

APERITIVI – Apéritifs

01	Prosecco	0,1 l	€	4,90
301	Prosecco Flasche	0,7 l	€	27,30
02	Champagner Piccolo Perrier	0,2 l	€	19,50
03	Kir Royal (Champagner, Crème de Cassis)	0,1 l	€	5,90
04	Negroni (Gin, Wermuth rot und Campari ¹)	4 cl	€	5,90
05	Sherry Dry	5 cl	€	4,90
06	Portwein	5 cl	€	4,90
07	Campari ¹	4 cl	€	4,90
08	Campari ¹ Soda	10 cl	€	5,50
09	Campari ¹ mit Orangensaft	10 cl	€	5,90
10	Aperol sprizz ^{1,4} / 229 Hugo	25 cl	€	5,90
11	Cynar	4 cl	€	4,90
12	Wermuth bianco / Wermuth ¹ rosso	5 cl	€	4,90
14	Gingerino (alkoholfrei)	0,1 l	€	4,50

ANTIPASTI E INSALATE – Vorspeisen und Salate – STARTERS & SALADS

15	Carpaccio di manzo <i>geeistes Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesan</i> <i>ICED BEEF WITH PARMESAN AND RUCOLA</i>		€	11,90
16	Carpaccio di salmone <i>mariniertes und geeistes Lachsfilet mit Olivenöl und Rucola</i> <i>SALMON FILET WITH OLIVE OIL AND RUCOLA</i>		€	11,90
17	Prosciutto di parma <i>Parmaschinken ³ mit Butter und Brot</i> <i>ROUGHLY PARMA HAM WITH BUTTER AND BREAD</i>		€	10,50
18	Vitello Tonnato <i>kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße und Kapern</i> <i>COLD CALF ROAST WITH TUNA SAUCE AND CAPERS</i>		€	11,90
19	Antipasto misto della casa <i>eine täglich wechselnde Variation von italienischen Antipasti</i> <i>A DAILY CHANGING VARIATION OF ITALIAN ANTIPASTI</i>		€	11,90
1919	Antipasto misto della casa per due <i>eine täglich wechselnde Variation von italienischen Antipasti für 2 Personen</i>		€	19,90
20	Insalata mista <i>gemischter Salat nach Saison - MIXED SALAD AFTER SEASON</i>		€	5,40
21	Insalata Italia media <i>Salat mit Käse¹, Vorderschinken ^{3,5,6,7}, Ei und Zwiebeln (mittlere Größe)</i> <i>WITH CHEESE, HAM 2, EGG AND BULBS (MEDIUM SIZE)</i>		€	8,50
22	Insalata Italia grande <i>Salat mit Thunfisch, Käse¹, Vorderschinken ^{3,5,6,7}, Ei und Zwiebeln</i> <i>WITH TUNA, CHEESE, HAM 2, EGG AND BULBS</i>		€	10,90
23	Insalata „Gionti“ ...bunter Salatteller mit frischen Champignons, Eier, gebratener Putenbrust und Mozzarella <i>WITH FRESH CHAMPIGNONS, EGGS, ROASTED PUT CHEST AND MOZZARELLA</i>		€	11,90
24	Inslata „Linea Bella“ ...bunter Salatteller mit frischen Champignons, Eiern, Krabben, Mozzarella und frischen Paprikas <i>WITH FRESH CHAMPIGNONS, EGGS, CRABS, MOZZARELLA AND PAPRIKAS</i>		€	11,90
25	Insalata Salmone ...bunter Salatteller mit gebratenem Lachsfilet, Eiern, getrockneten Tomaten und Mozzarella <i>WITH ROASTED SALMON FILET, EGGS, DRIED TOMATOES AND MOZZARELLA</i>		€	11,90

Salate werden mit Balsamico¹-Essig und Öl serviert, sind aber auf Wunsch auch mit hausgemachtem Sauerrahm-Dressing erhältlich. SALADS ARE SERVED WITH BALSAMICO VINEGAR AND OLIVE OIL, WHEN DESIRED ALSO AVAILABLE WITH HOUSE-MADE FRENCH DRESSING.

