattay

Trocken, helles Sonnengelb, frische, filigrane Säure; frisches, pikantes Aromenspiel von

Stachelbeere, Kiwi, frischen Kräutern und exotischen Früchten, feiner erfrischender,

mineralischer Wein

Sauvignon Blanc

0,2l 6,70 €

Italien / Venetien

Pinot Grigio delle Venezie IGP

Antica Vigna

Leuchtendes Strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen. Zartes Bukett mit aromatischen Noten. Am Gaumen gut strukturiert mit angenehmen Nachhall.

Pinot Grigio IGP 0,2l 6,60 €

Kalifornien

„Silver Palm Chardonnay“

Silver Palm Wines; Santa Rosa

Trocken, kräftiges Strohgelb; weiche, geschmeidige, leicht cremige Säure, Aromen von reifer Ananas, Melonen, etwas Wiesenblumen. Sehr sortentypischer kalifornischer Chardonnay mit Charme und Schmelz.

Chardonnay – Mendocino-Alexander Valley 0,2l 6,90 €

Italien

„Lugana Cà di Vitti“

Societa Agricola Giocri; Lombardei

Lugana Ca di Vitti besitzt verführerische Düfte von besonders zarten Blüten, Birnen und Lychee die den Gaumen sehr verschwenderisch umhüllen. Auf diese Art und Weise wird der Wein aus der edlen Trebbiano di Lugana Rebe erzeugt, in eine wallend, weiche Bewegung versetzt. Spannungsreiche Mineralik, verführerische Frucht und eine gehörige Portion Cremigkeit verleihen dem Lugana Ca di Vitti aus der Societa Agricola Giocri, seine beinahe schon atemberaubende Komplexität und Struktur.

Lugana – Tebbiano di Lugana 0,2l 6,90 €

Italien / Marken

Verdicchio die Castelli di Jesi DOC „Quota 311“

Piersanti

Strohgelb mit hellen grünlichen Reflexen. Dezent, frisches Bukett mit Noten von frischen Früchten. Der Geschmack ist ausbalanciert mit gut eingebundener Mandelnote.

Verdicchio 0,2l 6,40 €

Roséweine

Deutschland / Pfalz

„Weegmüller“ - Rosé

Weingut Weegmüller; Neustadt-Haardt

Halbtrocken, lebendiges Zartrosa; frisches, fruchtiges Säurespiel; erfrischende Aromen von roten Früchten und Beeren; leichter, fruchtiger Rosé mit feiner Würze; niveauvoller, unbeschwerter Terrassenwein

Rosé Spätburgunder

0,2l 5,90 €

Deutschland / Rheinhessen

Westerhaus Spätburgunder - Rosé

Schloss Westerhaus; Ingelheim am Rhein

Trocken. Das große Gefühl des Sommers: feinduftig, nach hellroten Früchten, erfrischend, grazil, harmonisch. Ein leichtfüßiger Wein mit richtig erfrischender Säure. Ein Liebling nicht nur für die warme Jahreszeit.

VDP Gutswein – Spätburgunder

0,2l 5,90 €

Rotweine

Italien / Emilia-Romagna

Lambrusco Grasparossa Frizzante Amabile DOC „Codarossa“

Albinea Canali

Intensives Violetrot. Üppiger weißer Schaum mit feiner Perlage mit wenigem Bukett und fruchtigen Noten. Am Gaumen harmonisch und lieblich.

Lambrusco 0,2l 5,60 €

Frankreich / Languedoc

Merlot - Vin de Pays d'Oc

Domain de Bellemare; Meze

Trocken; tiefes Blaurot; weiches Tannin, feine Aromen von Brombeere, Pflaume, Cassis; saftiger, eleganter, weicher Rotwein für den unkomplizierten Weingenuss

Merlot 0,2l 6,60 €

Spanien / Rioja

„Solagüen“

Bodegas Labastida; Labastida – Rioja Alavesa

Trocken; elegantes, sattes Kirschrot; elegantes, weiches Tannin; sehr schönes Aromenspiel von Erdbeere, Cassis, Leder, Süßholz und Pflaume. Klassischer junger Rioja mit Potential.

Rioja DOCa – Tempranillo 0,2l 6,90 €

Italien / Toskana

Chianti Colli Senesi DOCG

Casa alle Vacche

Rubinrot mit intensivem purpurfarbenem Schimmer. Üppiges, weiniges und fruchtiges Bukett mit Noten von Veilchen und reifer Brombeere. Am Gaumen harmonisch, trocken, leicht tanninhaltig, mit der Zeit samtig und weich.

Chianti 0,2l 6,90 €

Australien

THOMSON ESTATE „Old Pumphouse“

Thomson Estate; Eastwood

Trocken; kräftiges Blaurot; weiches, geschmeidiges Tannin; elegante Aromen von reifen Beeren; Würzaromen; dunkle Schokolade; unkomplizierter, sehr typischer australischer Rotwein

Shiraz 0,2l 6,90 €

Deutschland / Pfalz

Dürkheimer Feuerberg

Vier-Jahreszeiten-Winzer eG; Bad Dürkheim

23-facher Bundesehrenpreisträger

Lieblich; rubinrote Farbe; weiche, milde Säure; feine Fruchtaromen von roten Beeren und Früchten; eleganter, feinfruchtiger Rotwein.

Portugieser Rotwein 0,2l 5,90 €

Italien / Apulien

Primitivo Salento I.G.P.

Mocavero Vini

Violett durchfunkeltes, tiefes Rot mit eindringlichem Duft mit Konfitürenoten und gut ausbalanciertem Tanningerüst.

Primitivo 0,2l 6,90 €

LIEBE GÄSTE,
EINE KARTE MIT HINWEISEN ZU
UNVERTRÄGLICHKEITEN UND
LEBENSMITTELALLERGIEN ERHALTEN SIE
VON IHRER BEDIENUNG.
VIELEN DANK.