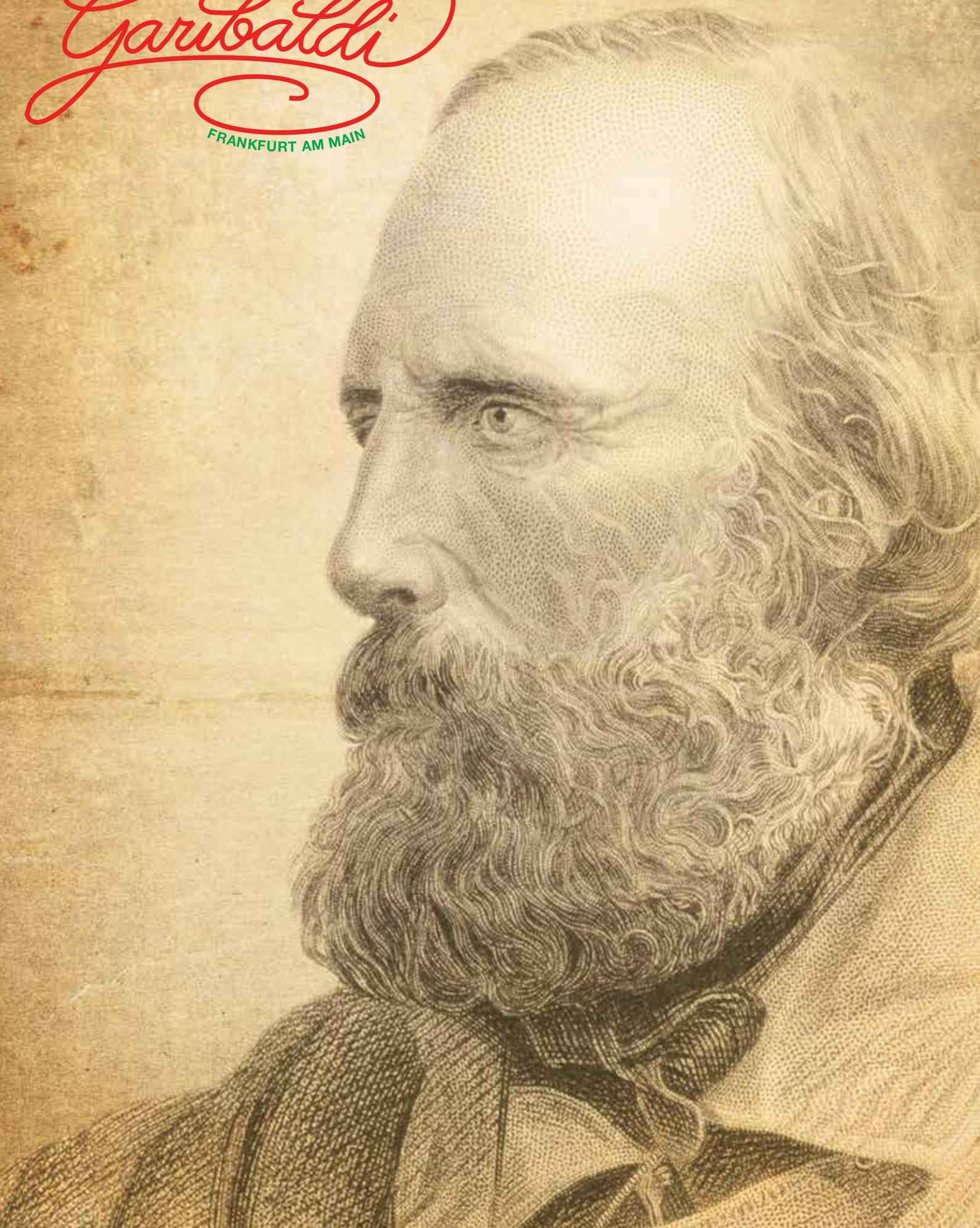


RISTORANTE  
BAR

*Garibaldi*

FRANKFURT AM MAIN



# *Index*

APERITIFS	4
COCKTAILS	4
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	5
HEISSGETRÄNKE	5
BIERE / WEIZENBIERE	6
VINO DA TAVOLA	6
ANTIPASTI MISTI	8
LE INSALATE	9
LE ZUPPE	10
LE PASTE	11
I PESCI	14
LE CARNI	15
PIZZA	17
I DOLCI	18
LIKÖRE	19
MAGENBITTER	19
COGNACS & BRANDY	19
SCHNÄPSE	20
SCOTCH WHISKY & AMERICAN WHISKEY	20
PROSECCO & CHAMPAGNER	20
VINO SFUSO (OFFENE WEINE)	22
VINO BIANCO	23
ROSATO	25
VINO ROSSO	26

# Aperitifs

MOËT & CHANDON 0,2 L FLASCHE	€ 24,00
PROSECCO (SCAVI & RAY) 0,1 L	€ 5,00
PROSECCO APEROL 6*	€ 6,50
RICARD	€ 4,50
PERNOD	€ 4,50
SHERRY	€ 4,50
MARTINI BIANCO-ROSATO-ROSSO	€ 4,50
APEROL 6*	€ 4,50
CYNAR	€ 4,50
CAMPARI ORANGE 1*	€ 6,50
CAMPARI SODA 1*	€ 6,50
KIR 6*	€ 5,50
KIR ROYAL 6*	€ 6,50
PERRIER VODKA (LIMETTE, VODKA, PERRIER)	€ 6,50
PERRIER WHISKEY	€ 6,50

# Alkoholfrei Aperitifs



SANBITTER 1*	€ 4,50
SANBITTER ORANGE 1*	€ 5,50
PERRIER PROVENCE (TOMATE, PAPRIKA, ROSMARIN, PERRIER)	€ 6,50

# Cocktails

NEGRONI (CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, GIN) 1,2*	€ 7,00
AMERICANO (CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, ANGUSTURA, SODA) 1,2*	€ 7,00
BELLINI (PESCHÉE MIGNON, PROSECCO)	€ 7,00
HUGO (PROSECCO, LIMETTE, FRISCHE MINZE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP) 6*	€ 7,00
MOSCOW MULE (VODKA, LIME JUICE, INTENSE GINGER)	€ 8,50
MOSCATO LIMONE (MOSCATO, SCHEIBE ZITRONE)	€ 7,00
LAMBRUSCO MENTA (LAMBRUSCO, FRISCHE MINZE)	€ 7,00

\*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30.

