

# Italienische Gastlichkeit & Genuss

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, wir sind Gastgeber mit Leib und Seele. Ob im Kreis der Familie, mit Freunden oder Kollegen, Dinner zu zweit oder große Feier:

Genießen Sie unbeschwerte Stunden mit italienischer Gastlichkeit.

Ob Holzofenpizza, handgemachte Pasta, Fleisch- oder Fischgerichte, wir legen Wert auf höchste Qualität.

Wir bedanken uns bei unseren Gästen, die uns auch während der Coronazeit die Treue halten.

*Ihre Familie Giorno*



## *Über uns*

Wir sind ein kleiner, aber feiner Familienbetrieb. Unsere Gäste sollen sich bei uns wohl fühlen. Die Speisekarte bietet für jeden Geschmack etwas und unsere Stärke sind die hausgemachten Spezialitäten der traditionellen italienischen Küche, auf hohem Niveau zubereitet, kombiniert mit Moderne und gewürzt mit einer Prise Außergewöhnlichem.

Außergewöhnlich ist unser Pizzateig - die Pinsa Romana

Nachhaltiges Getreide in seiner ursprünglichsten Form, schonend zu klassischem Sauerteig verarbeitet, ist die Grundlage unserer Holzofen-Pizzen.

Ob Vorspeisen, Pasta, Fisch- und Fleischgerichte oder die beliebten Desserts, bei den Zutaten legen wir Wert auf höchste Qualität.

Spaghetti mit Parmesan und Trüffel, Fisch, am Tisch filetiert oder Hummer, exzellent für Sie zubereitet: Wir verwöhnen Sie, versprochen. Zu italienischem Essen wird bei uns auch italienischer Wein serviert, im Klimaschrank optimal temperiert.

Übrigens: Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen.

# Antipasti & Insalate

|   |         |
|---|---------|
| 1 Antipasto misto della casa<br>Gemischte Vorspeise <sup>1,2</sup> nach Art des Hauses zubereiten   | € 11,50 |
| 100 Tris di Antipasti<br>Hausgemachter Meeresfrüchtesalat,<br>Vitello Tonnato und Carpaccio di manzo  | € 16,00 |
| 3 Insalata di mare<br>Hausgemachter Meeresfrüchtesalat  | € 13,50 |
| 4 Caprese<br>Zarter Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl  | € 7,90  |
| 78 Vitello tonnato<br>Zartes Kalbsfleisch in hauchdünne Scheiben geschnitten<br>mit Thunfischsoße überzogen   | € 11,50 |
| 7 Carpaccio di Manzo<br>Rohes Rindfleisch in dünne Scheiben geschnitten mit<br>Olivenöl, Rucola und Parmesan  | € 11,50 |
| 6 Hausgemachtes Pizzabrot mit<br>Kräuterbutter  | € 3,00  |
| 36 Bruschetta   | € 5,00  |
| 8 Insalata verde<br>Grüner Salat  | € 5,00  |
| 9 Insalata mista<br>Gemischter Salat mit Zwiebeln   | € 6,00  |
| 10 Insalata mista con tonno<br>Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln  | € 7,50  |
| 809 Fitnesssalat<br>Bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen in<br>Sesamkruste, gehobeltem Parmesan und frischen Champignons                             | € 13,50 |
| 810 Delikatessensalat<br>Eine Salatkomposition aus Blattsalaten, Lachsfilet, Parmaschinken <sup>1</sup> ,<br>Melone, Artischocken <sup>2,8</sup> und Mozzarella | € 14,00 |
| 811 Bauernsalat<br>Tomaten, Gurken, schwarze Oliven <sup>6</sup> , Zwiebeln und<br>Schafskäse mit Olivenöl, Zitronensaft und Senf                               | € 10,00 |

