


VORSPEISE

ANTIPASTI

Olive nere fritte (warm) [a,6] VEGAN 

Pikant gebratene schwarze Oliven mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, dazu Ciabattabrot

Focaccia con pomodori ciliegino e oregano [a] VEGAN 

Fladenbrot mit halbtrockneten Kirschtomaten und Oregano

Focaccia con rosmarino [a] VEGAN 

Fladenbrot mit Rosmarin und groben Salz

VEGAN 

Focaccia con aglio e pepperoncino [a]

Fladenbrot mit Knoblauch und Peperoni

Focaccia con sardelle e cipolla [a,d]

Fladenbrot mit Sardellen und Zwiebel

Zuppa di ciliegino [f]

Fruchtige Kirchtomatensuppe mit Basilikum



AUS DEM MEER

Capesante Gratinata al Forno [a,o]

3 st. Überbackene und gratinierte Jakobsmuscheln in Kräuterpanade angerichtet in der Muschel Schale

Als Vorspeise für 2 oder als Hauptspeise

Cozze ripiene [a,g,o]

Miesmuscheln gefüllt mit Kräuterpanade und überbacken mit Parmesan dazu Tomaten Knoblauch Dip, ein Rezept aus der Region Apulien

1kg Gambas [a,b]

Gebraten in Knoblauch, Cherry Tomaten und etwas Peperoni mit Weißwein abgelöscht serviert mit selbst gemachten Aioli [f]

(nicht geschält mit Kopf und Schale)



LIEBLINGSVORSPEISE UNSERER GÄSTE

ANTIPASTI

Antipasti Gustitalia ab 1 Person

Variation aus gegrilltem Gemüse, Salami, Käse, Tomaten, Oliven u.v.m...

Jede weitere Person

Auch als vegetarische Variation



Vitello Tonnato[a,c,d]

Gegarte dünne Kalbsfleischscheiben angerichtet mit Aromatischer Thunfischcreme und Kapern

Carpaccio di Carne[a,g]

Rohe dünne Rinderfiletscheiben angerichtet mit Rucola und Parmesanhobel mit einem Dressing aus Zitronensaft, mildem Olivenöl und Balsamicocreme dazu servieren wir Ciabattabrot

Crostini con Funghi di Bosco[a,g]

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit Ziegenfrischkäse, Thymian und Knoblauch, Schalotten und würzigen Champions

Bruschetta con mozzarella di bufala[a,g,h,6]

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit Büffelmozzarella, frische Kirschtomaten, Oliven, Rucola, Parmesan und Basilikum

Bruschetta con pomodori[a,g,h]

AUCH  VEGAN

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit frischen Kirschtomaten, Parmesanhobeln und Basilikum





INSALATE

Salate

NEU  VEGAN wir können einiges, bitte sprechen Sie unser Service darauf an.

Insalata con Manzo [a,g,k,]

Saison-Salat, gegrillte Roastbeef-Streifen, Kirschtomaten, Gurken, Mozzarella, rote Zwiebeln, Parmesan

Insalata Cesare [a,g,k,fl]

Gemischter Blattsalat mit marinierter Geflügelbrust in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Crouçons, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanhobel

Insalata con gamberi [m,k,b,g]

Salat der Saison mit pikant in Kräuter gebratenen Garnelen

Insalata Antipasti [m,k,2,3]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika) Oliven, Balsamico Zwiebeln und getrocknete Tomaten

Beilagensalat [m,k]

Klassischer gemischter grüner Salat mit Kirschtomaten und Rucola (klein und groß)

Glutenfreies Brot mit Rosmarin

Zu den Salaten reichen wir frisches Ciabattabrot[a] Dazu wählen Sie eine Vinaigrette, [m,k]Sanddorn dressing [m,k] oder Balsamico/Olivenöl-Dressing[m,k]

Vinaigrette (Senf, Essig, Zitronensaft, Olivenöl, Pflanzenöl, Zucker, Honig, Salz und Pfeffer)

