



M E N Û

M E N Û

S P E I S E K A R T E
M E N U

I NOSTRI APERITIVI

OUR APERITIFS UNSERE APERITIFS NOS APÉRITIFS



APEROL SPRITZ € 6,00

GIN TONIC ALL'ASTICE - Lobster Gin, acqua tonica, basilico € 13,00

LOBSTER GIN TONIC - Lobster Gin, tonic water, basil

HUMMER-GIN TONIC - Lobster Gin, Tonic, Basilikum

GIN TONIC À L'HOMARD - Lobster gin, tonic, basilic

GIN TONIC NASTRO AZZURRO - Panarea Island Gin, acqua tonica € 8,00

NASTRO AZZURRO GIN TONIC - Panarea Island Gin, tonic water

GIN TONIC NASTRO AZZURRO - Panarea Island Gin, Tonic

GIN TONIC NASTRO AZZURRO - Panarea Island Gin, tonic

VODKA TONIC € 9,00

Vodka Purity 34 (dalla Svezia, distillata 34 volte, considerata la migliore vodka al mondo), acqua tonica

VODKA TONIC - Purity 34 Vodka (from Sweden, distilled 34 times, considered the best vodka in the world), tonic water

WODKA TONIC - Wodka Purity 34 (aus Schweden, 34 Mal destilliert, gilt als bester Wodka der Welt), Tonic

VODKA TONIC - Vodka Purity 34 (de la Suède, distillée 34 fois, considérée comme la meilleure vodka au monde), tonic

AMERICANO - Campari, Vermouth "Antica Torino" € 8,00



MENU DEGUSTAZIONE PESCE

FISH TASTING MENU MENÜ FISCHVERKOSTUNG

MENU DÉGUSTATION POISSON

Sautè di cozze e vongole

Ravioli di pesce fatti in casa ripieni di ricotta, code di gambero e branzino

Branzino alla griglia o al forno con pane grattato

Acqua, Caffè

Degustazione vini consigliata:

calice di Soave, calice di Lugana e calice di Vermentino 15€ extra

Sautè mussels and clams

Home-made fish Ravioli stuffed with Ricotta, prawn tails and sea bass

Grilled or baked sea bass with breadcrumbs

Water, coffee

Recommended wines: glass of Soave, glass of Lugana and glass of Vermentino - 15€ extra

Sautè Miesmuscheln und Venusmücheln

Fisch-Ravioli selbstgemacht, gefüllt mit Ricotta, Garnelen und Seebarsch

Seebarsch gegrillt oder paniert im Ofen gebacken

Wasser, Kaffee

Empfohlene Weinverkostung: 1 Glas Soave, 1 Glas Lugana und 1 Glas Vermentino 15€ extra

Sautè de moules et palourdes

Raviolis de poisson maison farcis à la ricotta, queues de crevette et loup de mer

Loup de mer grillé ou au four avec de la chapelure

Eau, Café

Dégustation de vins conseillée:

verre de Soave, verre de Lugana et verre de Vermentino 15€ extra

€ 30,00

MENU DEGUSTAZIONE TARTUFO

TRUFFLE TASTING MENU MENÜ TRÜFFELVERKOSTUNG

MENU DÉGUSTATION TRUFFE

Uova all'occhio di bue con Tartufo

Gnocchi di ricotta fatti in casa con tartufo, burro fuso e semi di papavero

Filetto qualità "limousine francese" ai porcini e tartufo

Acqua caffè

Degustazione vini consigliata:

calice di Barolo, calice di Brunello e calice di Amarone 20€ extra

Sunny-Side-Up Eggs with Truffle

Homemade ricotta dumplings with truffle, butter and poppy seeds

"French limousin" fillet with porcini mushrooms and truffle

Water coffee

Recommended wines:

glass of Barolo, glass of Brunello and glass of Amarone - 20€ extra

Spiegelei mit Trüffel

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit Trüffel, geschmolzener Butter und Mohn