# Alkoholfreie Getränke

S.PELLEGRINO (MEDIUM)		0,25 L	€ 2,60
S.PELLEGRINO (MEDIUM)		0,75 L	€ 6,80
ACQUA MORELLI (NATURALE)		0,25 L	€ 2,60
ACQUA MORELLI (NATURALE)		0,75 L	€ 6,80
ACQUA MORELLI (FRIZZANTE)		0,25 L	€ 2,60
ACQUA MORELLI (FRIZZANTE)		0,75 L	€ 6,80
APFELSAFT / SCHORLE		0,33 L	€ 3,00
ORANGINA CLASSIC		0,25 L	€ 2,50
ORANGINA ROUGE		0,25 L	€ 2,50
FANTA 1,3*		0,20 L	€ 2,50
COCA COLA 1,3,5*		0,20 L	€ 2,50
COCA COLA 1,3,5*		0,40 L	€ 4,60
COLA ZERO 1,3,5*		0,20 L	€ 2,50
COLA ZERO 1,3,5*		0,40 L	€ 4,60
COLA LIGHT 1,3,5,8*		0,20 L	€ 2,50
COLA LIGHT 1,3,5,8*		0,40 L	€ 4,60
GOLDBERG GINGER ALE 1*		0,20 L	€ 3,00
GOLDBERG TONIC WATER 1,6*		0,20 L	€ 3,00
GOLDBERG BITTER LEMON 1,6*		0,20 L	€ 3,00
GOLDBERG INTENSE GINGER 1*		0,20 L	€ 3,00
RED BULL 1, 5, 9*		0,25 L DOSE	€ 3,50

# Heißgetränke

ESPRESSO		€ 2,00
CAPPUCCINO		€ 2,80
LATTE MACCHIATTO		€ 3,10
TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)		€ 3,10

\*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30.

## Biere

RADEBERGER PILSNER VOM FASS		0,30 L GLAS	€ 2,50
RADEBERGER PILSNER VOM FASS		0,50 L GLAS	€ 4,00
RADEBERGER PILSNER RADLER		0,30 L GLAS	€ 2,50
RADEBERGER PILSNER RADLER		0,50 L GLAS	€ 4,00
CLAUSTHALER EXTRA HERB		0,33 L FLASCHE	€ 2,50

## Weizen

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,50 L FLASCHE	€ 4,00
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN DUNKEL	0,50 L FLASCHE	€ 4,00
SCHÖFFERHOFER KRISTALLWEIZEN	0,50 L FLASCHE	€ 4,00
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,50 L FLASCHE	€ 4,00

## Vino da Tavola

HAUSWEIN · HOUSE WINE

### BACCUS VICTORIA ROSSO – CANTINA DI SOAVE – VENETO

Corvina, Molinara

Intensive rubinrote Farbe, Duft mit Noten von Waldbeeren und Gewürzen, würziger, runder Geschmack.

0,20 L	€ 4,80
0,25 L	€ 6,00
0,50 L	€ 12,00
1,00 L	€ 22,00

### BACCUS VICTORIA BIANCO– CANTINA DI SOAVE – VENETO

Garganega, Trebbiano

Strohgelbe Farbe, würziger Geschmack, wohlriechendes, angenehmes und fruchtiges Aroma.

0,20 L	€ 4,80
0,25 L	€ 6,00
0,50 L	€ 12,00
1,00 L	€ 22,00

### MERLOT ROSÉ

Merlot

Brilliante Rosé-Farbe mit leuchtenden Reflexen, weicher Geschmack und blumiger Duft.

0,20 L	€ 4,80
0,25 L	€ 6,00
0,50 L	€ 12,00
1,00 L	€ 22,00

*Pietanze*  
SPEISEN · FOOD



# Antipasti misti

VERSCHIEDENE VORSPEISEN · VARIOUS STARTERS

<b>PIATTO DI SALUMI ITALIANI</b> 2,3* 25,30* Gemischte italienische Wurst- und Schinkenplatte und Parmesan Assorted cold cuts, Italian ham, sausage and Parmesan cheese	€ 12,50
<b>PETTO D'ANATRA SU RUCOLA CON PERA AL VIN SANTO</b> 25,30* Entenbrust auf Rucolasalat mit Birne in Vin Santo Wein Breast of duck on rocket salad with pear in Vin Santo Wine	€ 11,50
<b>CAPRESE DI BUFALA</b> 33* Caprese-Salat (Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum) Caprese salad (tomato, mozzarella, basil)	€ 11,00
<b>PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE</b> Parmaschinken mit Melone Parma ham with melon	€ 12,50
<b>CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON SEDANO, RUCOLA</b> 23,33* <b>PARMIGIANO, OLIO E LIMONE</b> Carpaccio vom Rinderfilet mit Sellerie, Rucola, Parmesan, Öl und Zitrone Carpaccio sliced cold beef with celery, rucola, parmesan cheese, olive oil, and lemon	€ 12,00
<b>VITELLO TONNATO</b> 20,24,33* Kalbfleisch in Thunfischsoße Veal in tuna sauce	€ 12,50
<b>CARPACCIO DI SALMONE</b> Carpaccio vom frischen Lachs Carpaccio of salmon	€ 12,00
<b>CARPACCIO MISTO DI PESCE</b> Gemischtes Fischcarpaccio (Lachs, Schwertfisch, Thunfisch) Mixed fish carpaccio (salmon, swordfish, tuna)	€ 12,50
<b>BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON OLIO D'OLIVA, LIMONE E PECORINO</b> 33* Luftgetrockneter Schinken aus dem Valtellina Tal mit Olivenöl, Zitrone und Pecorino Valtellina ham with olive oil, lemon, and pecorino	€ 11,50
<b>COZZE AL POMODORO O VINO BIANCO</b> 30,32* Muscheln in Tomatensoße oder Weißweinsauce Mussels in tomato sauce or white wine sauce	€ 12,00
<b>INSALATA FRUTTI DI MARE</b> 10* 23,24,29,32* Meeresfrüchtesalat Seafood salad	€ 14,00
<b>INSALATA D'ASTICE CON ASPARAGI VERDI</b> 22,25,29* Hummersalat mit grünem Spargel Lobster salad with green asparagus	AUF ANFRAGE