*Unsere vorspeisen servieren wir mit hausgemachtem Pizzabrot*

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing <sup>2,5</sup> serviert

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Pasta fresca

|   |         |
|---|---------|
| 39 Spaghetti alla Bolognese<br>Spaghetti mit würziger Hackfleischsoße   | € 8,50  |
| 53 Rigatoni alla Bolognese<br>Röhrennudeln mit würziger Hackfleischsoße   | € 8,50  |
| 43 Spaghetti al pomodoro<br>Spaghetti mit Tomatensoße   | € 7,50  |
| 52 Rigatoni al pomodoro<br>Röhrennudeln mit Tomatensoße   | € 7,50  |
| 44 Spaghetti aglio, olio e peperoncino<br>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Pfefferschoten                 | € 7,90  |
| 260 Spaghetti Aglio, Olio con<br>Mazzancolle e Spinaci<br>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Garnelen und Spinat        | € 14,00 |
| 46 Spaghetti ai frutti di mare<br>Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensoße<br>oder Weißweinssoße                     | € 14,00 |
| 47 Spaghetti alla carbonara<br>Spaghetti mit geräuchertem Bauchspeck <sup>1,2</sup> ,<br>Sahne, Ei und Parmesan         | € 9,50  |
| 60 Penne all'arrabbiata<br>Penne in scharfer Tomatensoße  | € 8,00  |
| 54 Rigatoni ai 4 formaggi<br>Röhrennudeln mit vier verschiedenen Käsesorten in Sahnesoße                                | € 11,00 |
| 55 Tagliatelle salmone e spinaci<br>Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Sahnesoße  | € 13,50 |
| 56 Tagliatelle al tonno<br>Bandnudeln mit Thunfisch in Kirschtomatensoße  | € 13,00 |
| 57 Tagliatelle ai porcini<br>Bandnudeln mit Steinpilzen in Kirschtomatensoße  | € 13,00 |
| 58 Tagliatelle aglio e olio con<br>mazzancolle e porcini<br>Bandnudeln mit Knoblauch, Olivenöl, Garnelen und Steinpilze | € 14,00 |

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Pasta fresca

- 59 Taglietelle prosciutto e funghi € 10,50  
Bandnudeln mit Vorderschinken 1,2, frischen Champignons  
in Sahnesoße
- 48 Tortelloni con panna € 11,50  
Teighütchen 3 gefüllt mit Spinat und Frischkäse  
in Erbsen-Vorderschinken-Sahnesoße 1,2
- 49 Tortelloni rosè € 10,50  
Teighütchen 3 gefüllt mit Spinat und Frischkäse in  
Tomaten-Sahnesoße
- 50 Panzerotti con salmone € 14,00  
Teigtaschen 3 gefüllt mit Frischkäse und Spinat  
in Lachs-Tomaten-Sahnesoße
- 51 Panzerotti ai funghi porcini € 14,00  
Teigtaschen 3 gefüllt mit Frischkäse und Spinat  
in Steinpilzen-Tomaten-Sahnesoße

## Gnocchi

- 63 Gnocchi al pomodoro € 10,50  
Kartoffelteigklößchen in Tomatensoße
- 74 Gnocchi salmone e spinaci € 13,50  
Kartoffelteigklößchen mit Lachs und Spinat in Sahnesoße
- 75 Gnocchi gorgonzola e spinaci € 13,00  
Kartoffelteigklößchen mit Spinat und Gorgonzola in  
Käsesahnesoße
- 76 Gnocchi all'arrabbiata € 10,00  
Kartoffelteigklößchen mit Kirschtomaten in  
scharfer Tomatensoße

