

VORSPEISE

ANTIPASTI

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

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit Büffelmozzarella, frische Kirschtomaten, Oliven, Rucola, Parmesan und Basilikum **13⁹⁰**

Bruschetta pomodori [a,g,h] **VEGAN**

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit frischen Kirschtomaten, Parmesanhobeln und Basilikum **10⁹⁰**

Crostini Funghi di Bosco [a,g]

3 Stk. Ciabattabrot geröstet mit Ziegenfrischkäse, Thymian und Knoblauch, Schalotten und würzigen Champions **10⁹⁰**

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

Pikant gebratene schwarze Oliven mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, dazu Ciabattabrot **9⁹⁰**



AUS DEM MEER

Capesante Gratinat [a,o]

3 stk. Überbackene und gratinierte Jakobsmuscheln in Kräuterpanade angerichtet in der Muschel Schale **16⁹⁰**

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 **16⁹⁰**

1kg Gambas [a,b]

Gebraten in Knoblauch, Cherry Tomaten und etwas Peperoni mit Weißwein abgelöscht serviert mit selbst gemachten Aioli [f] **34⁹⁰**

(nicht geschält mit Kopf und Schale) auf anfrage auch ohne Schale



LIEBLINGSVORSPEISE UNSERER GÄSTE

ANTIPASTI

Antipasti Gustitalia ab 1 Person

Variation aus gegrilltem Gemüse, Salami, Käse, Tomaten, Oliven u.v.m... 15⁹⁰

Jede weitere Person +5⁵⁰

Auch als vegetarische Variation



Vitello Tonnato [a,c,d]

Gegarte dünne Kalbsfleischscheiben angerichtet mit Aromatischer Thunfischcreme und Kapern 17⁹⁰

Carpaccio di Carne [a,g]

Rohe dünne Rinderfiletscheiben angerichtet mit Rucola und Parmesanhobel mit einem Dressing aus Zitronensaft, mildem Olivenöl und Balsamico-creme dazu servieren wir Ciabattabrot 16⁹⁰



Piadina con pomodori ciliegino e oregano [a] VEGAN

Fladenbrot mit halbtrockneten Tomaten und Oregano 9⁵⁰

Piadina con rosmarino [a] VEGAN

Fladenbrot mit Rosmarin und groben Salz 9⁵⁰

Piadina con aglio e pepperoncino [a] VEGAN

Fladenbrot mit Knoblauch und Peperoni 9⁵⁰

Piadina con sardelle e cipolla [a,d]

Fladenbrot mit Sardellen und Zwiebel 9⁵⁰

Zuppa di ciliegino [i] VEGAN

Fruchtige Kirchtomatensuppe mit Basilikum und Olivenöl 7⁹⁰





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 **22⁹⁰**

Insalata Cesare [a,g,k,f]

Gemischter Blattsalat mit marinierter Geflügelbrust in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croûtons, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanhobel **22⁹⁰**

Insalata Gamberi [m,k,b,g]

Salat der Saison mit pikant in Kräuter gebratenen Garnelen **21⁹⁰**

Insalata Antipasti [m,k,2,3]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika) Oliven, Balsamico Zwiebeln und getrocknete Tomaten **21⁹⁰**

Beilagensalat [m,k]

Klassischer gemischter grüner Salat mit Kirschtomaten und Rucola (klein: **6⁹⁰** groß: **11⁹⁰**)

Glutenfreies Brot mit Rosmarin + 4,00 €

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)

Alle Salate können wir glutenfrei anbieten, bitte besonders den Service darauf ansprechen + 4,00 € 



INSALATE

Salate

Lieblingssalate unserer Gäste

Insalata Gustitalia [m,k,g]

Salat der Saison mit Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken und Parmesanhobel **21⁹⁰**

Insalata BOSCO [m,k,a,h]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, gebratene frische Champignons,

Walnusskerne und geröstete Ciabatta-Croutons **21⁹⁰**

Insalata Botanica [m,k,2,3]

Buntgemischter Salat der Saison, mit Kirschtomaten, Rucola,

Babypinat, Rotebeetwürfel, Ziegenfrischkäse und Sonnenblumenkernen angerichtet mit Sanddorndressing **21⁹⁰**

Alle Salate können wir glutenfrei anbieten, bitte

besonders den Service darauf ansprechen + 4,00 € 

RISOTTO

Reisgerichte

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

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchte und Parmesan **22⁹⁰**

Risotto funghi nobile [m,g]