Sanddorn dressing (Sanddornsaft, Orangensaft, Olivenöl, Essig, Zucker, Honig, Senf, Ingwer, Salz und Pfeffer)

Balsamicodressing (Balsamico-Essig, Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer)



INSALATE

Salate

Lieblingssalate unserer Gäste

Insalata Gustitalia [m,k,g]

Salat der Saison mit Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Parmesanhobel

Insalata al Bosco [m,k,a,h]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, gebratene frische Champignons, Walnusskerne und geröstete Ciabatta-Croutons

Insalata Botanica [m,k,2,3]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, Süßkartoffelwürfel, Rucola, Babyspinat, Rotebeetwürfel, Ziegenfrischkäse und Sonnenblumenkernen angerichtet mit Sanddorndressing

RISOTTO

Reisgerichte

Risotto Casella [m,g]

Cremiges Risotto mit Salbei, Süßkartoffelwürfel, Zwiebel, Peperoni, Babyspinat und Parmesan

AUCH  VEGAN

Risotto Frutti di Mare [m,g,b,d,o]

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchte und Parmesan

Risotto ai funghi nobile [m,g]

Cremiges Risotto mit Edelpilzen aus der Saison und Thymian, sowie diversen Kräutern angerichtet mit gebratenen Pilzen, Knoblauch und Schalotten

AUCH  VEGAN

Risotto ai pomodori con Filetto arrosto [m,g]

Cremiges Tomatenrisotto mit gegrillten Kirschtomaten und zartem Rinderfilet (ca. 50 gr.)

Alle Risotto Gerichte werden mit Wein abgelöscht und enthalten Parmesan und Butter

LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

Auch  Glutenfrei

Tagliatelle al Salmone e spinaci [a,m,g]

Bandnudeln mit frischen Lachswürfeln, geschmolzene Kirschtomaten, Schalotten, Knoblauch in leichter Weißwein-Tomaten Salsa Soße dazu Mascarpone, mit Basilikum und Baby Blattspinat angerichtet mit Parmesanpäne

Orecchiette con Braciola [a,g,c]

Frische Öhrchen Nudeln in geschmorter Tomatensoße mit einer Rinderroulade gefüllt mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan und Serviert mit Parmesanhobel

Insalata Cesare [a,g,k,f]

Gemischter Blattsalat mit marinierter Geflügelbrust in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croûtons, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanhobel

Petto di Polo ai Porcini [g,k]

Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße dazu Rosmarinkartoffeln, Salat oder Gemüse

Spaghetti con gamberi [a,m,b]

Spaghetti mit Garnelen, Peperoni, Knoblauch und Kirschtomaten in feinwürziger Weisweinsoße (pikant)

Penne amatriciana mit italienische Hackbällchen [a,g,h,k,m]

Nudeln in einer Tomatensoße mit Speck, Chili, Zwiebeln und Knoblauch angerichtet mit Mini-Kalbsfleischfrikadellen mit Parmesan

Linguine alla scogliera e pomodoro [a,b,o,d]

Frische Bandnudeln mit Meeresfrüchten, Scampi, Miesmuscheln, Herzmuscheln, Knoblauch, etwas Peperoni Garnelen und Kirschtomaten in feinwürziger Soße

Penne al forno mit Pilzen [a,g,]

Überbackene Nudeln mit Pilzrahmsoße und Käse





VEGANE KÜCHE

Vorspeisen

Caprese [a,l]

Tomaten-Mozzarisella mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico

Auch klassisch mit Büffelmozzarella

Peperonata [a,l]

Geschmorte Paprikastreifen mit Zwiebel

und Tomaten- lauwarm serviert

Salate

Caesar Salat vegan [a,f,l]

Gemischter Blattsalat mit marinierter Soja Chunks nach Hähnchen Art in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croûtons, Kirschtomaten, Rucola und Vegan Reibe Käse serviert mit veganem Caesar-Dressing

Insalata Greca [a,l]

Mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, gemischter Paprika, Kalamata Oliven und veganer Feta nach griechischer Art mit Zitronen-Olivenöl Dressing

Linsensalat Bianca [a,f,l]

Knackiger Beluga-Linsensalat mit viel frischem Gemüse aus Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Cherrytomaten, fruchtiger Mango, veganem Feta verfeinert mit frischer Petersilie und süß säuerlichem Dressing (nach Saison können die Früchte variieren)



Suppe

Minestrone [a,l]

Hausgemachter Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Karotten und Tomaten

Tomatensuppe [a,l]

Fruchtige Kirschtomatensuppe mit Basilikum und Olivenöl

VEGANE KÜCHE

Hauptspeisen

Pasta mit Veganer Bolognese [a,f,i]

Mit einer würzigen Soße nach Bolognese Art aus Sonnenblumenprotein und Gemüse-Brunoise

Penne mit Spargel und Pesto Rosso [a]

Nudeln mit grünem Spargel, geschmolzenen Cherrytomaten und selbst gemachtem veganen Tomaten-Pesto aus getrockneten Tomaten



Penne amatriciana mit vegane Hackbällchen [a,h,k,m]

Nudeln in einer Tomatensoße mit Chili, Zwiebeln und Knoblauch angerichtet mit mini-vegan Frikadellen

Spaghetti alla Puttanesca [a]

Mit einer feinen Soßen nach italienischer Tradition aus Tomaten, Oliven, Kapern und Peperoni (leicht Pikant)

Risotto mit Erbsen und Basilikum

Cremiges Risotto mit feinen Erbsen und Basilikum angerichtet mit veganem Reibekäse

Risotto Pomodoro

Cremiges Risotto mit Cherrytomaten und Basilikum angerichtet mit veganem Reibekäse

Mach dir deine Pizza Selbst mit Veganem Pizzaschmelz [a]

Mit folgenden Zutaten (max. 4 Zutaten): Paprika, Broccoli, Oliven, Zwiebeln, eingelegte Aubergine, eingelegte

Zucchini, Knoblauch, Peperoni scharf, Champignons, Erbsen, Tomatenscheiben, Mais, Spinat, Kapern, Ananas, Rucola

Auch  **Glutenfrei**



Nachspeise

Frucht Beerensorbet vegan

Geeiste und pürierte Beerenmischung mit Johannisbeersaft und Minze



Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt. und Bedienung.

Zeichenerklärung Allergen- und Zusatzstoffe siehe letzte Seite in der Speisekarte

GustItalia GmbH • Rathausstr. 8 • 57610 Altenkirchen

Telefon: 02681-8289784 • www.gustitalia.de • trattoria@gustitalia.de

Fettucine Gustitalia [a,c,g]

Feine Bandnudeln mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesanhobel

Spaghetti con Pesto di Rucola alla Cristina [a,h,g,b]

Spaghetti mit selbstgemachten Pesto aus Rucola mit getrocknete Tomaten, Parmesan und Garnelen

Fettuccine con Pere e Pecorino [a,c,g,h]

Feine Bandnudeln mit Birnen, Pinienkerne, Knoblauch, Peperoni, Rosmarin in feiner Zitronensoße und geriebenen Parmesan



Fettuccine alla Gorgonzola [a,c,g,h,m]

Feine Bandnudeln mit Birnen, Gorgonzola, rote Zwiebel, Radicchio und Walnüsse in leichter Weißweinsauce

Penne all'arrabbiata mit Garnelen [a,b]

Nudeln mit scharfer Tomatensoße, Erbsen und gebratene Garnelen mit Parmesan

Penne mit grünem Gemüse und Knusperschinken [c,g,m]

Nudeln mit Zucherschoten, Broccoli, Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten angerichtet mit Rahmsauce und knusprigem Speck

Penne mit Birnen Gorgonzola-Sahne [a,c,m,]

Nudeln in leichter Gorgonzola Sauce mit Fenchel, Zwiebeln und Birnen und Croutons

Auf Anfrage zu den Nudelgerichten [a] haben wir noch zusätzlich eine **Hackfleischsoße (Bolognese)** [a,i,m] oder eine frische **Tomatensoße mit Basilikum** [a], **Carbonara** [a,c,g] und **Aglio Olio** [a] e **Peperonci-**



PASTA

Nudelgerichte

(Glutenfrei



Nudeln Sorten (Spaghetti, Penne, Rigatoni, Gnocchi und Tagliatelle)

Gnocchi al gorgonzola [a,c,g]

Zarte Kartoffelklöschen Gnocchi in Gorgonzolasoße

Gnocchi alla Sorentina [a,c,g]

Mit frischen Tomaten, Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan mit Sahne verfeinert

Gnocchi alla piemontese [a,c,g]

hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt mit einer frischer Tomatenwürfelsoße, Zwiebel angerichtet mit Parmesan

Tagliatelle Casalinga [a,m,c,g]

Bandnudeln mit Salsiccia (Sizilianische Bratwurst bestehend aus Schweinefleisch, Fenchelsamen, Salz, Pfeffer) mit rote Zwiebelstreifen, Brokkoli, Peperoni, Knoblauch in Tomatensauce und Parmesan

Tortelloni Ricotta Spinaci al Limone (Vegetarisch) [a,c,g]

Frische Tortelloni mit Spinat-Ricotta Füllung in Zitronenbutter und Rosmarin



Tagliatelle con Pollo e Porcini [a,g,c]

Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Steinpilzen, frische Tomaten und Sahne

Orecchiette con Braciola [a,g,c]

Frische Öhrchennudeln in geschmorter Tomatensoße mit einer Rinderroulade gefüllt mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan und Serviert mit Parmesanhobel

CARNE

Fleischgerichte

Bistecca alla griglia 250g roh [g,k]

gegrilltes Roastbeefsteak mit hausgemachter Rotweinbutter oder Kräuterbutter dazu
Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel

Filetto di Manzo 200g roh [g,k]

Zartes Rinderfilet gegrillt mit hausgemachter Rotweinbutter oder Kräuterbutter dazu
Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel

Scallopina alla parmegiana [a,c,k]

Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade dazu Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel

Petto di Polo ai Porcini [g,k]

Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße dazu Rosmarinkartoffeln, Salat oder Gemüse

Auf Wunsch auch mit Pommes statt Rosmarinkartoffel

Folgende Soßen können zum Steak oder Filet bestellt werden

Grüner-Pfefferrahm Soße [g] oder Peperoni-Rahmsoße [g] (Scharf)



PESCE

Fischgerichte

Lucioperca in Crosta [a,d,k,m]

saftiges Zanderfilet in Kräuter-Zitronen-Kruste dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Gemüse

Weitere frische Fische als Tagesangebot [d]

Bitte fragen Sie unseren Service nach der Fischart und Zubereitung *Preis auf Anfrage*

Die Pinsa ist eine Art Fladenbrot und hat ihren Ursprung im antiken Rom sie ist eigentlich keine Alternative zur Pizza, sondern eher ihr Vorfahre. Der Name leitet sich vom lateinischen Wort "pinsère" ab, was so viel bedeutet wie "zerdrücken". Durch die lange Reifezeit bis zu 72 Stunden ist der Teig zugleich locker-luftig von Innen und herrlich knusprig von außen. Als Zutaten für diese Mischung werden hauptsächlich Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl verwendet. Sei es scharf, leicht, oder herzhaft – probiere Dich durch unsere Pinsa-Variationen.