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Pasta **a** | forno

|   |                |
|---|----------------|
| <b>65 Rigatoni</b><br>Röhrennudeln mit Vorderschinken <sup>1,2</sup> , frischen Champignons,<br>Erbsen und Käse überbacken in Hackfleischsoße           | <b>€ 10,00</b> |
| <b>66 Tortelloni</b><br>Teighütchen <sup>3</sup> gefüllt mit Frischkäse und Spinat<br>in Hackfleischsoße mit Käse überbacken                            | <b>€ 11,50</b> |
| <b>67 Lasagne</b><br>Traditioneller Nudelauflauf mit Käse überbacken  | <b>€ 12,50</b> |
| <b>68 Cannelloni ricotta e spinaci</b><br>Teigrollen gefüllt mit Spinat und Frischkäse in Tomaten-Sahnesoße<br>mit Käse überbacken                      | <b>€ 13,00</b> |
| <b>69 Combinazione</b><br>Verschiedene Nudelsorten mit Vorderschinken <sup>1,2</sup> und<br>frischen Champignons in Hackfleischsoße mit Käse überbacken | <b>€ 11,50</b> |
| <b>70 Lasagne salmone e spinaci</b><br>Traditioneller Nudelauflauf mit Lachs und Spinat mit<br>Käse überbacken  | <b>€ 13,00</b> |

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Carne

|   |         |
|---|---------|
| <b>80 Piccata milanese</b><br>Kalbsschnitzel mit Mehl, Ei und Parmesan paniert,<br>als Beilage Spaghetti Napoli und Salat <sup>2,5</sup>  | € 20,50 |
| <b>81 Scaloppina alla caprese</b><br>Kalbsschnitzel an frischen Tomaten und Mozzarella,<br>als Beilage Gemüse und Salat <sup>2,5</sup>  | € 20,50 |
| <b>82 Saltimbocca alla romana</b><br>Kalbsschnitzel in Weißweinsauce <sup>5</sup> nach römischer Art mit<br>Parmaschinken <sup>1</sup> und Salbei als Beilage Pommes und Salat <sup>2,5</sup> | € 20,50 |
| <b>83 Scaloppina al limone</b><br>Kalbsschnitzel in Zitronensauce als Beilage Pommes und Salat <sup>2,5</sup>   | € 19,50 |
| <b>85 Valdostana</b><br>Rumpsteak mit Vorderschinken <sup>1,2</sup> , Käse und Kirschtomaten,<br>als Beilage Pommes und Salat <sup>2,5</sup>  | € 21,50 |
| <b>86 Bistecca ai ferri</b><br>Rumpsteak vom Grill als Beilage Pommes und Salat <sup>2,5</sup>  | € 19,50 |
| <b>87 Bistecca alla pizzaiola</b><br>Rumpsteak in würziger Tomatensauce mit Sardellen,<br>Kapern <sup>1</sup> und Oliven <sup>6</sup> , als Beilage Spaghetti und Salat <sup>2,5</sup>        | € 21,50 |
| <b>88 Bistecca al pepe verde</b><br>Rumpsteak in Pfeffersauce aus grünem Pfeffer,<br>als Beilage Pommes und Salat <sup>2,5</sup>  | € 20,00 |

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing <sup>2,5</sup> serviert

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Pesce

- 90 Calamari fritti € 14,50  
Tintenfischringe mehliert und frittiert,  
als Beilage Pizzabrot und Salat 2,5
- 91 Seppia alla griglia € 19,00  
Tintenfisch vom Grill, als Beilage Gemüse und Salat 2,5
- 92 Filetto di salmone alla griglia € 19,50  
Gegrilltes Lachsfilet, als Beilage Gemüse und Salat 2,5
- 93 Alici fritti € 14,50  
Sardinen mehliert und frittiert als Beilage  
Pizzabrot und Salat 2,5
- 94 Calamari e gamberoni € 21,50  
al sugo mediterraneo  
Tintenfisch und Gambas in mediterraner Soße mit Oliven 6 und  
Kapern 1, als Beilage Pizzabrot und Salat 2,5
- 95 Grigliata mista € 22,50  
Tintenfisch, Gambas und Lachsfilet vom Grill,  
als Beilage Gemüse und Salat 2,5
- 98 Gamberoni alla griglia € 21,50  
Gegrillte Gambas, als Beilage Gemüse und Salat 2,5