Rinderfilet der französischen Rasse "Limousine" mit Steinpilzen und Trüffel

Wasser Kaffee

Empfohlene Weinverkostung:

1 Glas Barolo, 1 Glas Brunello und 1 Glas Amarone 20€ extra

Œuf au plat à la truffe

Gnocchis de ricotta faits maison à la truffe, beurre fondu et graines de pavot

Filet de qualité "limousine française" aux cèpes et à la truffe

Eau café

Dégustation de vins conseillée:

verre de Barolo, verre de Brunello

et verre d'Amarone - 20€ extra

€ 45,00

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS VORSPEISEN APÉRITIFS

Code di gambero imperiale dell'Argentina con porri e pomodorini..... € 13,00

Argentinian imperial prawns with leeks and cherry tomatoes
Furchengarnelenschwänze aus Argentinien mit Lauch und Kirschtomaten
Crevettes impériales d'Argentine aux poireaux et tomates cerises

Sautè di cozze e vongole € 14,00

Sautè mussels and clams
Sautè Miesmuscheln und Venusmücheln
Sautè de Moules et palourdes

Caviale siberiano calvisius con crostini caldi e burro € 80,00

Siberian calvisius caviar with warm croutons and butter
Sibirischer Calvisius-Kaviar mit kleinen warmen gerösteten Brötchen und Butter
Caviar sibérien Calvisius avec croutons chauds et beurre

Foie gras d'oca Ungherese(50 gr) € 11,00

Hungarian goose foie gras (50 gr)
Ungarisches Gänse-Foie gras (50 g)
Foie gras d'oie de Hongrie (50 g)

La Caprese: Bufala di Eboli, pomodori pelati della Catedral di Navarra e basilico € 9,50

Buffalo mozzarella from Eboli, tomatoes from La Catedral de Navarra and basil
Büffel-Mozzarella aus Eboli, geschälte Tomaten von La Catedral de Navarra und Basilikum
Mozzarella de bufflonne d'Eboli, tomates pelées de La Catedral de Navarra, basilic

Selezioni di Formaggi della Lessinia "Caseificio Morandini" € 15,00

Selection of Lessinia Cheese "Caseificio Morandini"
Auswahl der Lessinia Käse "Caseificio Morandini"
Sélection de fromages de la Lessinia "Caseificio Morandini"

Plateau di crudité (12 scampi e 12 ostriche) suggerito per due/quattro persone € 70,00

Raw seafood platter (12 prawns and 12 oysters) recommended for two/four people
Crudité-Platte (12 Scampi und 12 Austern), für zwei/vier Personen empfohlen
Plateau de tartare (12 langoustines et 12 huitres) suggéré pour deux/quatre personnes

Burrata pugliese con pomodorini e acciughe del Mar Cantabrico € 13,00

Burrata from Puglia served with cherry tomatoes and anchovies from the Cantabrian Sea
Burrata-Käse aus Apulien mit Kirschtomaten und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer
Burrata des pouilles avec tomates cerise et anchois de la Mer Cantabrique

Selezione di affettati misti con giardiniera € 15,00

Selection of mixed cold cuts with pickled vegetables
Auswahl an Aufschnitt mit eingelegtem Gemüse
Sélection de charcuterie mixte aux légumes marinés



PASTA PÂTES

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico € 8,00

Spaghetti with a fresh tomato and basil sauce
Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum
Spaghettis aux tomates fraîches et basilic

Gnocchi di ricotta al tartufo con burro fuso e semi di papavero € 13,50

Truffle ricotta gnocchi with melted butter and poppy seeds ★
Ricotta-Gnocchi mit Trüffel, geschmolzener Butter und Mohn
Gnocchi de ricotta aux truffes, au beurre fondu et aux graines de pavot