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

ZU IHREM SALAT EMPFEHLEN WIR IHNEN:

26	Pizzabrot mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano <i>PIZZA BREAD WITH GARLIC, OLIVE OIL AND OREGANO</i>	€	4,20
928	Bruschetta con Gorgonzola e Prosciutto crudo Geröstete Brotscheiben mit Gorgonzola und Roher Schinken, Tipo Parma <i>ITALIAN GARLIC BREAD WITH GORGONZOLA CHEESE AND HAM</i>	€	6,80
28	Bruschetta con pomodori , Knoblauchbrot mit frischen Tomatenwürfeln <i>ITALIAN GARLIC BREAD WITH FRESH TOMATO CUBES</i>	€	4,50

ZUPPE – Suppen – SOUPS

29	Minestrone Italienische Gemüsesuppe <i>ITALIAN VEGETABLE SOUP</i>	€	5,90
30	Zuppa di pomodori Tomatensuppe <i>TOMATO SOUP</i>	€	5,90
31	Zuppa Romana Eierflaumsuppe mit Parmesan <i>EGG FLUFF WITH PARME</i>	€	5,90
929	Zuppa di pesce Fischsuppe <i>FISCHSOUP</i>	€	8,90

PASTA – Teigwaren – PASTAWERE

Wählen Sie zu der gewünschten Zubereitungs-Art Ihre Lieblings-Pasta
SELECT TO THE DESIRED KIND OF PREPARATION YOUR FAVOURITE PASTA

Spaghetti, Rigatoni, Gnocchi, Tagliatelle

Alle Pastagerichte können auch als **KLEINE PORTION** zubereitet werden. € -1,00

32	alla bolognese mit Hackfleischsauce <i>MINCED MEAT SAUCE</i>	€	8,80
33	all arrabiata Pikant mit Knoblauch <i>SPICY WITH GARLIC</i>	€	8,50
34	all'aglio, olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl (scharf) <i>WITH GARLIC, OLIVE OIL (SPICY)</i>	€	8,50
37	alla panna mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , in Sahnesauce <i>WITH HAM ¹, IN CREAM SAUCE</i>	€	9,20
38	Tortellini al Gorgonzola	€	9;80
227	Casarecci Siciliana mit Speck, Knoblauch, Kirschtomaten und Rucola	€	9;50
41	al pomodoro e salvia mit Tomatensauce und Salbei <i>TOMATOES SAUCE AND SAGE</i>	€	8,50
202	Spaghetti Carbonara mit mit Sahnesauce, Ei und Speck	€	9,80
36	Spaghetti frutti di mare mit Meeresfrüchten <i>WITH SEA FRUITS</i>	€	13,90
45	Linguine calamaretti dünne Bandnudeln mit Tintenfisch in Tomatensauce <i>THIN FETTUCINES WITH CUTTLEFISH IN TOMATONSAUCE</i>	€	10,90
46	Strozzapreti al tacchino con funghi mit Putenbruststreifen und Egerlingen in einer Cognac- Sahnesauce <i>WITH PUT BREAST STRIPS AND HORSE MUSHROOM IN A COGNAC CREAM SAUCE</i>	€	10,90
39	Lasagna al forno	€	9,80
35	Rigatoni al forno mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , Champignon, Erbsen, Hackfleisch und Käse ¹ überbacken <i>WITH HAM ¹, CHAMPIGNON, PEAS, MINCED MEAT AND CHEESE OVER-BAKE</i>	€	9,80
43	Cannelloni all' Emiliana mit Hackfleisch gefüllt und mit Käse überbacken <i>WITH MINCED MEAT FILLED AND WITH CHEESE OVER-BAKE</i>	€	9,80
44	Cannelloni al salmone con gamberetti e asparagi verdi mit Lachs, Krabben und grünem Spargel gefüllt <i>FILLED WITH SALMON, CRABS AND GREEN ASPARAGUS</i>	€	10,50
42	Duetto di pasta Zweierlei Nudelsorten mit verschiedenen Saucen (ab zwei Personen, Preis pro Person) <i>TWO DIFFERENT NOODLE SORTS WITH DIFFERENT SAUCEN PRICE PRO PERSON</i>	€	12,90
205	Garganelli ai Filettini e Funghi Frische Nudeln mit Egerlingen und Rinderfiletspizen in Cognac-Sahne-Sauce	€	13,90