\*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30. / \*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

# Le insalate

## SALATE · SALADS

<b>INSALATA MISTA</b> 22,25* Gemischter Salat (grüner Salat, Radicchio, Paprika, Karotten, Tomaten) Mixed salad (green salad, radicchio, peppers, carrots, tomatoes)	€ 7,00
<b>INSALATA DI POMODORI</b> Tomatensalat (mit roten Zwiebeln und Basilikum) Tomatao salad (with onions and basil)	€ 7,00
<b>INSALATA DI POMODORO CON TONNO, CIPOLLE E FAGIOLI BIANCHI</b> Tomatensalat mit Thunfisch, roten Zwiebeln und weißen Bohnen Tomato salad with tuna, onions and giant beans	€ 9,50
<b>RUCOLA CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E PROSCIUTTO DI PARMA</b> 25,33* Rucolasalat mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Parmaschinken Rocket salad with buffalo mozzarella , cherry tomatoes and Parma ham	€ 14,50
<b>INSALATA MEDITERRANEA</b> 22,24,25* Mittelmeersalat (Tomaten, toskanische weiße Bohnen, Thunfisch, Frühlingszwiebeln) Mediterranean salad (tomatoes, white Tuscany beans, tuna, and spring onion)	€ 10,50
<b>INSALATA CAMPAGNOLA</b> 2,3* 20,22,25,30,33* Bauernsalat (bunter Salat mit pikanter Wurst, Pecorino, Paprika, Ei, schwarzen Oliven und Mais) Farmers salad (mixed salad with spicy sausage, pecorino, pepper, egg, black olives, and corn)	€ 10,50
<b>INSALATA GARIBALDI</b> 22,25,33* Garibaldi-Salat (Chicoree, Radicchio, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan) Garibaldi Salad (chicory, radicchio, rocket salad, cherry tomatoes, Parmesan cheese)	€ 8,50
<b>INSALATA MARI E MONTI</b> 10* 22,23,25,29* Salat „mari e monti“ (bunter Salat mit Champignons, Krevetten, Surimi, Kirschtomaten und Mais) Salad „mari e monti“ (mixed salad with mushrooms, shrimps, surimi, cherry tomatoes, and corn)	€ 12,50
<b>INSALATA NIZZARDA</b> 20,22,24,25* Salade niçoise (Kirschtomaten, Eier, gekochte Kartoffeln, Kapern, Sardellen, Oliven und Thunfisch) Salad niçoise (cherry tomatoes, eggs, boiled potatoes, capers, anchovies, olives, and tuna)	€ 10,50
<b>INSALATA MISTA CON TACCHINO, NOCI, MELA A PEZZI E PECORNO</b> 22,23,25* Gemischter Salat mit Putenbruststreifen, Walnüsse, Apfelstückchen und Pecorino Mixed salad with turkey breast, walnut, apple pieces and pecorino cheese	€ 14,50
<b>RUCOLA CON STRACCETTI DI MANZO</b> 22,25,33* Rucola Salat mit Rinderfiletstreifen und Parmesan Rocket salad with beef stripe an Parmesan cheese	€ 15,50
<b>LUMACHE ALLA BOSCAIOLA</b> Weinbergschnecken „Boscaiola“ Vineyard snail „Boscaiola“	€ 9,50

\*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.



# *Le zuppe*

SUPPEN : SOUPS

<b>MINISTRONE</b> Gemüsesuppe Vegetable soup	€ 6,00
<b>STRACCIATELLA ALLA ROMANA 20*</b> Bouillon mit Eierflocken Bouillon with egg droppings	€ 6,00
<b>TORTELLINI IN BRODO 20,26,33*</b> Bouillon mit Tortellini Bouillon with tortellini	€ 6,00
<b>ZUPPA DI POMODORO 33,23*</b> Tomatensuppe Tomato soup	€ 6,00
<b>CREMA DI PORCINI 23,33*</b> Steinpilzcremesuppe Porcini cream soup	€ 7,00

\*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

# Le paste

NUDELN · NOODLES

<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> 23,26,33*	€ 10,00
Lasagne mit Fleischsoße Lasagne with meat sauce	
<b>CREPELLA AL GORGONZOLA CON RICOTTA E SPINACI</b> 20,23,26,33*	€ 11,50
Crespella mit Ricotta-Spinatfüllung in Gorgonzolasoße Pancake stuffed with ricotta cheese and spinach in gorgonzola sauce	
<b>PASTA MISTA DELLA CASA</b> 20,23,26,33*	€ 12,50
Gemischte Nudeln nach Art des Hauses Mixed noodles à la maison	
<b>SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA</b> 23,26,33*	€ 8,50
Spaghetti in Tomatensoße Spaghetti with tomato sauce	
<b>SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE</b> 23,26,33*	€ 10,00
Spaghetti mit Fleischsoße Spaghetti with meat sauce	
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> 20,23,26,33*	€ 10,50
Spaghetti mit Speck und Eiern Spaghetti with bacon and eggs	
<b>SPAGHETTI AL LEMON</b> 26,33*	€ 10,50
Spaghetti mit Rucola, Zitronensaft, Zitronenschale, Frühlingszwiebeln, Parmesan Spaghetti with rocket, lemon juice, lemon zest, spring onion, Parmesan cheese	
<b>SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> 26*	€ 8,50
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoni Spaghetti with garlic, olive oil and hot chilli	
<b>SPAGHETTI ALLA PUGLIESE</b> 23,26,33*	€ 11,50
Spaghetti mit Tomaten, Oliven Taggiasche und Peperoncino Spaghetti with tomatoes, olives Taggiasche and peperoncino	
<b>SPAGHETTI GARIBALDI</b> 2,3* 23,26,30,33*	€ 10,50
Spaghetti Garibaldi mit Knoblauch, Olivenöl, Tomaten, Petersilie und pikanter Salciccia Wurst Spaghetti Garibaldi with garlic, olive oil, tomatoes, parsley and spicy Salciccia sausage	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> 23,26,30,32*	€ 14,50
Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with venus shells	

Unsere Pastagerichte enthalten Parmesan (außer Pasta mit Fisch).