Ravioli di pesce fatti in casa, con ricotta, code di gambero e branzino € 14,50

Homemade fish ravioli with ricotta, prawn tails and sea bass ★
Hausgemachte Fisch-Ravioli mit Ricotta-Frischkäse, Garnelenschwänzen und Wolfsbarsch
Raviolis au poisson fait maison, farcis à la ricotta, crevettes et bar

Ravioli Giulietta e Romeo, con pomodoro, bufala campana e basilico € 11,00

Romeo and Juliet ravioli with tomatoes, buffalo mozzarella and basil
Ravioli Romeo und Julia, mit Tomaten, Büffelmozzarella aus Kampanien und Basilikum
Raviolis Roméo et Juliette, farcis à la tomate, mozzarella de bufflonne et basilic

Spaghetti al nero di seppia "Felicetti" con uova di salmone e katsuobushi € 15,00

"Felicetti" black squid ink spaghetti with salmon eggs and katsuobushi
Schwarze Spaghetti mit Tintenfischfarbe „Felicetti“ mit Lachseiern und Katsuobushi
Spaghetti à l'encre de seiche « Felicetti » aux œufs de saumon et bonite séchée

Gnocchi di patate fatti in casa con Granchio dell'Atlantico (Granciporro) € 20,00

Homemade gnocchi with brown crab ★
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Krebs aus dem Atlantik (Taschenkrebis)
Gnocchi de pommes de terre fait maison, au crabe de l'Atlantique (tourteau)

Lasagne al forno fatte in casa (di nostra produzione) € 9,00

Lasagne (homemade - hausgemachte - fait à la maison) ★

Spaghetti con le Sardine portoghesi "Cocagne" uvetta e cipolla € 13,00

Spaghetti pasta with "Cocagne" Portuguese sardines, raisins and onions
Spaghetti mit portugiesischen „Cocagne“-Sardinen mit Rosinen und Zwiebeln
Spaghetti aux sardines portugaises « Cocagne », raisins secs et oignon



Pasta fatta in casa

Homemade pasta · Hausgemachte pasta · Pâtes maison



I NOSTRI RISOTTI OUR RISOTTO UNSERE RISOTTO NOS RISOTTO

Risotto al radicchio e Amarone € 14,00

Risotto with radicchio and Amarone wine

Risotto mit Radicchio und Amarone Wein

Risotto avec radicchio et vin Amarone

Risotto di mare € 14,00

Seafood risotto

Meeresfrüchte Risotto

Rizotto aux fruits de mer

INSALATONE SALADS SALATE SALADES

Mediterranea: € 9,50

Insalata verde, pomodoro fresco, tonno, capperi, olive, mozzarella, origano

Green salad, fresh tomatoes, tunafish, capers, olives, mozzarella cheese, oregano

Gruener Salat, Tomaten, Thunfisch, Kapern, Oliven, Mozzarella Käse, Oregano

Salad verte, tomate fraîche, thon à l'huile, capres, olives, mozzarella fromage, oregano

Insalata di pollo: € 12,00

Insalata, petto di pollo grigliato, capperi, olive, pomodori

Salad, grilled chicken breast, capers, olives, tomatoes

Salat, gegrillte Hähnchenbrust, Kapern, Oliven, Tomaten

Salade, poitrine de poulet grillée, câpres, olives, tomates



SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Fegato di Vitello alla Veneziana con patate al forno € 14,00

Venetian-style liver with roasted potatoes

Kalbsleber Venezianische art mit Bratkartoffeln

Foie de veau à la vénitienne avec des pommes de terre rôties

Tagliata di manzo con radicchio, pinoli e aceto balsamico..... € 16,50

Sliced steak of beef with radicchio, pine nuts and balsamic vinegar

Rindfleisch-Tagliata (Scheibchen) mit rotem Radicchio, Pinienkernen und Balsamico-Essig