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing 2,5 serviert

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# le nostre Pizze

|  |         |
|--|---------|
| <b>14 Margherita</b><br>Tomatensoße, Käse, Oregano   | € 7,00  |
| <b>15 Aglio</b><br>Knoblauch, Käse, Oregano  | € 7,50  |
| <b>16 Sardelle</b><br>Sardellen, Käse  | € 8,50  |
| <b>17 Gamberetti</b><br>Krabben, Käse  | € 11,00 |
| <b>18 Diavolo</b><br>Pfefferschoten, Käse, scharfe kalabresische Salami <sup>1,2</sup>   | € 11,00 |
| <b>19 Calzone</b><br>Gefüllte Pizzatasche mit Tomatensoße, Vorderschinken <sup>1,2</sup> , Käse  | € 11,00 |
| <b>20 Prosciutto e Funghi</b><br>Tomatensoße, Käse, Vorderschinken <sup>1,2</sup> und frische Champignons  | € 9,50  |
| <b>21 Salami e Funghi</b><br>Tomatensoße, Käse, Salami <sup>1,2</sup> und frische Champignons  | € 9,50  |
| <b>22 Rustica</b><br>Tomatensoße, Käse, Salami <sup>1,2</sup> , Vorderschinken <sup>1,2</sup> und frische Champignons  | € 11,00 |
| <b>23 Tonno e Cipolla</b><br>Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln   | € 11,00 |
| <b>24 Hawaii</b><br>Tomatensoße, Käse, Ananas und Vorderschinken <sup>1,2</sup>  | € 9,50  |
| <b>25 Speciale</b><br>Tomatensoße, Käse, frische Champignons, Thunfisch, Zwiebeln, Vorderschinken <sup>1,2</sup> , Artischocken <sup>2,8</sup> und Paprikaschoten <sup>2</sup> | € 12,50 |
| <b>26 Contadina</b><br>Tomatensoße, Käse, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven <sup>6</sup> und Oregano   | € 9,00  |

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal



# le nostre Pizze

|  |         |
|--|---------|
| <b>27 Quattro stagioni</b><br>Tomatensoße, Käse, frische Champignons, Vorderschinken <b>1,2</b> ,<br>Artischocken <b>2,8</b> und Paprikaschoten <b>2</b> | € 10,50 |
| <b>28 Capricciosa</b><br>Tomatensoße, Käse, frische Champignons, Vorderschinken <b>1,2</b> ,<br>Artischocken <b>2,8</b> und Oliven <b>6</b>              | € 10,50 |
| <b>29 Quattro formaggi</b><br>Vier verschiedenen Käsesorten  | € 11,00 |
| <b>30 Vegetariana</b><br>Tomatensoße, Käse, frisches Gemüse und Knoblauch  | € 11,00 |
| <b>31 Calabrese</b><br>Tomatensoße, Käse, scharfe kalabresische Salami <b>1,2</b> und<br>Brokkoli  | € 11,00 |
| <b>32 Frutti di mare</b><br>Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte und Knoblauch   | € 12,00 |
| <b>33 Rucola</b><br>Tomatensoße, Käse, Rucola, Parmaschinken <b>1</b> und Parmesan   | € 12,50 |
| <b>34 Mediterranea</b><br>Tomatensoße, Käse, Sardellen, Kapern <b>1</b> , Knoblauch und Oliven <b>6</b>  | € 10,00 |
| <b>35 Caprese</b><br>Tomatensoße, Käse, frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum  | € 11,00 |

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Dolci

|  |        |
|--|--------|
| Hausgemachtes Tiramisù ( <i>ohne Ei</i> )  | € 5,50 |
| Hausgemachtes Panna Cotta  | € 4,50 |
| Tartufo Nero<br>Halbgefrorene Schokoladencreme mit Weinschaumkern <sup>5</sup><br>umhüllt von Kakao und Haselnussstückchen         | € 4,50 |
| Tartufo Bianco<br>Halbgefrorene Weinschaumcreme <sup>5</sup> mit einem Kern aus<br>Kaffeecreme umhüllt von weißen Baiser Stückchen | € 4,50 |
| Gemichter Nachtisch<br>Tiramisù, Panna Cotta und Eis   | € 8,50 |
| Flute al limoncello<br>Limonensorbet im Sektglas mit Limoncello-Likör  | € 5,10 |
| Früchte Becher<br>Eine Kugel Vanilleeis, zwei Kugeln Erdbeereis, garniert<br>mit frischen Früchten, Sahne und Erdbeersoße          | € 6,00 |
| Eisbiene<br>Eine Kugel Vanilleeis, zwei Kugeln Erdbeereis garniert<br>mit Schokosplittern und Fächerwaffeln                        | € 3,50 |
| Eisschokolade<br>Zwei Kugeln Vanilleeis in köstlicher Milkschokolade garniert<br>mit Sahne und Schokoraseln                        | € 4,00 |
| Eiskaffee<br>Zwei Kugeln Vanilleeis in aromatischem Milchkaffee garniert<br>mit Sahne und Kakaopulver                              | € 4,00 |
| Gemischtes Eis<br>Drei Kugeln leckeres Eis nach Wahl mit oder ohne Sahne   | € 4,50 |
| Coupe Dänemark<br>Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße, Sahne und Eiswaffeln  | € 4,50 |

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Vini

## Vino rosso

Melisseo Rosso DOC Cirò Superiore (aus Kalabrien)  
0,2l € 5,50 0,75l € 18,50

Primitivo Puglia I.G.T. (aus Apulien)  
0,2l € 5,50 0,75l € 18,50

Salice Salentino Riserva I.G.T. (aus Apulien)  
0,2l € 6,50 0,75l € 22,50

## Vino rosato

Girlan 448 (aus Südtirol)  
0,2l € 5,50 0,75l € 17,90

Rosato Leverano D.O.P. (aus Apulien)  
0,2l € 5,50 0,75l € 17,50

## Vino bianco

Girlan 448 s.l.m. Bianco Dolomiti (aus Südtirol)  
0,2l € 5,00 0,75l € 17,90

Verdicchio Classico Superiore DOC  
Casal di Serra dei Castelli di Jesi (aus Marken)  
0,2l € 5,50 0,75l € 24,50