Cremiges Risotto mit Edelpilzen aus der Saison und Thymian **21⁹⁰**

Risotto pomodori con manzo arrosto [m,g] **AUCH VEGAN + 3,00 €**

Cremiges Tomatenrisotto mit Kirschtomaten und gegrilltem Rindfleisch (ca. 50 gr.) **22⁹⁰**



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



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

LIEBLINGSGERICHE UNSERER GÄSTE

Auch  **Glutenfrei + 5,50 €**

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 Parmesanspäne **22⁹⁰**

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 **22⁹⁰**

Insalata Cesare [a,g,k,f]

Gemischter Blattsalat mit marinierter Geflügelbrust in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croûtons, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanhobel **22⁹⁰**

Petto di Polo ai Porcini [g,k]

Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße dazu Rosmarinkartoffeln, Salat oder Gemüse **28⁹⁰**

Spaghetti con gamberi [a,m,b]

Spaghetti mit Garnelen, Peperoni, Knoblauch und Kirschtomaten in feinwürziger Weisweinsoße (pikant) **21⁹⁰**

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 **18⁹⁰**

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 **22⁹⁰**

Penne al forno mit Pilzen [a,g,]

Überbackene Nudeln mit gemischten Pilze in Rahmsauce, Knoblauch, Schalotten und Käse **18⁹⁰**



VEGANE KÜCHE



Vorspeisen

Carpaccio Barbabietola [h]

Rote Bete Carpaccio, Rucola, Walnüsse, veganer Frischkäse, Olivenöl, Zitronensaft und Balsamicocreme

10⁹⁰

Peperonata [a,l]

Geschmorte Paprikastreifen mit Zwiebel und Tomaten- lauwarm serviert 9⁹⁰



Salate

Caesar Salat vegan [a,f,l]

Gemischter Blattsalat mit marinierter Soja Chunks nach Hähnchen Art in Teriyaki-Soße, Ciabatta-Croustons, Kirschtomaten, Rucola und Vegan Reibe Käse serviert mit veganem Caesar-Dressing 23⁹⁰

Insalata Greca [a,l]

Mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, gemischter Paprika, Kalamata Oliven und veganer Feta nach griechischer Art mit Zitronen-Olivenöl Dressing 21⁹⁰

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 22⁹⁰



Suppe

Minestrone [a,l]

Hausgemachter Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Broccoli, Bohnen, Erbsen, Karotten und Tomaten 7⁹⁰

Tomatensuppe [a,l]

Fruchtige Kirschtomatensuppe mit Basilikum und Olivenöl 7⁹⁰



VEGANE KÜCHE

Pasta mit Veganer Bolognese [a,f,i]

Mit einer würzigen Soße nach Bolognese Art aus Sonnenblumenprotein und Gemüse-Brunoise **19⁹⁰**

Penne mit Spargel und Pesto Rosso [a]

Nudeln mit grünem Spargel, geschmolzenen Cherrytomaten und selbst gemachtem veganen Tomaten-Pesto aus getrockneten Tomaten **21⁹⁰**

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

Nudeln in einer Tomatensoße mit Chili, Zwiebeln und Knoblauch angerichtet mit mini-vegan Frikadellen **21⁹⁰**

Spaghetti alla Puttanesca [a]

Mit einer feinen Soßen nach italienischer Tradition aus Tomaten, Oliven, Kapern und Peperoni (leicht Pikant) **18⁹⁰**

Mach dir deine Pizza Selbst mit Veganem Pizzaschmelz [a] **Auch Glutenfrei + 5,50 €**

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 **18⁹⁰**



Nachspeise

Frucht Beerensorbet vegan

Geeiste und pürierte Beerenmischung mit Johannisbeersaft und Minze

6⁹⁰



PASTA

Nudelgerichte

Auch  **Glutenfrei + 5,50 €**

Fettucine Gustitalia [a,c,g]

Feine Bandnudeln mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken und Parmesanhobel **20⁹⁰**

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

Feine Bandnudeln mit Birnen, Pinienkerne, Knoblauch, Peperoni, Rosmarin in feiner Zitronensoße und geriebenen Parmesan **20⁹⁰**

Penne all´arrabbiata mit Garnelen [a,b]

Nudeln mit Scharfer Tomatensoße, Erbsen und gebratene Garnelen mit Parmesan **18⁹⁰**



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

Nudeln mit Zucherschoten, Broccoli, Zucchini, Zwiebeln, Cherrytomaten angerichtet mit Rahmsauce und knusprigem Speck **18⁹⁰**

Spaghetti alla Puttanesca [a]