Tranches de bœuf avec endives rouges et noix de pin

Grigliata di pesce (consigliato per due persone) € 48,00

Branzino, scampi, polipo della Galizia, calamari

Grilled fish platter (recommended for two people)

Seabass, scampi, Galician octopus tentacles, calamari

Gegrillte Fischplatte (für zwei Personen empfohlen)

Seebarsch, Scampi, Tentakel vom Oktopus aus Galicien, Tintenfische

Grillade de poissons (conseillée pour 2 personnes)

Bar, langoustines, tentacules de poulpe de Galice, calamars

Branzino al forno gratinato o alla griglia € 15,00

Baked sea bass, gratinated or grilled

Gebackene Seebarsch, gebraten oder gegrillt

Loup de mer cuit au four, au gratin ou grillé

Polpa di granchio dell'Atlantico (Granciporro) con pomodorini..... € 20,00

Crab flesh with cherry tomatoes

Krebsfleisch aus dem Atlantik (Taschenkrebs) mit Kirschtomaten

Chair de crabe de l'Atlantique (Tourteau) avec tomates cerise

Aragosta tropicale alla griglia € 45,00

Grilled tropical lobster

Tropische Languste vom Grill

Langouste tropicale grillée

Filetto di Rombo chiodato con olive, pomodori e capperi € 19,50

Turbot fillet with olives, tomatoes and capers

Steinbuttfilet mit Oliven, Tomaten und Kapern

Filet de turbot clouté aux olives, tomates et câpres

Polipo della Galizia su letto di verdure..... € 16,50

Galician octopus served on a bed of vegetables

Oktopus aus Galizien auf Gemüsebett

Poulpe de Galice sur un lit de légumes

Tagliata di pollo alla griglia con patate al forno..... € 13,50

Sliced grilled chicken with roasted potatoes

Geschnitten gegrilltem Hähnchen mit Bratkartoffeln

Tranches de poulet grillé avec des pommes de terre rôties



FILETTI

BEEF FILLETS RINDERFILET FILETS DE BOEUF

di manzo alla griglia qualità limousine francese..... € 19,00

Grilled "French limousin" beef fillet

Rinderfilet der französischen Rasse Limousine vom Grill

Filet de bœuf au grill qualité limousine française

di manzo ai porcini qualità limousine francese € 22,00

Grilled "French limousin" beef fillet with porcini mushrooms

Rinderfilet der französischen Rasse Limousine mit Steinpilzen

Filet de bœuf aux cèpes qualité limousine française

di manzo al gorgonzola qualità limousine francese..... € 22,00

Grilled "French limousin" beef fillet with gorgonzola cheese

Rinderfilet der französischen Rasse Limousine mit Gorgonzola

Filet de bœuf au gorgonzola qualité limousine française

**Filetto alla Rossini: filetto qualità limousine francese con foie gras d'oca
e tartufo € 30,00**

Rossini-style fillet: French limousine fillet with goose foie gras and truffle

Filet alla Rossini: Französisches Filet vom Limousin-Rind
mit Gänse-Foie Gras und Trüffel

Tournedos Rossini : filet de viande limousine française, accompagné de foie gras
d'oie et de truffe

CONTORNI

SIDE DISHES SEITLICHE TELLER PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Patate spadellate € 4,50