\*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30 / \*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

# Le paste

NUDELN · NOODLES

<b>SPAGHETTI ALLE COZZE</b> 23,26,30,32* Spaghetti mit Muscheln Spaghetti with mussels	€ 13,50
<b>SPAGHETTI SCAMPI AL POMODORO</b> 23,26,29,30* Spaghetti mit Scampi in Tomatensoße Spaghetti with Scampi in Tomato sauce	€ 18,50
<b>SPAGHETTI SCAMPI ALLO ZAFFERANO</b> 23,29,30,32,33* Spaghetti mit Scampi in einer Safransoße Spaghetti with Scampi in saffron sauce	€ 19,50
<b>PENNE ALL' ARRABIATA</b> 23,26,30,33* Penne in pikanter Tomatensoße mit Knoblauch und Peperoni Penne with spicy tomato sauce enhanced with garlic and chili	€ 9,50
<b>PENNE AMATRICIANA</b> 23,26,30,33* Nudeln mit Zwiebeln, Speck und Tomaten Noodles with onions, bacon, and tomatoes	€ 10,50
<b>PENNE ALLA SICILIANA CON MELANZANE, MOZZARELLA E POMODORO</b> 23,26,30,33* Penne Sizilianische Art mit Auberginen, Mozzarella und Tomaten Penne Sicilian style with aubergines, mozzarella and tomatoes	€ 10,50
<b>TAGLIATELLE AL GORGONZOLA</b> 20,26,30,33* Tagliatelle mit Gorgonzolasoße Tagliatelle in Gorgonzola cheese sauce	€ 9,50
<b>TAGLIATELLE ALLA BOSCAIOLA</b> 20,23,26,30,33* Tagliatelle Bauernart mit Schinken, Champignons und Erbsen Tagliatelle farmers style with ham, mushrooms and peas	€ 10,50
<b>TAGLIATELLE CON STRACCETTI DI MANZO, PORCINI, RUCOLAE PARMESAN</b> 20,26,33* Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Steinpilze, Rucola und Parmesan Tagliatelle with beef stripes, porcini, rocket salad and Parmesan	€ 16,50
<b>TAGLIATELLE AL PESTO</b> 20,21,26,33* Tagliatelle in Basilikumsoße Tagliatelle in basil sauce	€ 9,50
<b>TAGLIATELLE AL SALMONE</b> 20,26,33* Tagliatelle mit Lachs in einer Tomaten-Sahne-Dill Soße Tagliatelle with salmon	€ 13,50

Unsere Pastagerichte enthalten Parmesan (außer Pasta mit Fisch).

\*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

# *Le paste*

NUDELN · NOODLES

- TAGLIOLINI CON ASPARAGI VERDI E VONGOLE VERACI** 20,26,30,32\* € 14,50  
Feine Bandnudeln mit grünem Spargel und Venusmuscheln  
Ribbon noodles with green asparagus and venus shells
- TAGLIOLINI ALL' ASTICE** 20,26,29,30\* AUF ANFRAGE  
Tagliolini mit Hummer  
Tagliolini with lobster
- TORTELLINI ALLA PANNA E PROSCIUTTO** 20,26,33\* € 9,50  
Tortellini mit Sahne-Schinken-Soße  
Tortellini with ham in cream sauce
- TORTELLONI AL GORGONZOLA, RIPIENI DI SPINACI E RICOTTA** 20,26,33\* € 11,50  
Tortelloni in Gorgonzolasoße, gefüllt mit Spinat und Ricotta  
Tortelloni with Gorgonzola sauce, filled with spinach and ricotta cheese
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO** 23,33\* € 10,50  
Gnocchi Sorrentina Art mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum  
Gnocchi Sorrentina style with tomatoes, mozzarella and basil

# *Risotto*

- RISOTTO ALLA MILANESE ZAFFERANO** 30,33\* € 13,50  
Risotto Milanese mit Safranfäden  
Risotto Milanese with saffron
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** 10\* 23,29,30,32\* € 14,50  
Risotto mit Meeresfrüchten  
Risotto with seafood
- RISOTTO CASARECCIO** 30,33\* € 14,50  
Risotto casareccio (Steinpilze und Kalbsleber)  
Risotto casareccio (porcini and calf's liver)

Unsere Pastagerichte enthalten Parmesan (außer Pasta mit Fisch).

\*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30. / \*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

# *I pesci*

FISCH · FISH

<b>SCAMPI ALLA GRIGLIA</b> Gegrillte Scampi Grilled scampi	€ 21,50
<b>SALMONE</b> Lachs Salmon	€ 20,50
<b>BRANZINO</b> Wolfsbarsch Sea bass	€ 20,50
<b>CODA DI ROSPO</b> Seeteufel Monkfish	€ 23,50
<b>ROMBO</b> Steinbutt Turbot	€ 22,50
<b>ORATA</b> Dorade Gilthead	€ 20,50
<b>SOGLIOLA</b> Seezunge Sole	€ 22,50
<b>ASTICE</b> Hummer Lobster	AUF ANFRAGE

Wir servieren unseren Fisch mit Kartoffeln und Gemüse der Saison.  
We serve our fish with potatoes and vegetables of the season.

# *Le carni*

## FLEISCH · MEAT DISHES

<b>BISTECCA ALLA GRIGLIA</b> Rumpsteak gegrillt Grilled rump steak	€ 20,50
<b>BISTECCA ALLA PIZZAIOLA, AGLIO, ACCIUGHE</b> 22,24,26,30,33* Rumpsteak mit Tomaten, Oliven, Basilikum und Kapern, Knoblauch, Sardellen Rump steak with tomatoes, olives, basil, capers, garlic and anchovies	€ 21,50
<b>BISTECCA AL VINO ROSSO E FUNGHI</b> 22,26,30* Rumpsteak in Rotwein mit Pilzen Rump steak with mushrooms in a red wine sauce	€ 21,50
<b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b> Rinderfilet gegrillt Grilled fillet of beef	€ 24,00
<b>FILETTO AL PEPE VERDE</b> 22,26,30,33* Rinderfilet mit grünem Pfeffer Fillet of beef with green pepper	€ 24,50
<b>FILETTO AI FUNGHI</b> 22,26,30,33* Rinderfilet mit Pilzen Fillet of beef with mushrooms	€ 24,50
<b>PICCATE DI VITELLO AL MARSALA</b> 22,26,30,33* Kalbsmedaillons in Marsalawein Medallions of veal in Marsala wine	€ 20,50
<b>PICCATE DI VITELLO AL VINO BIANCO</b> 22,26,30,33* Kalbsmedaillons in Weißwein Medallions of veal in white wine	€ 20,50
<b>PICCATE DI VITELLO AL LIMONE</b> 22,26,30,33* Kalbsmedaillons in Zitronensoße Medallions of veal in lemon sauce	€ 20,50
<b>PICCATE DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA</b> 22,24,26,30,33* Kalbsmedaillons in Tomatensoße mit Kapern, Sardellen, Oliven, Knoblauch Medallions of veal in tomato sauce with capers, anchovies, olives, garlic	€ 20,50
<b>PICCATE DI VITELLO SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> 22,26,30,33* Kalbsmedaillons mit Schinken und Salbei Medallions of veal with ham and sage	€ 21,50