Mit einer feinen Soße nach italienischer Tradition aus Tomaten, Oliven, Kapern, Sardellen und Peperoni (leicht pikant) **18⁹⁰**

Auf Anfrage zu den Nudelgerichten [a] haben wir noch zusätzlich eine

Hackfleischsoße (Bolognese) [a,i,m]

Tomatensoße mit Basilikum [a],

Carbonara [a,c,g] und

Aglio, Olio e Peperoncino [a]



PASTA

Nudelgerichte

(Glutenfrei  Nudeln Sorten (Spaghetti, Penne, Rigatoni, Gnocchi und Tagliatelle) + 5,50 €

Gnocchi alla Sorentina [a,c,g]

Mit frischen Tomaten, Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan mit Sahne verfeinert **18⁹⁰**

Gnocchi alla piemontese [a,c,g]

Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt mit einer frischer Tomatenwürfelsoße, Zwiebel angerichtet mit Parmesan **18⁹⁰**

Tagliatelle Casalinga [a,m,c,g]

Bandnudeln mit Salsiccia (Sizilianische Bratwurst bestehend aus Schweinefleisch, Fenchelsamen, Salz, Pfeffer) mit rote Zwiebelstreifen, Brokkoli, Peperoni, Knoblauch in leichter Tomatensauce und Parmesan **21⁹⁰**

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

Frische Tortelloni mit Spinat-Ricotta Füllung in Zitronenbutter und Rosmarin **21⁹⁰**



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

Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Steinpilzen, frische Tomaten und Sahne **22⁹⁰**

Orecchiette con Braciola [a,g,c]

Frische Öhrchennudeln in geschmorter Tomatensoße mit einer Rinderroulade gefüllt mit Knoblauch, Petersilie und Parmesan, serviert mit Parmesanobel **22⁹⁰**

CARNE

Fleischgerichte

Bistecca alla griglia 250g roh [g,k]

gegrilltes Roastbeefsteak mit hausgemachter Rotweinbutter
oder Kräuterbutter dazu Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel **35⁹⁰**

Filetto di Manzo 200g roh [g,k]

Zartes Rinderfilet gegrillt mit hausgemachter Rotweinbutter oder Kräuterbutter dazu
Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel **39⁹⁰**

Scallopina alla parmegiana [a,c,k]

Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade dazu Gemüse oder Salat und Rosmarinkartoffel **32⁹⁰**

Petto di Polo ai Porcini [g,k]

Gegrillte Hähnchenbrust mit Steinpilzsoße dazu Rosmarinkartoffeln, Salat oder Gemüse **28⁹⁰**

Auf Wunsch auch mit Pommes statt Rosmarinkartoffel + 2⁵⁰ Euro

Folgende Soßen können zum Steak oder Filet bestellt werden + 3⁶⁰ Euro

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



PESCE

Fischgerichte

Lucio perca in Crosta [a,d,k,m]

saftiges Zanderfilet in Kräuter-Zitronen-Kruste dazu Rosmarinkartoffeln und Salat oder Gemüse **29⁹⁰**

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 **19⁹⁰**

AUGUSTUS [a,f,g]

Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Mozzarella mit Tomatensoße **19⁹⁰**

MAXIMUS [a,f,g]

Büffelmozzarella, Basilikum Pesto, Cherrytomaten, Rucola mit Tomatensoße **19⁹⁰**

SPARTACUS [a,f,g]

Spinata Calabrese (scharfe Salami), Peperoni, Mozzarella mit Tomatensoße **19⁹⁰**

QUINTUS [a,b,f,g]

Garnelen und Knoblauch, Cherrytomaten, Mozzarella mit Tomatensoße **19⁹⁰**

TIBERIUS [a,f,g]

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella mit Tomatensoße **19⁹⁰**

VOTUM [a,f,g]

Basis Tomatensoße und Mozzarella **19⁹⁰**

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 **19⁹⁰**

PONTIUS PILATUS [a,d,f,g]

Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Knoblauch mit Tomatensoße **19⁹⁰**

CLAUDIUS [a,f,g,h]

Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Mozzarella, rote Zwiebeln mit Olivenöl **19⁹⁰**

TITUS [a,f,g]

Spinat, Champignon, Basilikum Pesto, Parmesan, Mozzarella mit Olivenöl **19⁹⁰**

REGINA [a,g]

Tomatensoße, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl **19⁹⁰**

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



PIZZE

Pizza (auch  Glutenfrei + 5,50 €)