ROMULUS [a,f,g]

Salsiccia (italienische Bratwurst), rote Zwiebeln, Mozzarella, Broccoli, Peperoni mit Tomatensoße

AUGUSTUS [a,f,g]

Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Mozzarella mit Tomatensoße

MAXIMUS [a,f,g]

Büffelmozzarella, Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Rucola mit Tomatensoße

SPARTACUS [a,f,g]

Spinata Calabrese (scharfe Salami), Peperoni, Mozzarella mit Tomatensoße

QUINTUS [a,b,f,g]

Garnelen und Knoblauch, Cherrytomaten, Mozzarella mit Tomatensoße

TIBERIUS [a,f,g]

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella mit Tomatensoße

VOTUM [a,f,g]

Basis Tomatensoße und Mozzarella

Mach dir deine Pinsa Selbst mit folgenden Zutaten (max. 4 Zutaten): Paprika, Broccoli, Oliven, Zwiebeln, eingelegte Aubergine, eingelegte Zucchini, Knoblauch, Peperoni scharf, Champignons, Erbsen, Tomatenscheiben, Mais, Spinat, Kapern, Ananas, Rucola, Salami. Schinken, scharfe Salami, Garnelen, Thunfisch, Gorgonzola.

GAIUS IULIUS CAESAR [a,f,g]

Mozzarella, Prosciutto, Artischocken, Oliven Champignons mit Tomatensoße

PONTIUS PILATUS [a,d,f,g]

Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch mit Tomatensoße

REMUS [a,b,f,g]

Garnelen, Zucchini, Cherrytomaten, Knoblauch, Mozzarella mit Olivenöl

CLAUDIUS [a,f,g,h]

Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Mozzarella, rote Zwiebeln mit Olivenöl

NERO [a,d,f,g,l]

Lachs, Zucchini, schwarzer Sesam, Creme Fraiche mit Olivenöl

TITUS [a,f,g]

Spinat, Champignon, Basilikum Pesto, Parmesan, Mozzarella mit Olivenöl

Unsere Pinsas werden direkt auf Stein gebacken mit einer Größe von 19x30 cm und grundsätzlich mit Mozzarella [g] belegt.



PIZZE

Pizza (auch  Glutenfrei)

Pizza Fiorentina [a,g]

mit Tomatensoße, Spinat, Gorgonzola und Knoblauch

Pizza Verde [a,g]

mit Tomatensoße, viel frisches Gemüse und Zwiebel

Pizza 4 Stagione [a,g]

mit Tomatensoße, Artischocken, Champignons, Paprika und Salami

Pizza siciliana [a,g,d]

mit Tomatensoße, Sardellen, Kapern und Oliven

Pizza 4 Formaggi [a,g]

mit Tomatensoße und 4 verschiedenen Käsesorten



Pizza Gustitalia [a,g]

mit Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella und Parmesanhobel

Pizza d'estate [a,g]

mit Tomatensoße, gegrillten Auberginen und Zucchini, Oliven, Kirschtomaten und Ziegenfrischkäse

Pizza con Cipolle Balsamico [a,g]

mit Tomatensoße, fruchtige Balsamico-Schalotten, Zucchini und Auberginen, verfeinert mit Rosmarin und Basilikum

Pizza con gamberi [a,g,b]

mit Tomatensoße, Garnelen, Knoblauch, Oliven und Rucola

Pizza ai Frutti di Mare [a,g,o,b]

mit Tomatensoße, Meeresfrüchte, Knoblauch
[kann Surimi (Krebsfleischimitat) enthalten b,d,l]

Pizza Pesto [a,g,o,b,h]

mit Tomatensoße, Rucolapesto, Gamberi, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesanhobel und Rucola **19⁹⁰**

Pizza Pompei [a,g]

mit Tomatensoße, rote Paprika, scharfe Peperoni und scharfer Salami

Pizza Mista [a,g]

mit Tomatensoße, Schinken, Salami, Champignons und Zwiebeln



Unsere Pizzen werden direkt auf Stein gebacken mit einer Größe von ca. Ø 30 cm und grundsätzlich mit Mozzarella [g] belegt.

Unsere Glutenfreie Pizza werden mit einem zugekauften rohen Pizzaboden gemacht hergestellt in Italien und haben eine Größe von Ø 30 cm. Gebacken wird in einem separaten Ofen, somit garantieren wir eine Glutenfreie Zubereitung.



Spinaci, Olive e Salmone [a,g,d]
mit Spinat, Oliven, Knoblauch und Lachs

PIZZE BIANCHE

Weißer Pizza (auch  Glutenfrei)

Pizza mit Creme fraiche Soße

Parma e funghi e cipolla rossa [a,g]
mit Parmaschinken, Pilzen und roten Zwiebeln

Gorgonzola con pere e noci [a,g,c,h]
mit Gorgonzola, Birnen, roten Zwiebeln und
Walnüssen

PIZZE

Pizza (auch  Glutenfrei +5,50€)

Pizza margherita [a,g]
mit Tomatensoße und Mozzarella

Pizza funghi [a,g]
mit Tomatensoße und frischen Champignons

Pizza Tonno [a,g,d]
mit Tomatensoße und Thunfisch

Pizza Tonno Cipolla [a,g]
mit Tomatensoße, Thunfisch und Zwiebeln

Pizza piccante [a,g]
mit Tomatensoße und scharfer Salami

Pizza salame [a,g]
mit Tomatensoße und Salami

Pizza salame prosciutto [a,g]
mit Tomatensoße, Salami und Schinken

Pizza salame funghi [a,g]
mit Tomatensoße, Salami und Champignons

Pizza prosciutto [a,g]
mit Tomatensoße und Schinken



Pizza Hawaii [a,g]
mit Tomatensoße, Schinken und Ananas

Pizza capriciosa [a,g]
mit Tomatensoße, Artischockenherzen, Oliven,
Zwiebeln, Pilzen und Schinken

MENU PER BAMBINI

Kinderkarte

Pasta (Nudelgerichte)

Spaghetti Bolognese [a,i,]

mit Rinderhack-Tomatensauce, Möhren, Sellerie und Zwiebel

Spaghetti Pomodoro [a]

mit Kirschtomatensauce

Tortelloni Panna e Prosciutto [a,g]

Gefüllt mit Spinat und Ricotta, Zwiebel in Schinken-Sahne-Sauce

Pizze (Pizza)

Pizza Margarita [a,g]

mit Tomatensoße und Mozzarella

Pizza Salami [a,g]

mit Tomatensoße und Salami

Pizza Prosciutto [a,g]

mit Tomatensoße und Schinken

Pizza Hawaii [a,g]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und Schinken



Carne (Fleischgerichte)

Scallopina alla parmigiana [a,c]

Mini Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade dazu
Gemüse und Pommes

Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise

SWEET KIDS MENÜ nur bis 6 Jahre

Mit 1 Getränk, Spielzeug, Lolli und Luftballon

Zur Auswahl:

-Mini Pizza Margherita / Salami /
Prosciutto / Hawaii[a,g]

-Nudeln mit Tomatensoße oder Bolognese
oder Panna-Prosciutto [a,i,g]

GETRÄNKE

WARMER GETRÄNKE

Espresso [9]
Espresso Macchiato [g,8,9]
Espresso Doppio [g]
Espresso Coretto [9] mit Alkohol
Caffe Crema [9]
Cappuccino [g,8,9]
Latte Macchiato [g,8,9]
Ciok (italienischer heißer Kakao) [f,g,8]
Tee (verschiedene Sorten)

Früchte Mischung; Waldbeere; Kräuter; Grüner Tee; Kamille; Pfefferminze; Darjeeling;
Earl Grey; Klassik; English Breakfast; Rooibos-Vanille; Ingwer Lemon



NACHSPEISEN

Tiramisu
Panna Cotta
Eis aus eigener Herstellung *Im Sortiment (2 Kugeln)
Zabbaione

*Bitte fragen Sie den Kellner nach der Verfügbarkeit von Desserts.