



EXTRA SPEISEKARTE

- 121 **PINSA FANTASIA** 15,50
Länglicher Pizzateig mit Currysahnesauce, Zucchini, Hähnchenwürfel, Mozzarella und Grana Padanoschuppen
- 122 **PINSA DATTERI DI PANCETTA** 15,50
Länglicher Pizzateig mit leichter Tomatensauce, Käse, Datteln, Speck und obendrauf mediterrane Käsecrème aus Schafskäse, Mascarpone, Knoblauch und Paprikagewürz
- 123 **PINSA ABSOLUT** 15,50
mit Speck, Zwiebeln und Tomatenstücken, mit Wodka abgelöscht und Käse
- 664 **PIZZA RUSTICA** (AFG) 13,20
mit Tomaten, Käse, Zucchini, Aubergine, frischen Tomaten und Knoblauch
- 665 **PIZZA SPINACI** (AFG) 13,50
mit Tomaten, Käse, Spinat, frischen Tomaten, Fetakäse, Knoblauch und Paprika
- 668 **PIZZA SONJA** (AFG) 15,50
mit Tomaten, Käse, frischen Tomaten, scharfer Salami, Knoblauch, Grana Padanoschuppen, Balsamicocrème und Rucola
- 669 **PIZZA FATTORIA** (AFG) 17,50
mit Tomaten, Käse, Roastbeefstreifen, frischen Tomaten und Rucola
- 670 **PIZZA GAMBERI E SALMONE** (AFGDH) 17,50
mit Tomaten, Käse, Garnelenschwänzen, Lachswürfeln, Spinat, Cherrytomaten und Knoblauch
- 673 **PIZZA AL PESTO** (AFGN) 16,90
mit hausgemachtem Basilikumpesto, frischem Mozzarella, scharfer Salami, Speck und frischen Tomaten
- 798 **PIZZA CON PORCINI E MOZZARELLA DI BUFALA** (AFGO) 17,50
Weiße Pizza mit Steinpilzen gebraten, Mozzarella Bufala und Rucola

Alle Pizzen sind auch als PINSA erhältlich | Aufpreis: € 3,00

WARME GETRÄNKE

040	Espresso	3,00
041	Cappuccino	3,70
043	Tasse Kaffee	3,20
045	Schokolade mit Sahne (G)	4,20
047	Milchkaffee (G)	3,50
049	Kaffee HAG	3,80
050	Tee Hagebutten-, Pfefferminz-, Früchte-, Grüner- und Schwarzer Tee	3,50
658	Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,70
144	Latte Macchiato (G)	4,50

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE – FRUCHTSÄFTE

067	Tafelwasser (Kohlensäurehaltig)	0,3 l	3,30
		0,5 l	4,30
068	Tafelwasser	0,3 l	3,30
		0,5 l	4,30
145	Soda-Zitrone	0,3 l	3,40
086	Soda-Zitrone	0,5 l	4,40
069	Fanta ^{1/2}	0,3 l	3,30
070	Fanta ^{1/2}	0,5 l	4,30
071	Cola ^{1/2/9}	0,3 l	3,30
072	Cola ^{1/2/9}	0,5 l	4,30
073	Cola light ^{1/2/9}	0,3 l	4,40
074	Cola Zero ^{1/2/9}	0,3 l	4,40
075	Spezi ^{1/2/9}	0,3 l	3,30
076	Spezi ^{1/2/9}	0,5 l	4,30

077	Apfelschorle	0,3 l	3,50
078	Apfelschorle	0,5 l	4,50
079	Eistee	0,3 l	3,50
080	Eistee	0,5 l	4,50
081	Sprite	0,3 l	3,30
082	Sprite	0,5 l	4,30
052	Tonic Water ¹⁰	0,3 l	3,90
083	Bitter Lemon ¹⁰	0,3 l	3,90
084	Ginger Ale ¹⁰	0,3 l	3,90
085	Almdudler	0,3 l	3,90
055	Orangina	0,3 l	3,70
090	Acqua Panna „stilles Wasser“	0,25 l	3,50
091	Acqua Panna „stilles Wasser“	0,5 l	4,70
088	San Pellegrino	0,25 l	3,50
089	San Pellegrino	0,5 l	4,70
146	Red Bull ⁸	0,25 l	4,90
710	Saft und Nektar	0,3 l	3,90
	Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Sauerkirschnektar, Bananennektar, Maracujanektar, Mangonektar, Johannisbeernektar, Multivitamin, Marillensaft	0,5 l	4,90

ITALIENISCHE WEINE WEISS & ROSÉ

027	Chardonnay DOC	0,25 l	6,90
028	Frascati DOC	0,25 l	6,90
029	Pinot Grigio DOC	0,25 l	6,90
004	Rose IGT	0,25 l	6,90
005	Schorle weiß oder rosé	0,25 l	4,90

ITALIENISCHE WEINE ROT

006	Merlot IGT	0,25 l	6,90
007	Chianti DOC	0,25 l	6,90
008	Montepulciano DOC	0,25 l	6,90
009	Lambrusco IGT	0,25 l	6,90
010	Primitivo Zolla DOC	0,25 l	11,20
011	Schorle rot	0,25 l	4,90

ÖSTERREICHISCHE QUALITÄTSWEINE WEINGUT MÜLLER, KREMSTAL / ROT & WEISS

132	Grüner Veltliner Göttweiger Berg	0,25 l	6,50
131	Zweigelt Göttweiger Berg	0,25 l	6,50

BIRRA – BIERE

021	Leibinger Radler	0,5 l	4,40
012	Leibinger Edel-Spezial vom Fass	0,5 l	4,40
014	Leibinger Edel-Pils vom Fass	0,3 l	3,80
013	Leibinger Edel-Spezial vom Fass	0,3 l	3,70
024	Leibinger alkoholfreies Pils	0,33 l	3,90
018	Leibinger Seeweisse Kristall	0,5 l	4,80
015	Leibinger Seeweisse Hefe hell	0,5 l	4,80
019	Leibinger Seeweisse Hefe dunkel	0,5 l	4,80
025	Leibinger Seeweisse Hefe leicht	0,5 l	4,80
022	Cola-Weizen	0,5 l	4,80
030	Desperados	0,33 l	4,80
032	Corona (Mexico)	0,33 l	4,80
033	Leibinger Seeweisse Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,80

SPIRITUOSEN

056	Averna	4 cl	4,70
057	Ramazotti	4 cl	4,70
058	Fernet Branca	4 cl	4,70
059	Amaretto	4 cl	4,70
087	Jägermeister	4 cl	4,70
060	Sambuca	2 cl	3,90
061	Grappa	2 cl	4,10
062	Vecchia Romagna	2 cl	4,10
063	Johnny Walker	2 cl	4,50
064	Bailey's	2 cl	4,90
065	Tequila	2 cl	4,10
066	Jack Daniels	2 cl	5,50

APERITIVI – APERITIFS

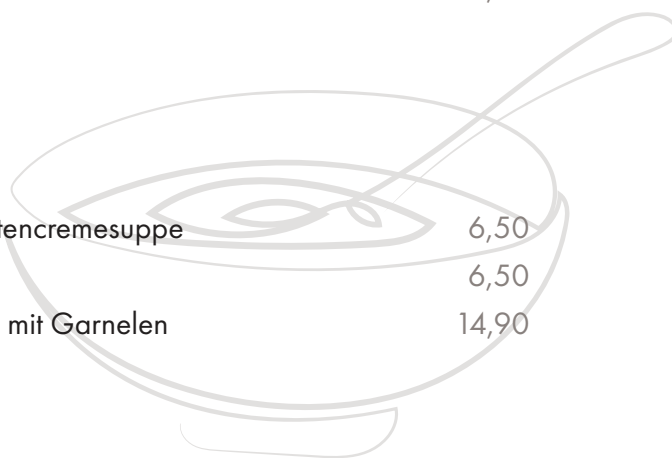
092	Glas Prosecco ¹	0,1 l	4,90
094	Flasche Prosecco ¹	0,75 l	39,50
106	Aperol & Prosecco ¹	0,2 l	6,50
044	Aperol & Wein, gespritzt	0,2 l	6,50
105	San Bitter & Prosecco	0,2 l	6,50
016	Lillet	0,2 l	6,50
095	Campari Soda ¹	4 cl	6,20
096	Campari Orange ¹	4 cl	6,20
097	San Bitter ¹ alkoholfrei	0,1 l	4,50
098	Martini bianco	4 cl	4,90
099	Bacardi-Cola ^{1/9}	4 cl	6,50
100	Aperol-Soda ^{1/9}	4 cl	6,50
101	Wodka Lemon ¹⁰	4 cl	8,10
107	Wodka & Red Bull ^{8/9}	4 cl	8,10
108	Jack Daniels & Cola ^{1/9}	4 cl	6,50
102	Gin Tonic ¹⁰	4 cl	7,50
046	Hugo	0,2 l	6,50

ANTIPASTI – VORSPEISEN

200	Antipasto italiano (AG) mit verschiedenen Vorspeisen, gegrilltem Gemüse und verschiedenen Aufschnittsorten	17,40
201	Parmaschinken mit Melone	11,90
202	Insalata di Mare (BDLR) Meeresfrüchte-Salat	15,90
204	Bruschetta (AN) Vier Scheiben geröstetes Brot mit Tomaten, Basilikumpesto und Knoblauch	7,90
205	Rinder-Carpaccio (G) mit Rucola & Parmesanschuppen in Balsamico	16,50
207	Vitello tonnato (GD) Kalter Kalbsbraten mit Thunfischcreme	16,50
210	Pizza-Brot (AN) Pizzaboden mit Tomatensauce	7,20

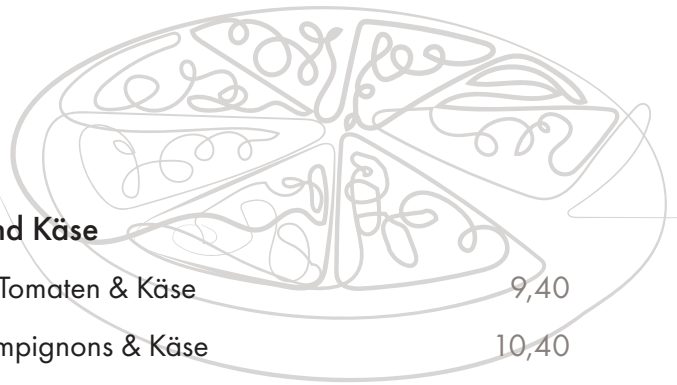
ZUPPE – SUPPEN

208	Zuppa di Pomodoro (AL) Tomatencremesuppe	6,50
209	Minestrone (L) Gemüsesuppe	6,50
217	Zuppa di Pesce (CR) Fischsuppe mit Garnelen	14,90



INSALATE – SALATE

211	Insalata mista (GMO) kleiner gemischter Salat mit French Dressing	5,90
212	Insalata mista grande (GMO) großer gem. Salat mit French Dressing	8,90
213	Insalata verde (GMO) grüner Salat mit French Dressing	5,70
214	Insalata Pomodoro con Cipolle Tomatensalat mit Zwiebeln	7,70
215	Insalata Caprese (DG) mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	11,50
218	Insalata Buon Gustaia (GLMO) gemischter Salat mit gebratenen Garnelen, Rucola und Grana Padanoschuppen mit Balsamico-Essig	14,50
219	Insalata Apollo (CGLMO) gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen & French Dressing mit doppelter Portion Hähnchenbrust + 6,90	15,90
199	Insalata Pescatore (CDGMO) gemischter Salat mit gebratenem Lachsfilet und French Dressing mit doppelter Portion Lachs + 7,50	16,50
197	Insalata Surprise (CGO) gemischter Salat mit Schafskäse, gekochtem Ei, Parmaschinken und French Dressing	13,90
216	Insalata Italiana (DGO) gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und French Dressing	13,40
198	Insalata Fattoria (GO) gemischter Salat mit gegrillten Roastbeefstreifen und French Dressing mit doppelter Portion Roastbeefstreifen + 7,50	17,50



PIZZA – PIZZE

Alle Pizzen mit Tomaten und Käse

- | | | |
|-----|---|-------|
| 222 | Pizza Margherita (AGN) mit Tomaten & Käse | 9,40 |
| 223 | Pizza Funghi (AGNP) mit Champignons & Käse | 10,40 |
| 224 | Pizza Salami (AGMNP) mit Salami & Käse ⁵ | 10,70 |
| 225 | Pizza Prosciutto (AGNP) mit Vorderschinken & Käse ^{2/4/5/6} | 10,70 |
| 226 | Pizza Contadina (AGMNP) mit Salami & Champignons ⁵ | 11,20 |
| 227 | Pizza Regina (AGNP) mit Vorderschinken & Champignons ^{2/4/5/6} | 11,20 |
| 228 | Pizza Capricciosa (AGMNP) mit Salami, Artischocken, Zwiebeln & Oliven ^{5/7} | 11,80 |
| 229 | Pizza Quattro Stagioni (AGNP)
mit Vorderschinken, Artischocken, Champignons & Peperoni ^{2/4/5/6} | 12,40 |
| 230 | Pizza Napoli (AGDNP) mit Sardellen, Mozzarella & Oliven ^{5/7} | 12,10 |
| 231 | Pizza Tonno (AGDNP) mit Thunfisch, Zwiebeln & Oliven ^{5/7} | 12,90 |
| 232 | Pizza Pino (AGDNP) mit Salami, Vorderschinken, Thunfisch & Knoblauch ^{2/4/5/6} | 13,70 |
| 233 | Pizza Gamberetti (ABGDNP) mit Krabben & Knoblauch ⁵ | 13,70 |
| 234 | Pizza Quattro Formaggi (AGNP) mit 4 verschiedenen Käsesorten ^{1/2} | 12,90 |
| 235 | Pizza Parma (AGNP) mit Parmaschinken ² | 12,90 |
| 236 | Pizza Gorgonzola (AGNP) mit Gorgonzolakäse | 12,30 |
| 237 | Pizza Nico (AGNP) mit scharfer Salami & Peperoni ⁵ | 11,90 |
| 238 | Pizza Marinara (ABGNP) mit Meeresfrüchten, Knoblauch & Kapern | 14,50 |
| 239 | Pizza Vegetariana (AGNP) mit Gemüse & Käse | 12,30 |
| 240 | Pizza Hawaii (AGNP) mit Vorderschinken & Ananas ^{2/4/5/6} | 11,90 |
| 241 | Pizza Caprese (AGDMNP) mit frischen Tomaten, Mozzarella & Thunfisch | 12,90 |
| 242 | Pizza Pazza (AGDNP) mit Thunfisch, Spinat, Gorgonzola & Knoblauch | 13,20 |
| 243 | Pizza (AGMNP) mit Rucola & Gorgonzola | 12,90 |
| 244 | Pizza (AGMNP) mit Rucola & Parmaschinken ² | 13,50 |
| 245 | Pizza (ABGDNP) mit Rucola & Gamberetti | 13,90 |
| 246 | Pizza Calzone (AGNP)
mit Vorderschinken, Champignons & Artischocken ^{2/4/5/6} | 12,90 |
| 247 | Pizza Calzone quattro formaggi (AGNP)
mit 4 verschiedenen Käsesorten ^{2/4/5/6} | 13,90 |
| 248 | Pizza Scarpetta (AGNPC) mit Speck, Spinat, Eier & Zwiebeln | 13,90 |

NEU

ALLE PIZZEN SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH

Aufpreis: € 3,90

Für Zusätze & Allergene – siehe bitte die Liste auf der letzten Seite.
Unsere Preise sind in Euro inkl. MwSt. ausgezeichnet.

Für spezielle Zusatzbeilagen, die auf der Karte so nicht angegeben
sind, müssen wir einen Aufpreis verlangen. Wir bitten um Verständnis.

PASTA – TEIGWAREN

- 
- | | | |
|-----|---|-------|
| 250 | Spaghetti al Pomodoro (AF)
mit frischen Tomaten und Basilikum in Tomatensauce | 9,90 |
| 251 | Spaghetti Bolognese (AFG)
mit Hackfleisch in Tomatensauce | 10,50 |
| 252 | Spaghetti Carbonara (AFCG)
mit Speckwürfeln und Ei in leichter Sahnesauce | 11,40 |
| 253 | Spaghetti Ciociara (AFPG)
mit Vorderschinken, Erbsen & Champignons in Tomatensahnesauce ^{2/4/5/6} | 11,90 |
| 254 | Spaghetti Aglio e Olio (AF)
mit Olivenöl, Knoblauch, frischem Chili und Cherrytomaten | 10,20 |
| 259 | Spaghetti Genovese (AFL)
mit hausgemachtem Basilikumpesto und Sahne | 10,90 |
| 273 | Penne al Salmone (AFDG)
mit Lachswürfeln und frischen Tomaten in leichter Tomatensahnesauce | 13,70 |
| 274 | Penne al Arrabiata (AF)
mit frischem Chili und Knoblauch in pikantem Tomatensugo | 10,20 |
| 272 | Penne Wodka (AFG)
mit Speck und Zwiebeln, mit Wodka abgelöscht, in Tomatensahnesauce | 11,90 |
| 277 | Penne Tarantina (AFRD)
mit Meeresfrüchten und Knoblauch in Tomatensauce (scharf-pikant) | 13,50 |
| 283 | Linguine Golfo di Sorrento (AFRD)
mit Meeresfrüchten und frischen Tomaten in leichter Weißweinsauce | 13,90 |
| 281 | Linguine dello Chef (AF)
mit Rindsfiletstreifen, Cherrytomaten und Estragon | 16,50 |
| 260 | Linguine Portofino (AFRD)
mit Seeteufel, Garnelenschwänzen und Cocktailtomaten
in leichter Weißweinsauce | 17,50 |
| 269 | Tortelloni alla Panna (AFG)
mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit Vorderschinken in leichter Sahnesauce | 10,90 |

NEU

ALLE GERICHTE SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich

Aufpreis: € 3,00

- | | | |
|-----|---|-------|
| 270 | Tortelloni San Marco <small>(AFG)</small>
mit Ricotta und Spinat gefüllt, mit frischen Tomaten, Rucola und Grana Padanoschuppen | 10,80 |
| 264 | Gnocchi quattro Formaggi <small>(AFG)</small>
mit 4 verschiedenen Käsesorten in Sahnesauce | 11,80 |
| 266 | Gnocchi „Capri“ <small>(AFG)</small>
mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella | 11,50 |
| 255 | Tagliatelle alla Siciliana <small>(AFG)</small>
mit Auberginen und Ricotta Salata in Tomatensauce | 11,90 |
| 284 | Tagliatelle Mare e Monti <small>(AFGR)</small>
mit Garnelenschwänzen und Champignons in Tomatensahnesauce | 15,70 |
| 280 | Tagliatelle Caruso <small>(AF)</small>
mit Hähnchenbruststreifen, Knoblauch, frischen Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce | 13,90 |
| 261 | Tagliatelle Montebianco <small>(AFG)</small>
mit Steinpilzen, Knoblauch und Grana Padano | 14,20 |

NEU

ALLE GERICHTE SIND AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich. Aufpreis: € 3,00

PASTA AL FORNO – TEIGWAREN AUS DEM OFEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 286 | Lasagne <small>(AGF)</small>
mit Rinderhack, im Ofen überbacken | 13,10 |
| 282 | Penne Primavera <small>(AGF)</small>
mit Gemüse in Rosasauce, im Ofen überbacken | 13,10 |
| 288 | Penne al Forno <small>(AGF)</small>
mit Vorderschinken, Erbsen und Champignons in Rosasauce, im Ofen überbacken | 13,10 |
| 285 | Cannelloni <small>(AGF)</small>
mit Hackfleisch in Rosasauce, im Ofen überbacken | 13,10 |

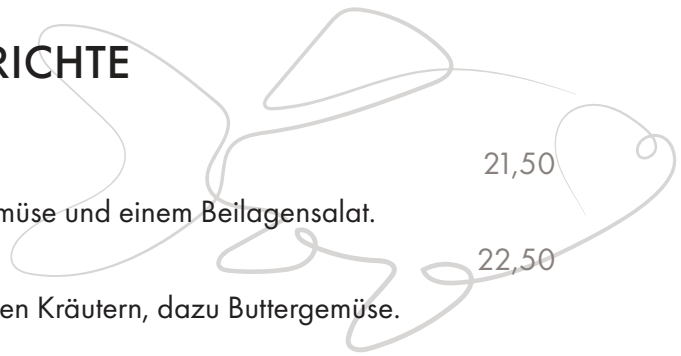
Zu unseren Pastagerichten servieren wir Ihnen geriebenen Grana Padano Käse.
Zu allen anderen Gerichten erheben wir einen Aufpreis für Grana Padano von 1,50 pro Portion.

RISOTTO – REIS

- 289 **Risotto Funghi** (AGF) mit Steinpilzen 15,80
290 **Risotto Marinara** (AGFRDB) mit Riesengarnelen und Meeresfrüchten 16,80
291 **Risotto Verdure** (AGFL) mit Gemüse 13,20

PESCE – FISCHGERICHTE

- 320 **Calamari fritti** (ADGC) 21,50
Tintenfisch frittiert, mit Buttergemüse und einem Beilagensalat.
- 322 **Calamari alla Griglia** (D) 22,50
Tintenfisch vom Grill mit frischen Kräutern, dazu Buttergemüse.
Mit einem Beilagensalat.
- 325 **Filetti D' Orata** (DG) 25,50
Filets von der Dorade an leichter Weißweinsauce mit frischen Tomaten
und Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.
- 326 **Coda di Rospo alla Veneziana** (AFDRB) 29,50
Medaillons vom Seeteufel, gebraten mit frischen Champignons
und Garnelenschwänzen an Hummerschaumsauce, dazu Butternudeln.
Mit einem Beilagensalat.
- 327 **Saltimbocca di Coda di Rospo** (AFD) 29,50
Medaillons vom Seeteufel mit Parmaschinken und frischem Salbei
auf Butternudeln. Mit einem Beilagensalat.
- 328 **Salmone alla Griglia** (DG) 23,90
Lachsfilet gebraten mit selbst gemachter Kräuterbutter auf Buttergemüse.
Mit einem Beilagensalat.
- 330 **Scampi alla Catalana** (RBG) 25,90
Garnelenschwänze mit Cherrytomaten in Weißweinsauce,
dazu Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.
- 331 **Scampi Saporiti** (RBG) 25,90
Gebratene Garnelenschwänze in Knoblauchöl, dazu Buttergemüse.
Mit einem Beilagensalat.
- 332 **Orata alla Griglia** (DG) 25,90
Dorade im Ganzen gebraten, mit frischen Kräutern, dazu Buttergemüse.
Mit einem Beilagensalat.
- 333 **Grigliata Mista Pesce** (ADFGR) 34,90
Mediterraner Fischteller mit einer ganzen Dorade, Garnelenschwänze
und einem Tintenfisch, dazu Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.



CARNE – FLEISCHGERICHTE

296	Pollo Griglia (AG)	20,90
	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.	
300	Cotolette Milanese (AC)	21,90
	vom Kalbsrücken, paniert, mit einem Beilagensalat und Bratkartoffeln.	
298	Scaloppina Funghi (AG)	21,50
	vom Kalbsrücken in feiner Champignonsauce, dazu Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.	
302	Saltimbocca alla Romana (AF)	23,00
	vom Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei gebraten, dazu Butternudeln. Mit einem Beilagensalat.	
303	Piccata Milanese (AFGC)	24,90
	vom Kalbsrücken, im Grana Padanomantel gebraten auf Tomatenspaghetti. Mit einem Beilagensalat.	
304	Filetto di Maiale (AG)	20,50
	Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonsauce und Bratkartoffeln. Mit einem Beilagensalat.	
305	Bistecca alla Griglia 300 g serviert	27,50
	Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln. Mit einem Beilagensalat.	
306	Bistecca alle Erbe (AFG) 300 g serviert	28,50
	Rumpsteak vom Grill unter der Kräuterkruste, dazu Speckbratkartoffeln. Mit einem Beilagensalat.	
308	Tagliata di Manzo (G) 300 g serviert	27,90
	Rumpsteak auf einem Salat von Rucola, Cherrytomaten und Grana Padanoschuppen. Mit einem Beilagensalat.	
313	Filetto ai Porcini (AFG) 300 g serviert	34,50
	Rinderfilet vom Grill mit Steinpilzsauce, dazu Rosmarinkartoffeln. Mit einem Beilagensalat.	
314	Filetto ai Pepe Verde (AFG) 300 g serviert	34,50
	Rinderfilet flambiert, mit feiner Pfeffersauce, dazu Rosmarinkartoffeln. Mit einem Beilagensalat.	
315	Filetto alla Griglia (G) 300 g serviert	32,50
	Rinderfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Buttergemüse. Mit einem Beilagensalat.	
316	Filetto Stroganoff (AFG)	30,90
	Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit frischen Champignons und Risotto. Mit einem Beilagensalat.	

PER BAMBINI – NUR FÜR KINDER bis 16 Jahre

340	Kinderschnitzel (ACG) (Hühnerfleisch) mit Pommes frites	9,40
341	Tortelloni (AFG) mit Sahnesauce und Vorderschinken ^{2/4/5/6}	7,50
342	Spaghetti Bolognese (AFG)	7,50
343	Penne (AFG) mit Butter und Grana Padano Käse	7,20

EXTRAS

Knoblauchöl € 1,00
Ketchup und Mayonnaise € 0,30

Wir bitten um Verständnis!

Zusätze:

* Formvorderschinken 2/4/5/6	5 mit Antioxidationsmittel	10 chininhaltig
1 mit Farbstoff	6 mit Geschmacksverstärker	11 Phenylalaninquelle
2 mit Konservierungsstoff	7 geschwärzt	12 Sulfite
3 mit Süßungsmittel	8 Taurin	13 mit Säuerungsmittel
4 mit Phosphat	9 koffeinhaltig	14 mit Stabilisator

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

A Glutenhaltiges Getreide	F Soja	N Sesam
B Krebstiere	G Milch oder Laktose	O Sulfite
C Ei	H Schalenfrüchte	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnuss	M Senf	

Für weitere Informationen bezüglich Allergene fragen Sie bitte unser Personal.



Ristorante La Scarpetta, Hintere Achmühlerstr. 1a, 6850 Dornbirn
Telefon +43 (0) 5572 / 21 03 93, info@ristorante-lascarpetta.at