Pizza Fiorentina [a,g]

mit Tomatensoße, Spinat, Gorgonzola und Knoblauch 17⁹⁰

Pizza Verde [a,g]

mit Tomatensoße, viel frisches Gemüse und Zwiebel 17⁹⁰

Pizza 4 Stagione [a,g]

mit Tomatensoße, Artischocken, Champignons, Paprika und Salami 17⁹⁰

Pizza Gustitalia [a,g]

mit Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola, Büffelmozzarella und Parmesanhobel 19⁹⁰

Pizza d'estate [a,g]

mit Tomatensoße, gegrillten Auberginen und Zucchini, Oliven, Kirschtomaten und Ziegenfrischkäse 19⁹⁰

Pizza con gamberi [a,g,b]

mit Tomatensoße, Garnelen, Knoblauch, Oliven und Rucola 19⁹⁰

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

mit Tomatensoße, Meeresfrüchte, Knoblauch
[kann Surimi (Krebsfleischimitat) enthalten b,d,1] 19⁹⁰

Pizza siciliana [a,g,d]

mit Tomatensoße, Sardellen, Kapern und Oliven 16⁹⁰

Pizza 4 Formaggi [a,g]

mit Tomatensoße und 4 verschiedenen Käsesorten 17⁹⁰



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

mit Tomatensoße, Pesto, Gamberi, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesanhobel und Rucola 19⁹⁰

Pizza Pompei [a,g]

mit Tomatensoße, rote Paprika, scharfe Peperoni und scharfer Salami 17⁹⁰

Pizza Mista [a,g]

mit Tomatensoße, Schinken, Salami, Champignons und Zwiebeln 17⁹⁰



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 einen separaten Ofen, somit garantieren wir eine Glutenfreie Zubereitung.

PIZZE BIANCHE

Weiße Pizza (auch  Glutenfrei + 5,50 €)

Pizza mit Creme fraiche Soße



Gorgonzola con pere e noci [a,g,c,h]

mit Gorgonzola, Birnen, roten Zwiebeln und
Walnüssen 17⁹⁰

Spinaci, Olive e Salmone [a,g,d]

mit Spinat, Oliven, Knoblauch und Lachs 19⁹⁰

PIZZE

Pizza (auch  Glutenfrei +5,50 €)

Pizza margherita [a,g]

mit Tomatensoße und Mozzarella 13⁹⁰

Pizza funghi [a,g]

mit Tomatensoße und frischen Champignons 14⁹⁰

Pizza Tonno [a,g,d]

mit Tomatensoße und Thunfisch 16⁹⁰

Pizza Tonno Cipolla [a,g]

mit Tomatensoße, Thunfisch und Zwiebeln 17⁹⁰

Pizza piccante [a,g]

mit Tomatensoße und scharfer Salami 15⁹⁰

Pizza salame [a,g]

mit Tomatensoße und Salami 15⁹⁰

Pizza salame prosciutto [a,g]

mit Tomatensoße, Salami und Schinken 16⁹⁰

Pizza salame funghi [a,g]

mit Tomatensoße, Salami und Champignons 16⁹⁰

Pizza prosciutto [a,g]

mit Tomatensoße und Schinken 15⁹⁰



Pizza Hawaii [a,g]

mit Tomatensoße, Schinken und Ananas 16⁹⁰

Pizza capriciosa [a,g]

mit Tomatensoße, Artischockenherzen, Oliven,
Zwiebeln, Pilzen und Schinken 17⁹⁰

MENU PER BAMBINI

Kinderkarte

Pasta (Nudelgerichte)

Spaghetti Bolognese [a,i] 

mit Rinderhack-Tomatensauce, Möhren, Sellerie und Zwiebel **8⁵⁰**

Spaghetti Pomodoro [a] 

mit Kirschtomatensauce **7⁹⁰**

Tortelloni Panna e Prosciutto [a,g]

Gefüllt mit Spinat und Ricotta, Zwiebel in Schinken-Sahne-Sauce **7⁹⁰**

Pizze (Pizza)

Pizza Margarita [a,g] 

mit Tomatensoße und Mozzarella **8⁹⁰**

Pizza Salami [a,g] 

mit Tomatensoße und Salami **9⁵⁰**

Pizza Prosciutto [a,g] 

mit Tomatensoße und Schinken **9⁵⁰**

Pizza Hawaii [a,g] 

mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und Schinken **9⁵⁰**

Carne (Fleischgerichte)

Scallopina alla parmigiana [a,c]

Mini Kalbsschnitzel mit Parmesanpanade dazu

Gemüse und Pommes **15⁹⁰**

Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise **5⁵⁰**



SWEET KIDS MENÜ nur bis 6 Jahre 9⁵⁰

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]