Sautéed potatoes

Bratkartoffeln

Pommes de terre rôties

Insalata mista € 6,00

Mixed salad

Gemischter Salat

Salade mixte

Grigliatina di verdure..... € 4,50

Grilled vegetables

Gegrilltem Gemüse

Légumes grillés



LE NOSTRE PIZZE
OUR PIZZAS UNSERE PIZZEN NOS PIZZAS

- Bruschetta della casa** € 5,00
Bruschetta of the house - Bruschetta Hause - Bruschetta de la maison
- Margherita: salsa di pomodoro, mozzarella** € 6,00
Tomato sauce, mozzarella cheese - Tomatensauce, Mozzarella Käse - Sauce de tomate, mozzarella fromage
- Wurstel: salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel** € 8,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, hot dog - Tomatensauce, Mozzarella Käse, Hot Dogs -
Sauce de tomate, mozzarella fromage, hot dogs
- Salamino: salsa di pomodoro, mozzarella, salamino** € 8,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, salami - Tomatensauce, Mozzarella Käse, Salami -
Sauce de tomate, mozzarella fromage, salami
- Napoletana: salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano** € 7,50
Tomato sauce, cheese, anchovies, capers, oregano
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Sardellen, Kapern, Oregano
Sauce de tomate, mozzarella fromage, anchois, câpres, origan
- Prosciutto e funghi: salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi** € 8,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms - Tomatensauce, Mozzarella Käse, Schinken, Pilzen
Sauce de tomate, mozzarella fromage, jambon, champignons
- Quattro Stagioni: salsa di pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi** € 9,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, ham, mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Artischocken, Schinken, Pilzen
Sauce de tomate, mozzarella fromage, artichauts, jambon, champignons
- Arena: salsa tartufata, mozzarella, funghi feschi, rucola, grana a scaglie, prosciutto crudo** € 9,50
Truffle sauce, mozzarella cheese, fresh mushrooms, rocket salad, Parmesan cheese, Parma ham
Trüffelsauce, Mozzarella Käse, frischen Champignons, Rucola, Parmesan käse, und Parma schinken
Sauce à la truffe, mozzarella fromage, champignons frais, fromage Parmesan, rucola, jambon (Parma)
- Gustosa: salsa di pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco a dadini, basilico e aglio** € 8,50
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomato, basil, garlic
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Frische Tomaten, Basiliskum, Knoblauch
Sauce de tomate, mozzarella fromage, tomate fraîche, basilic, ail
- Vegetariana: salsa di pomodoro, mozzarella, verdure miste, grana** € 9,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed vegetables, Parmesan cheese
Tomatensauce, Mozzarella Käse, gemischter Gemuse, Parmesan Käse
Sauce de tomate, mozzarella fromage, legumes assortis, Parmesan
- Tonno e cipolla: salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla** € 9,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna fish, onion
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Thunfish, Zwiebeln
Sauce de tomate, mozzarella fromage, thon, oignons
- Capricciosa: salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, capperi, olive, origano** € 9,00
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms, capers, olives, oregano
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Schinken, Artischocken, Pilzen, Kapern, Oliven, Oregano
Sauce de tomate, mozzarella fromage, jambon, artichauts, champignons, câpres, olive, origan



LE NOSTRE PIZZE

OUR PIZZAS UNSERE PIZZEN NOS PIZZAS

Ai frutti di mare: Salsa di pomodoro, frutti di mare e prezzemolo..... € 13,00

*Tomato sauce, seafood, parsley
Tomatensauce, Meeresfrüchte und Petersilie
Sauce tomate, fruits de mer et persil*

Pizza Brà: Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, peperoni, salsiccia..... € 9,50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, peppers, sausage
Tomatensauce, mozzarella Käse, Gorgonzola, Paprika, Wurst
Sauce de tomate, mozzarella fromage, gorgonzola, poivrons, saucisse*

Estate: Salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, grana, rucola..... € 9,50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, tomatoes, Parmesan cheese, rocket salad
Tomaten sauce, Mozzarella Käse, Frische Tomaten, Parmesan Käse, Rucola
Sauce de tomate, mozzarella fromage, tomate fraîches, fromage Parmesan, rucola*

Boscaiola: Salsa di pomodoro, mozzarella, misto bosco, speck, rucola € 9,50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, mixed mushrooms, smoked ham, rocket salad
Tomatensauce, Mozzarella Käse, Pilzen, Speck, Rucola
Sauce de tomate, mozzarella fromage, champignons, jambon fumeè, rucola*

Vicolo Listone: Salsa di pomodoro, basilico e burrata all'uscita..... € 9,50

*Tomato sauce, basil, burrata (added out of the oven)
Tomatensauce, Basilikum und nach dem Backen hinzugefügter Burrata-Käse
Sauce tomate, basilic et burrata à la sortie du four*

Quattro Formaggi Nastro Azzurro: € 11,00

Formaggi stagionati della Lessinia e gorgonzola

*Seasoned cheeses from Lessinia and gorgonzola
Gewürzter Käse aus Lessinia und Gorgonzola
Fromages assaisonnés de Lessinia et de gorgonzola*

Bufalina: Salsa di pomodoro, mozzarella, bufala di Eboli e basilico € 9,50

*Bufalina: tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella from Eboli and basil
Bufalina: Tomatensauce, Mozzarella, Büffel-Mozzarella aus Eboli und Basilikum
Bufalina: sauce tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne d'Eboli, basilic*

Tirolese: Salsa di pomodoro, mozzarella, speck in cottura, salamino piccante, cipolla, grana . € 9,50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, cooking speck, spicy salami, onion, parmesan
Tomatensauce, mozzarella Käse, Kochfleck, würzige Salami, Zwiebel, Parmesan
Sauce tomate, mozzarella fromage, point de cuisson, salami épicé, oignon, parmesan*

Saporita: Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, rosmarino € 9,50

*Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola, sausage, rosemary
Tomatensauce, mozzarella Käse, Gorgonzola, Wurst, Rosmarin
Sauce tomate, mozzarella fromage, gorgonzola, saucisse, romarin*

Ingredienti a richiesta - extra on the pizza: Prosciutto crudo/Speck - Parma Ham / Smoked ham € 2,00

**Per la preparazione delle pizze si usano solo prodotti freschi. • Pizza is made only with fresh ingredients •
Herstellung von Pizza nur mit den frischesten Zutaten. • Pour la préparation des pizzas on utilise
uniquement des ingrédients frais.**

***Prodotto Fresco/Fresh product/Frishe Produkt/ Produit frais • **Prodotto Surgelato/frozen product/ Tiefkühl-
produkt/ produit congelé • ***Prodotto Congelato/frozen product/ Tiefkühlprodukt/ produit congelé.**

Coperto - Cover Charge - Gebühr - Couvert € 1,50



LE DISSETANTI THE REFRESHING

Coca Cola	€ 3,50
Fanta.....	€ 3,50
Coca Cola Zero.....	€ 3,50
Chinotto	€ 3,50
Lemonsoda	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
The freddo limone	€ 3,50
The freddo pesca	€ 3,50
Spezie (cola+fanta)	€ 5,00
Spremuta di frutta fresca (arance / juice of fresh fruit/Saft von frischen Früchten/ jus de fruits frais).....	€ 5,00
Succo di frutta (fruit juice / Fruchtsaft /jus de fruit).....	€ 3,50
Acqua tonica (Tonic water - Tonic Wasser - Eau tonique)	€ 3,00
Acqua minerale 1/2 lt. - natural water	€ 3,00
Acqua minerale frizzante 1/2 lt. sparkling mineral water/mit Gas/petillant	€ 3,00

LE BIRRE BEERS

Radler (media)	€ 5,00
Birra alla Spina “Paulaner” (piccola/small/Klein/petit)	€ 3,50
Birra alla Spina “Paulaner” (media/medium).....	€ 5,00
Birra alla Spina “Paulaner” (1 litro/1 liter).....	€ 10,00
Hafe Weiss Bier (cl 0,500)	€ 6,00
B20 birra artigianale / craft beer / Craft Bier / bière artisanale	€ 6,00
Beck’s analcolica (cl 0,33 without alcohol/ohne Alkohol/sans alcool)	€ 5,00
Nastro Azzurro - Made in Italy (cl 0,33).....	€ 5,00

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.