RISOTTI – Reisgerichte – RICE COURTS

47	Risotto ai funghi mit frischen Pilzen <i>WITH FRESH MUSHROOMS</i>	€	9,80
48	Risotto alla marinara mit Meeresfrüchten <i>WITH SEA FRUITS</i>	€	13,90

¹ Farbstoffe ² Koffeinhalzig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhalzig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

CARNE – Fleischgerichte – MEAT DISHES

- 49 Filetti di maiale alle Sorrentina** € 16,90
Schweinelende mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} und Mozzarella in Tomatensauce
TENDERLOIN PORK WITH HAM AND MOZZARELLA IN A TOMATO SAUCE
- 50 Filetti di maiale al Balsamico** € 16,90
Schweinelende in Balsamicosauce ¹ mit Ruccola
TENDERLOIN PORK IN BALSAMIC SAUCE WITH ARUGULA
- 51 Filetti di maiale ai funghi** € 16,90
Schweinelende mit Pilzen in Sahnesauce
TENDERLOIN PORK WITH MUSHROOMS IN CREAM SAUCE
- 52 Saltimbocca alla romana** € 16,90
Schweinelende mit Salbei und Parmaschinken ³
PORK TENDERLOIN WITH SAGE AND PROSCIUTTO PARMA
- 53 Filetto argentino alla griglia** € 21,50
argentinisches Filetsteak vom Grill ca. 200g
ARGENTINEAN FILLET STEAK 200G
- 54 Filetto argentino al pepe verde** € 23,90
argentinisches Filetsteak in einer grünen Pfeffersauce
ARGENTINEAN FILLET STEAK IN A GREEN PEPPER SAUCE
- 55 Filetto argentino al gorgonzola** € 23,90
argentinisches Filetsteak in einer Gorgonzolasauce
ARGENTINEAN FILLET STEAK IN A GORGONZOLA SAUCE
- 56 Grigliata mista** € 23,90
eine Auswahl an verschiedenen Fleischsorten vom Grill
A SELECTION OF VARIOUS MEATS FROM THE GRILL

PESCE – Fischgerichte – FISH DISHES

- 57 Calamari diavolo** € 17,90
Tintenfisch in Tomatensauce (scharf)
OCTOPUS IN TOMATO SAUCE (SPICY)
- 58 Calamari alla griglia** € 17,90
Tintenfisch vom Grill GRILLED OCTOPUS
- 59 Calamari fritti** € 16,90
Tintenfisch gebacken BAKED OCTOPUS
- 60 Filetto di salmone alla griglia** € 17,90
Lachsfilet vom Grill GRILLED SALMON FILLET
- 61 Scampi all' aglio** € 22,50
gedünstete Garnelen mit Knoblauchsauce
SMOTHERED SHRIMP WITH GARLIC SAUCE
- 62 Scampi alla griglia** € 22,50
gegrillte Garnelen mit Knoblauchsauce
GRILLED SHRIMP WITH GARLIC SAUCE
- 63 Grigliata del marinaio** € 23,90
eine Auswahl an gegrillten Edelfischen
A SELECTION OF GRILLED GAME FISH