Lugana D.O.C. (aus Lombardei)  
0,2l € 6,90 0,75l € 22,50

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Vini sfusi

## Vino rosso

Chianti D.O.C.G. (aus Toscana)  
0,1l € 3,90 0,2l € 6,00

Valpolicella D.O.C. (aus Venetien)  
0,1l € 3,00 0,2l € 5,50

Montepulciano D.O.C. (aus Abruzzen)  
0,1l € 3,50 0,2l € 5,50

Barbera D.O.C. (aus Piemont)  
0,1l € 3,00 0,2l € 5,50

Lambrusco I.G.T. (aus Emilia Romagna)  
0,1l € 2,50 0,2l € 4,00

## Vino frizzante

Weinschorle Weiß / Rosè / Rot  
0,2l € 3,00

## Vino bianco

Pinot Grigio I.G.T. (aus Friaul)  
0,1l € 3,00 0,2l € 5,00

Frizzantino (aus Latium)  
0,1l € 2,50 0,2l € 4,00

# Biere

Original vom Fass  
0,3l € 2,50 0,5l € 3,00

Keller Bier vom Fass  
0,3l € 3,50

Kristallweizen vom Fass  
0,3l € 2,50 0,5l € 3,50

Hefeweizen vom Fass  
0,3l € 2,50 0,5l € 3,50

Dunkles Hefeweizen  
0,5l € 3,50

Franziskaner Alkoholfreies Weizen  
0,5l € 3,50

Radler süß<sup>1</sup> oder sauer  
0,3l € 2,50 0,5l € 3,00

Hefe-Radler süß<sup>1</sup> oder sauer  
0,5l € 3,50

Cola<sup>4,5</sup> - Weizen  
0,5l € 3,50

Alkoholfreies Bier  
0,5l € 3,00



Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Bevande analcoliche

Teinacher Gourmet Flasche (mit natürlicher Kohlensäure)  
0,3l € 1,70 Fl. 0,75l € 4,80

San Pellegrino (Mineralwasser)  
Fl. 0,75l € 4,80

Acqua Panna (Stilles Wasser)  
Fl. 0,5l € 3,00

Bluna Mix <sup>2,4,5</sup> - Bluna <sup>2,5</sup> - Afri Cola <sup>4,5</sup> - Cola light <sup>4,5,9</sup>  
Bluna Zitrone - Apfelschorle  
0,3l € 2,80

Apfelsaft  
0,3l € 3,00

Bitter - Lemon <sup>7</sup>  
0,3l € 3,00

Johannisbeerschorle  
0,3l € 2,80

Orangensaft  
0,3l € 3,00

Orangensaftschorle  
0,3l € 2,80



Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Liquori

Vecchia Romagna

2 cl € 4,00

Sambuca

2 cl € 2,00

Amaretto

2 cl € 1,50

Amaro Averna

2 cl € 3,50

Ramazzotti

2 cl € 3,50

Fernet Branca

2 cl € 3,00

# Grappe

Grappa di Moscato

2 cl € 4,50

Grappa di Barbera

2 cl € 4,50

Grappa di Barolo

2 cl € 4,50

Grappa Berta Tre "SOLI" Tre

2 cl € 7,00

Grappa Paolo Berta

2 cl € 10,00

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Aperitivi

Campari <sup>5</sup> Orange oder Soda  
0,4 cl € 4,00

Bitterino <sup>5</sup> oder Crodino  
0,1 l € 5,50

Prosecco natur  
0,1 l € 3,00

Proseccoschorle  
0,2 l € 4,00

Prosecco Aperol <sup>5,7</sup>  
0,2 l € 4,50

Aperol <sup>5,7</sup> Spritz  
0,2 l € 4,50

Hugo  
0,2 l € 4,50

Ramazzotti Rosato Mio  
0,2 l € 4,50

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal



# Bevande calde

|   |        |
|---|--------|
| Espresso                                      | € 2,00 |
| Espresso macchiato<br>mit Milchschaum         | € 2,20 |
| Espresso doppio                               | € 3,00 |
| Espresso corretto<br>mit Grappa oder Amaretto | € 3,50 |
| Latte macchiato                               | € 3,00 |
| Cappuccino<br>mit Milchschaum                 | € 3,00 |
| Ciocolata calda<br>Kaba - heiße Schokolade    | € 3,00 |
| Tee<br>verschiedene Sorten                    | € 2,50 |

Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Wenn Sie Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, wenden Sie sich gerne an unser Personal

# Zusatzstoffe

- 1 enthält Konservierungsmittel
- 2 enthält Antioxidationsmittel
- 3 enthält Geschmacksverstärker
- 4 enthält Koffein
- 5 enthält Farbstoff
- 6 enthält geschwärzt
- 7 enthält Chinin
- 8 enthält geschwefelt
- 9 enthält Phenylalaninquelle

## Öffnungszeiten

Mo Mi Do Fr Sa

17.00 - 21.30

Sonntag

12.00 - 14.00 / 17.00 - 21.30

Dienstag

Ruhetag

### GUMPEN

Beim Rossgumpen 5

73072 Donzdorf

T. 07162 2825

antonio.giorno@web.de

www.ristorante-gumpen.de