\*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

# *Le carni*

## FLEISCH · MEAT DISHES

<b>NODINO DI VITELLO AL GORGONZOLA</b> 22,30,33* Kalbskotelett in Gorgonzolasoße Veal chop in Gorgonzola cheese sauce	€ 24,50
<b>NODINO DI VITELLO AL PEPE VERDE</b> 22,26,30,33* Kalbskotelett mit grünem Pfeffer Veal chop with green pepper	€ 24,50
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA</b> Lammkoteletts gegrillt Grilled lamb chops	€ 20,50
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA SALSA DI PROVENZAL</b> 22,30* Lammkoteletts provençal Lamb chops provençal	€ 21,50
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO E VINO BIANCO</b> 22,30* Lammkoteletts in Weißwein und Rosmarin Lamb chops in white wine and rosemary	€ 21,50
<b>FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA</b> 22,33* Kalbsleber mit Butter und Salbei Calf 's liver in butter and sage	€ 19,50
<b>FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA</b> 22,30,33* Kalbsleber geschnetzelt mit Zwiebeln und Weißwein Sliced calf 's liver with onions and white wine	€ 19,50

Wir servieren unser Fleisch mit Kartoffeln und Gemüse der Saison.  
We serve our meat with potatoes and vegetables of the season.

# Pizza

NACH ORIGINAL ITALIENISCHER ART  
MIT MOZZARELLA IM STEINOFEN GEBACKEN

<b>PIZZABROT</b>	€ 4,50
<b>1 MARGHERITA</b> 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Basilikum	€ 7,50
<b>2 PROSCIUTTO</b> 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Schinken	€ 8,50
<b>3 SALAMI</b> 22,26,30,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Salami	€ 8,50
<b>4 FUNGHI</b> 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pilze	€ 8,50
<b>5 QUATTRO STAGIONI</b> 22,26,30,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Pilze, Schinken, Salami, Artischocken	€ 10,00
<b>6 NAPOLI</b> 22,24,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Sardellen, Kapern	€ 8,50
<b>7 PIZZA VEGETARIANA</b> 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella und frisches Gemüse	€ 11,00
<b>8 PIZZA AI FRUTTI DI MARE</b> 10* 22,24,26,29,32* Tomatensauce, Meeresfrüchte	€ 13,50
<b>9 PIZZA PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA</b> 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken	€ 13,50
<b>10 PIZZA VALTELLINA</b> 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (Bündner Fleisch)	€ 13,50
<b>11 PIZZA CALABRESE CON SALCICCIA PICCANTE</b> 2,3* 22,26,30,33* Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, pikante Salciciawurst	€ 10,50
<b>12 PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> 22,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Bel paese, Basilikum	€ 11,50
<b>13 PIZZA AL SALMONE, SPINACI</b> 22,24,26,33* Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Lachsstreifen	€ 13,00
<b>14 PIZZA CAPRESE</b> 22,26,33* Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum	€ 12,50
<b>15 PIZZA BOLOGNA CON POMODORO, MOZZARELLA, MORTADELLA, E FILETTI DI PEPPERONE</b> 21,22,26,33* Tomatensauce, Tomate, Mozzarella, Mortadella, Pepperonistreifen	€ 11,50

\*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30. / \*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.



# *1 dolci*

## NACHSPEISEN · DESSERT

<b>TIRAMISÙ</b> 20,21,26,33* Mascarpone-Dessert mit Kaffeearoma Coffee-flavoured mascarpone dessert	€ 6,50
<b>SEMIFREDDO</b> 20,21,33* Halbgefrorenes Dessert half-frozen ice cream	€ 6,50
<b>ZABAIONE</b> 20,30* Weinschaumcreme Foamy wine sauce	€ 7,00
<b>CASSATA SICILIANA</b> 20,21,33* Sahneeisschnitte mit kandierten Früchten Ice cream slice with candied fruit	€ 6,00
<b>TARTUFO</b> 20,21,33* Vanilleeis umhüllt mit Schokoladeneis, bestäubt mit Kakao Vanille ice cream coated with chocolate ice cream	€ 6,00
<b>GELATO MISTO CON STREGA</b> 20,30,33* Gemischtes Eis mit Strega Likör Assorted ice cream with Strega liqueur	€ 6,00
<b>PANNA COTTA</b> 33* Traditional Italian cream	€ 6,50
<b>CRÈME CARAMEL</b> 20,33* Karamellcreme Slow baked vanilla custard caramel sauce	€ 6,50
<b>CRÈMA COTTA CARAMELLATA</b> 20,33* Creme Brûlée	€ 6,50
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> 20,21,33* Schokoladenmousse Chocolate mousse	€ 6,50
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO</b> 20,21,33* Schokoladensoufflé Chocolate soufflé	€ 6,50

\*ALLERGENE SIEHE SEITE 30.

## Liköre

GALLIANO 1*	4 CL	€ 4,00
AMARETTO	4 CL	€ 4,00
GRAND MARNIER	4 CL	€ 4,00
COINTREAU	4 CL	€ 4,00
IL SANTO SAMBUCO	4 CL	€ 4,00
IL SANTO CAFFE 1*	4 CL	€ 4,00
STREGA 1*	4 CL	€ 4,00
BAILEYS 1*	4 CL	€ 4,00

## Magenbitter

AMARO AVERNA	4 CL	€ 4,00
RAMAZZOTTI	4 CL	€ 4,00
FERNET-BRANCA	4 CL	€ 4,00
MONTENEGRO	4 CL	€ 4,00
JÄGERMEISTER	4 CL	€ 4,00

## Cognacs & Brandy

VECCHIA ROMAGNA	4 CL	€ 4,50
REMY MARTIN	4 CL	€ 5,50
CALVADOS	4 CL	€ 4,50
HENNESSY	4 CL	€ 7,50

\*ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 30.

# *Schnäpse*

WODKA	4 CL	€ 4,00
GRAPPA DI PROSECCO	4 CL	€ 8,00
GRAPPA FRATTINA	4 CL	€ 4,00
GRAPPA DI BAROLO	4 CL	€ 8,00
WILLIAMS BIRNE	4 CL	€ 4,00
SEARS GIN	4 CL	€ 4,00

# *Scotch Whisky & American Whiskey*

JOHNNY WALKER RED	4 CL	€ 5,00
JIM BEAM	4 CL	€ 5,00
JOHNNY WALKER BLACK	4 CL	€ 6,00
JACK DANIELS	4 CL	€ 6,00

# *Prosecco & Champagner*

PROSECCO & CHAMPAIGN

PROSECCO		
SCAVI & RAY	0,75 L	€ 30,00
CHAMPAGNER		
MOËT & CHANDON	0,75 L	€ 75,00
MOËT & CHANDON MAGNUM	1,50 L	€ 130,00
MOËT & CHANDON ROSÉ	0,75 L	€ 80,00
MOËT & CHANDON ROSÉ MAGNUM	1,50 L	€ 140,00
VEUVE CLICQUOT	0,75 L	€ 85,00
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	0,75 L	€ 95,00
DOM PERIGNON	0,75 L	€ 210,00

*Vino*  
WEIN · WINE

*“Il Vino scioglie la lingua ed apre i cuori“*  
*Der Wein löst die Zunge und öffnet die Herzen*  
*Benvenuto!*



# Vino Sfuso

OFFENE WEINE · WINE IN BULK

## VINO BIANCO · WEISSWEIN · WHITE WINE

### VENETIEN

<b>LUGANA SAN BENEDETTO DOC - ZENATO</b>	0,20 L	€ 7,00
100% Trebbiano	0,75 L	€ 24,00

Weiche geschmeidige Frucht, wunderbare Fülle.

### SIZILIEN

<b>REGALEALI BIANCO SICILIA IGT - TASCA D'ALMERITA</b>	0,20 L	€ 7,00
Inzollia, Grecanico, Catarratto	0,75 L	€ 24,00

Helles Strohgelb, ausgeglichen und leuchtend. Elegant, gut ausgeprägt und nachhaltig. Trocken ohne Spitzen, rein, kräftige Struktur.

### KALABRIEN

<b>I GELSI BIANCO IGT - STATTI</b>	0,20 L	€ 6,50
Grecco, Chardonnay	0,75 L	€ 21,00

Diese Cuvée präsentiert sich strohgelb mit grünlichen Reflexen im Glas und verwöhnt mit Aromen von Passionsfrucht und Kräutern.

## VINO ROSSO · ROTWEIN · RED WINE

### SIZILIEN

<b>REGALEALI ROSSO NERO D'AVOLA - TASCA D'ALMERITA</b>	0,20 L	€ 7,00
100% Nero d'Avola	0,75 L	€ 24,00

Leuchtend rubinrot mit einer Johannisbeeren-Note und süßlicher Frucht auf der Zunge.

### KALABRIEN

<b>I GELSI ROSSO IGT - STATTI</b>	0,20 L	€ 6,50
Merlot, Gaglioppo, Cabernet Sauvignon	0,75 L	€ 21,00

Ein purpurfarbener Wein mit violetter Schimmer, der wunderbare Noten von Sauerkirschen, Pfeffer und roten Früchten offenbart. Er ist frisch und gleichermaßen weich am Gaumen.

# Vino Bianco

WEISSWEIN · WHITE WINE

GERMANIA · DEUTSCHLAND · GERMANY

RHEINGAU

**RIESLING QBA - ROBERT WEIL** 0,75 L € 30,00  
100% Riesling  
Feine Frucht mit eleganter, reifer Säure und nachhaltigem Körper.  
Ein Riesling der bei allem Anspruch aber auch zu unkompliziertem Trinkvergnügen einlädt.

ITALIA · ITALIEN · ITALY

VENETIEN

**LUGANA SANTA CRISTINA DOC - ZENATO** 0,75 L € 30,00  
100% Trebbiano  
Goldgelb mit lebhaften grünlichen Reflexen. Intensiver, fruchtiger Duft  
Honig und süßen Gewürzen sowie einem vollen, frischen Geschmack  
der mit einer eleganten Mandelnote ausklingt.

**L'ELFO PINO GRIGIO DEL VENETO IGT - SACCHETTO** 0,75 L € 28,00  
100% Pino Grigio  
Zart und ein wenig spritzig, mit einer fein ausgewogenen Frucht,  
ausbalancierter Säure und duftiger Eleganz, die an Zitronenblüten erinnert.

**PRELUDIO CHARDONNAY DELLE VENEZIE IGT - SACCHETTO** 0,75 L € 28,00  
100% Chardonnay  
Trocken und leicht mit einer eleganten, weichen Frucht,  
einer angenehmen Frische und einer ausgewogenen zarten Säure.

SIZILIEN

**CHARDONNAY IGT - PLANETA** 0,75 L € 46,00  
100% Chardonnay  
Strohgelb mit einem ausladenden Duft nach Blumen,  
mit Anklängen an Pfirsich Mousse, schwarzen Feigen, Rosen,  
Vanillecreme. Körperreich und charaktervoll

# Vino Bianco

WEISSWEIN · WHITE WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

## FRIAUL

<b>SAUVIGNON IGT – ALTURIS</b> 100% Sauvignon Lebhaftes, glänzendes Strohgelb mit eindeutig grünlichen Reflexen. Eleganter und intensiver Duft mit Nuancen, die an Salbei, Tomatenblätter und Minze erinnern und sich mit einer fruchtigen Note nach Grapefruit und exotischen Früchten vereinen.	0,75 L	€ 28,00
--	--------	---------

## SARDINIEN

<b>VERMENTINO DI SARDEGNA VILLA SOLAIS DOC</b> CANTINA DI SANTADI 100% Vermentino Kommt mit zarten und feine Blütenaromen sowie einer ansprechenden Frucht ins Glas. Am Gaumen filigran und sehr gefällig.	0,75 L	€ 28,00
--	--------	---------

## TOSKANA

<b>TERRE DI TUFI IGT - TERRUZZI &amp; PUTHOD</b> 100% Vernaccia di San Gimignano Strohgelb, warm und leuchtend. Ausgeprägtes und elegantes Bouquet Trocken, reich, mit Lakritzennuancen, eleganter Nachklang.	0,75 L	€ 36,00
--	--------	---------

<b>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG</b> TERRUZZI & PUTHOD 100% Vernaccia Blasses Gelb, feines Bouquet von großer Eleganz. Trocken, harmonisch, nuancenreich, eleganter und anhaltender Nachklang.	0,75 L	€ 27,00
--	--------	---------

## KAMPANIEN

<b>GRECO DI TUFO DOCG - VILLA RAIANO</b> 100% Greco di Tufo Strohgelb, leicht und lichtvoll. Herzhaftes Bouquet von Pfirsich und Mandelduft. Trocken ohne Strenge, delikate und elegante Struktur, voller Rasse.	0,75 L	€ 31,00
---	--------	---------

# *Vino Bianco*

WEISSWEIN · WHITE WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

PIEMONTE

**GAVI DI GAVI ET. NERA DOCG - LA SCOLCA** 0,75 L € 39,00

100% Cortese

Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Intensives langes Bouquet, Anklänge an Früchten. Mandeln und Haselnuss im Finale.

**ROERO ARNEIS DOC - BRUNO GIACOSA** 0,75 L € 38,00

100% Arneis

Hell bis strohgelb, ziemlich kräftig. Ausgeprägtes Bouquet, frisch und doch schmeichelnd. Verhalten trocken, von beachtlicher Persönlichkeit, elegant und körperreich.

# *Rosato*

ROSÉ · ROSÉ

**LA SEGRETA ROSE IGT - PLANETA** 0,75 L € 26,00

100% Syrah

Granatäpfel, Rosen und frische Erdbeeren, mit einem verführerischen Duft beeindruckt der tafrische Rosé. Am Gaumen zeigt er sich gut strukturiert, bei aller Frucht konsequent trocken und sehr bekömmlich.



# Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

## TOSKANA

<b>CHIANTI CLASSICO – CASALE DELLO SPARVIERO</b> 90% Sangiovese, 10% Malvasia, Merlot, Cabernet Sauvignon Leuchtendes Rubinrot, delikate Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, zartwürzige Vanillenoten und Anklänge von Schokolade.	0,75 L	€ 30,00
<b>ROSSO DI MONTALCINO DOC – ARGIANO</b> 100% Sangiovese Grosso Rubinrot mit einem faszinierenden Bouquet von roten Beeren, Veilchen und Menthol. Am Gaumen elegant und gut balanciert mit feinem Duft von roten Früchten.	0,75 L	€ 32,00
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – ARGIANO</b> 100% Sangiovese Grosso Rubinroter Brunello mit Anklängen von Blumen und roten Früchten. Am Gaumen elegant und ausgewogen, samtige Tannine und herrliche Aromen von roten Früchten.	0,75 L	€ 62,00
<b>NON CONFUNDITUR IGT – ARGIANO</b> 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Petit Verdot, 20% Sangiovese Unverwechselbarer, vollmundiger Rotwein mit sanften, eingebundenen Tanninen und langem Abgang. Er weist ein Aromenspiel von schwerer Johannisbeere und erdigen, würzigen Tönen auf.	0,75 L	€ 32,00
<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - AVIGNONESI</b> 85% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo Nero, 5% Mammolo Sattes rubinrot. Etwas zurückhaltende Nase, Brombeeren, Lakritze, dunkle Kirschen. Sehr saftig, elegant und mineralisch.	0,75 L	€ 37,00
<b>LE SERRE NUOVE BOLGHERI IGT - TENUTA DELL' ORNELLAIA</b> 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot Rubin bis violett. Spannender Mix aus Rauch und Brombeere, ansprechend. Samtiger Ansatz, feine Röstnoten, weich und geschmeidig, etwas Pflaume und Karamell.	0,75 L	€ 62,00

# Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

TOSKANA

<b>ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC</b> TENUTA DELL' ORNELLAI 56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 12% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot Wunderbares Rubinrot, das einen Hauch Purpur in sich trägt. Harmonischer Geschmack, In der Nase wird man von reifen roten Früchten sowie blumigen und würzigen Anklängen überwältigt.	0,75 L	€ 205,00
<b>LE VOLTE ROSSO IGT - TENUTA DELL' ORNELLAIA</b> 10% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 50% Sangiovese Rubinrot, Kirscharomen mit floralen Nuancen. Harmonische Tannine, samtig mit feinem Fruchtaroma.	0,75 L	€ 42,00
<b>BOLGHERI SASSICAIA DOC - TENUTA S. GUIDO</b> 60% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot & Syrah Leuchtendes, intensives Rubin mit Violettschimmer. Noten nach dunklen, reifen Johannisbeeren, etwas Macchia-Kräutern, Kirschen. Sehr feinkörniges Tannin.	0,75 L	€ 260,00
<b>50&amp;50 IGT - AVIGNONESI</b> 50% Merlot, 50% Sangiovese Intensives Rubinrot mit Granatreflexen. Ein Bouquet aus Waldfrüchten, Vanille und Tabak. Runder, harmonischer Geschmack, sanfte Tannine.	0,75 L	€ 180,00
<b>TIGNANELLO IGT - ANTINORI</b> 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc Intensives Rubinrot mit leicht granatroten Einschlägen. Komplexes Bouquet. Dufte von Tabak, Curry, Brombeeren und Johannisbeeren. Sanfte, gut abgerundete Tannine.	0,75 L	€ 110,00
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - BIONDI &amp; SANTI</b> 100% Sangiovese grosso Kräftiges Rubinrot. Fein harmonisch, zarte Vanille und blühende Weinberge. Reich, warm und lang anhaltend.	0,75 L	€ 160,00
<b>FLACCIANELLO IGT - FONTODI</b> 100% Sangiovese Dunkles Rubinrot, Johannisbeere, Pflaume, Süßholz und Schokolade zeigen sich dezent. Ausgeprägte Säurestruktur, die die Holzaromen der Barrique hervorragend einbindet. Am Gaumen stoffig und kraftvoll. Leichte Röstaromen und seidige Tannine.	0,75 L	€ 75,00

# Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

## VENETIEN

**CABERNET SAUVIGNON S.CRISTINA IGT - ZENATO** 0,75 L € 36,00  
100% Cabernet Sauvignon  
Granatrot leuchtend. Intensiver Duft der Rebe dominiert. Herb angenehm, süffiger Geschmack, gute Struktur und charaktervoll.

**AMARONE CLASSICO DOC - ZENATO** 0,75 L € 62,00  
Corvina, Rondinella, Sangiovese  
Kräftiges Dunkelrot mit violett bis orangefarbenen Reflexen.  
Reichhaltiges Bouquet. Eine Vielzahl unterschiedlicher Nuancen, lang anhaltender Abgang.

## SIZILIEN

**SANTA CECILIA IGT - PLANETA** 0,75 L € 36,00  
100% Nero d' Avola  
Intensives Rubinrot. Komplexes Bouquet, feine und würzige Pfeffertöne.  
Angenehmes betörendes Bouquet von überwältigender Fülle.  
Weicher Ansatz am Gaumen, vollmundig und warm.

**MERLOT IGT - PLANETA** 0,75 L € 37,00  
100% Merlot  
Glänzt mit einer mediterranen Würze. Randvoll mit Aromen wie Pflaume, Tabak und Lakritze. Feine, weiche Holz-Note. Samtig und geschmeidig.

# Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

## PIEMONTE

<b>BRICCO DELL UCCELLONE DOC</b> GIACOMO BOLOGNA BRAIDA 100% Barbera Intensives Rubinrot, herrliche Duftnuancen, die an kleine rote Beeren reife Früchte und Pfefferminze erinnern. Am Gaumen dicht und kompakt, erfrischende Säure, schmeichelnde Tannine, vielschichtige Aromen von roten Beeren, Kirschen, Vanille und Lakritze.	0,75 L	€ 67,00
<b>“MONTEBRUNA” BARBERA D’ASTI DOCG</b> GIACOMO BOLOGNA BRAID 100% Barbera Tiefviolette Farbe und kräftiger Körper. Sehr klarer Duft nach reifen Kirschen und kleinen roten Früchten. Vollmundig, harmonisch mit einem langen Nachgeschmack.	0,75 L	€ 34,00
<b>BAROLO MONFALETTO ROSSO DOCG</b> CORDERO DI MONTEZEMOLO 100% Nebbiolo Der Barolo besitzt ein tiefrote Farbe mit granatroten Reflexen. Am Gaumen ist der Barolo weich, saftig und blumig. Ein Duft mit Anklängen von reifen roten Beeren und Gewürzen.	0,75 L	€ 70,00
<b>BARBARESCO DOCG - PRODUTTORI DEL BARBARESCO</b> 100% Nebbiolo Intensive tiefrote Farbe. Komplex und sanft gewürzt, Pflaume, Veilchen, frisch gemähtes Heu, intensiv, finessenreich und feine Tannine.	0,75 L	€ 46,00

# Vino Rosso

ROTWEIN · RED WINE

ITALIA · ITALIEN · ITALY

## SARDINIEN

**TURRIGA ROSSO BARRIQUE - ARGIOLAS** 0,75 L € 85,00  
85% Cannonau, 15% Malvasia, Carignano und Bovale  
Typisch sardischer Wein mit ausgeprägtem Charakter. Elegantes Bouquet nach Pflaumen mit einer schönen Vanillenote und einem Hauch Tabak. Hervorragend strukturiert und langanhaltend im Abgang.

**TERRE BRUNE CARIGNANO SULCIS SUP. DOC - SANTADI** 0,75 L € 63,00  
95% Carignano, 5% Bovaleddu  
Intensiv Rubinrot mit leichten granatfarbenen Funken. Seltene, komplexe Noten nach Pflaumen und Heidelbeeren, süße Gewürze, Lorbeer, Wachholder, Tabak und Schokolade. Reich, warm, weich, fruchtig, würzig, elegante Gerbsäuren.

## APULIEN

**PRIMITIVO DI MANDURIA DOC – CONTESSA CAROLA** 0,75 L € 30,00  
100 % Primitivo  
Alte Reben in Manduria mit viel Charme und Terroirbetonung. Dichte Aromen von roten Früchten Waldbeeren, harmonische und ausgewogene Struktur.

**SALICE SALENTINO RISERVA DOC** 0,75 L € 30,00  
**MARCHESE DI BORGOSOLE**  
Malvasia, Negroamaro  
Der Salice Salentino Riserva kommt mit kräftig-dunkler, rubinroter Farbe ins Glas. Das wunderbare Bukett von leckeren, fruchtigen Beeren und einer feinen Nuance von Tabak und Schokolade wird Sie begeistern

**APPASSIMENTO 100 % SALENTO IGT - CARLO SANI** 0,75 L € 32,00  
100 % Negroamaro  
Intensives Rubinrot, opulenter Duft nach reifen Kirschen, getrockneten Pflaumen, Schokolade und Gewürzen, Vollmundig und dicht gewoben mit erstaunlich viel Saft und eleganter Frische.

**KREDITKARTEN AKZEPTIEREN WIR GERNE AB EINEM BETRAG VON 25,00 €.**  
We gladly accept credit cards from an amount of 25,00 €.

\* Zusatzstoffe: 3) mit Antioxidationsmittel 6) chininhaltig 9) mit Taurin  
1) mit Farbstoff 4) mit Geschmacksverstärker 7) mit Süßungsmittel 10) mit Krebsfleischimitat  
2) mit Konservierungsstoff 5) koffeinhaltig 8) enthält eine Phenylalaninquelle 11) Kaliumnitrat, Natriumnitrit

\* Allergene: 23) Sellerie 27) Sesam  
20) Eier 24) Fisch 28) Soya 31) Lupinen  
21) Schalenfrüchte 25) Senf 29) Krebstiere 32) Weichtiere  
22) Erdnüsse 26) Getreide 30) Schwefeldioxid & Sulphit 33) Milch