CARNE E PESCE – Fleisch&Fisch-Kombi – MEAT & FISH COMBINATION

- 64 Sorpresa Gionti** € 23,90
eine interessante Kombination mit verschiedenen Sorten Fleisch und
Fisch vom Grill AN INTERESTING COMBINATION WITH DIFFERENT
KINDS OF MEAT AND FISH GRILLED
- 65 Filetto e Scampi** € 23,90
ein zartes argentinisches Rinderfilet vom Grill, dazu Scampis
A TENDER ARGENTINE BEEF GRILLED, SERVED SCAMPI

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

MENU - Menüs

- | | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 66 | Menu Gionti – 3 Gänge Menü
<i>Antipasto della casa, frische Nudeln – Duett und gemischter Dessertteller</i>
ANTIPASTO DELLA CASA, FRESH PASTA - DUET AND MIXED DESSERT PLATE | € 26,90 |
| 67 | Menu goloso – 4 Gänge Menü
<i>wie 3 Gänge Menü, zusätzlich ein Fleisch- oder Fischgericht des Tages</i>
SUCH AS 3-COURSE MEAL, IN ADDITION OF A MEAT OR FISH DISH OF THE DAY | € 39,50 |

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit Tagesbeilagen serviert
ALL MEAT AND FISH DISHES ARE SERVED WITH DAILY SUPPLEMENTS

PIZZA 32 cm Ø – Alle Pizzen sind mit Tomaten und Mozzarella belegt
All Pizzas are topped with tomato and mozzarella

- | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 68 | Pizza mozzarella mit Basilikum WITH BASIL | € 7,70 |
| 69 | Pizza Napoli mit Sardellen und Oliven WITH ANCHOVIES AND OLIVES | € 8,50 |
| 73 | Pizza tonno mit Thunfisch und Zwiebeln WITH TUNA AND ONIONS | € 9,90 |
| 74 | Pizza salame e prosciutto mit Salami ^{3,5,1} Vorderschinken ^{3,5,6,7}
WITH SALAMI AND HAM | € 9,00 |
| 75 | Pizza boscaiola mit fr. Egerlingen und Vorderschinken ^{3,5,6,7}
WITH FRESH HORSE MUSHROOMS AND HAM | € 9,00 |
| 76 | Pizza mista mit Salami ^{3,5,1} , Vorderschinken ^{3,5,6,7} , und fr. Paprika
WITH SALAMI ³ , HAM ² , AND FRESH PEPPER | € 9,40 |
| 77 | Pizza diavolo mit pikanter Salami ³ und frischen Egerlingen
WITH SPICY SALAMI AND FRESH HORSE MUSHROOMS | € 9,90 |
| 78 | Pizza marinara mit Meeresfrüchte, Knoblauch und Petersilie
WITH SEAFOOD, GARLIC AND PARSLEY | € 10,50 |
| 80 | Pizza gamberini mit Krabben, Knoblauch und Petersilie
WITH SHRIMP, GARLIC AND PARSLEY | € 10,50 |
| 81 | Pizza Parma mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan
WITH PARMA HAM AND PARMESAN CHEESE | € 10,50 |
| 82 | Pizza speciale mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , fr. Egerlingen,
fr. Paprika, Salami ³ , Peperoni und Zwiebeln
WITH HAM, FRESH HORSE MUSHROOMS SALAMI ³ , PEPPERS AND ONIONS | € 9,90 |
| 13 | Pizza HAWAII mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} und Ananas
WITH HAM AND PINEAPPLE | € 9,50 |
| 83 | Pizza quattro stagioni mit fr. Egerlingen,
Thunfisch, Vorderschinken ^{3,5,6,7} und Artischocken
WITH FRESH HORSE MUSHROOMS, TUNA, HAM AND ARTICHOKE ² | € 9,90 |
| 84 | Pizza Gionti mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , frischer Paprika,
Peperoni, frischen Egerlingen und Ei
WITH HAM ² , FRESH PEPPERS, PEPPERONI, FRESH EGG FRESH HORSE MUSHROOMS | € 10,50 |
| 85 | Pizza quattro formaggi mit 4 verschiedene
Käsesorten und frischen Tomatenstücken (Knoblauch)
WITH FOUR DIFFERENT CHEESES AND FRESH CHOPPED TOMATOES (WITH GARLIC) | € 9,90 |
| 86 | Pizza giardiniera mit Spinat, Brokkoli,
Egerlingen, Zucchini, Paprika und Knoblauch
WITH SPINACH, BROCCOLI, MUSHROOMS, ZUCCHINI, PEPPERS AND GARLIC | € 9,90 |
| 87 | Pizza calzone mit Vorderschinken ^{3,5,6,7} , fr Egerlingen und Salami ³ gefüllt
FILLED WITH HAM, TWO FRESH SALAMI AND HORSE MUSHROOMS ³ | € 9,90 |
| 88 | Kinder Pizza mit Tomaten und Mozzarella belegt
CHILDREN PIZZA WITH TOMATOES AND MOZZARELLA | € 6,70 |

ZUSÄTZLICHE AUFLAGEN – ADDITIONAL INGREDIENTS:

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| z.B. Vorderschinken ^{3,5,6,7} , Salami ^{3,5,1} Peperoni, Sardellen, Mozzarella, Egerlinge | € 1,00 |
| Gorgonzola, Thunfisch oder Meeresfrüchte | € 1,50 |

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen

GELATO – Eis – ICE CREAM

89	Gemischtes Eis ¹ MIXED ICE	€	4,50
90	Gemischtes Eis mit Sahne ¹ MIXED ICE WITH CREAM	€	5,50
91	Tartufo Eis	€	5,50
92	Eiscafe ICE COFFEE	€	6,00
93	Amarena Becher CHERRY CUP	€	6,00
94	Maraschino Becher MARASCHINO CUP	€	6,00

FORMAGGI- Käse – CHEESE

95	Gemischte Käseplatte ¹ nach Gionti Art	€	8,50
----	---------------------------------------------------	---	------

VINO DA DESSERT – Dessertweine – DESSERT WINES

96	Passito di Pantelleria Bianco DOC 0,4 cl	€	5,50
----	------------------------------------------	---	------

BEVANDE CALDE – Kaffee & warme Getränke – COFFEE & HOT DRINKS

97	Espresso ²	€	2,20
98	Espresso doppio ²	€	3,50
99	Espresso corretto ² (con Grappa oder Brandy)	€	3,50
100	Tazza grande di caffè ²	€	2,40
101	Cappuccino ²	€	2,60
103	KEØ Tee	€	2,90
104	Amaretto caldo con panna	€	3,50

BIRRE – Biere – BEERS

105	Edelpils vom Faß	0,4 l	€	3,30
111	Edelpils vom Faß groß	0,5 l	€	3,80
106	Weisse vom Faß	0,5 l	€	3,80
108	Leichtes Hefeweizen Flasche	0,5 l	€	3,80
109	Schwarze (Dunkles) Hefe	0,5 l	€	3,80
110	Schwarzes Zzzisch Flasche	0,5 l	€	3,80
112	Radler	0,4 l	€	3,30
113	Lammsbräu Alkoholfrei	0,33 l	€	3,00
114	Alkoholfreis Weizen	0,5 l	€	3,80



**Neumarkter
Lammsbräu**

ANALCOLICHE – Alkoholfreie Getränke – ALCOHOL FREE DRINKS

115	San Pellegrion (Mineralwasser)	0,25 l	€	2,50
671	San Pellegrion (Mineralwasser)	0,50 l	€	3,50
116	San Pellegrino (Mineralwasser)	0,75 l	€	5,90
117	Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,50 l	€	3,50
118	Tafelwasser	0,3 l	€	2,50
336	Tafelwasser	0,4 l	€	2,80
235	Tafelwasser	1,0 l	€	5,90
		0,3 l		0,4 l
119	Coca Cola ^{1,2}	€ 3,00	€	3,50
120	Limonade gelb ^{3,5}	€ 3,00	€	3,50
121	Limonade weiß	€ 3,00	€	3,50
122	Spezi ^{1,2,3,5}	€ 3,00	€	3,50
129	Apfelsaftschorle	€ 3,00	€	3,50
123	Bitter Lemon ^{4,5}	0,2 l	€	2,50
124	Tonic Water ⁴	0,2 l	€	2,50
237..	Ginger Ale ⁴	0,2 l	€	2,50
125	Apfelsaft, Traubensaft, Orangensaft, Pfirsichnektar	0,2 l	€	2,50

LONGDRINKS 10 cl	€	GRAPPE 2 cl	€
130 <i>Bacardi orange</i> mit Orangensaft	5,50	137 <i>Grappa Julia</i>	3,50
131 <i>Bacardi Cola</i> ^{1,2} mit Cola	5,50	138 <i>Andrea da Ponte Prosecco</i>	4,20
132 <i>Wodka lemon</i> ⁴ mit Bitter Lemon	5,50	139 <i>Banfi – Brunello</i>	6,50
133 <i>Wodka orange</i> mit Orangensaft	5,50	140 <i>Antinori – Tignanello</i>	7,10
134 <i>Gin Tonic</i> ⁴ mit Tonicwasser	5,50	141 <i>Nonino – Fragolino</i>	7,30
135 <i>Jack Daniel's Cola</i> ^{1,2}	6,20	142 <i>Terre antiche – Chardonnay</i>	4,20
136 <i>Chivas Regal Cola</i> ^{1,2}	6,20	143 <i>Terre Antiche – Moscato Riserva</i>	4,20

LIQUORI, BRANDY E COGNAC 2 cl	€	WHISKEY 4 cl	€
144 <i>Vecchia Romagna Brandy</i>	4,00	151 <i>Chivas Regal 12 Jahre</i>	5,90
145 <i>Remy Martin Cognac VSOP</i>	4,00	152 <i>Glenfiddich "Malt"</i>	5,90
146 <i>Maurice Granier Cognac XO</i>	12,50	153 <i>Jack Daniel's</i>	5,90
147 <i>Amaretto di Saronno</i>	3,50		
148 <i>Sambuca Molinari</i>	3,50		
149 <i>Baileys</i> ^{1,2}	3,50		
150 <i>Calvados</i>	4,00		

DISTILLATI DI FRUTTA 2 cl	€	DIGESTIVI 2 cl	€
154 <i>Williams</i>	3,50	157 <i>Fernet Branca</i>	3,50
155 <i>Himbeergeist</i>	3,50	158 <i>Fernet Menta</i>	3,50
156 <i>Kirschwasser</i>	3,50	159 <i>Ramazzotti</i>	3,50
		160 <i>Amaro Averna</i>	3,50
		161 <i>Amaro Montenegro</i>	3,50

ITAL. QUALITÄTSWEINE

VINI BIANCHI offene Weißweine	€	VINI ROSSI offene Rotweine	€
	0,2l		0,2l
162 <i>Chardonnay DOC</i>	4,50	167 <i>Montepulciano D'Abruzzo</i>	4,50
163 <i>Frascati secco (Lazio) DOC</i>	4,50	168 <i>Nero D'Avola DOC</i>	4,50
164 <i>Pinot Grigio (Veneto) IGT</i>	4,50	169 <i>Cabernet Sauvignon DOC</i>	4,50
240 <i>Bianco di Custoza IGT</i>	4,50	476 <i>Primitivo DOC</i>	4,50
165 <i>Rosato DOC</i>	4,50	170 <i>Lambrusco DOC</i>	4,50
166 <i>Weinschorle (0,3 l)</i>	3,90	(Roter Perlwein)	
173 <i>Lugana DOC</i>	5,90		

¹ Farbstoffe ² Koffeinhaltig ³ mit Konservierungsstoffen ⁴ Chininhaltig ⁵ mit Antioxidationsmittel ⁶ mit Phosphat ⁷ mit Geschmacksverstärker
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen bekommen Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen