

## *Empfehlungskarte*

### *Antipasti – Vorspeisen*

		€
<b>201</b>	<b><i>Vitello tonnato</i></b> <i>Kalbfleisch mit Mayonnaise- Thunfischsauce</i>	<b>14,50</b>
<b>202</b>	<b><i>Bruschetta al Pomodoro</i></b> <i>Pizzabrot mit Tomaten und Knoblauch</i>	<b>9,00</b>
<b>203</b>	<b><i>Focaccia Mediterraneo</i></b> <i>Pizzabrot mit Sardinen</i>	<b>10,00</b>
<b>204</b>	<b><i>Carpaccio al Salmone</i></b> <i>Hauchdünne Lachsscheiben</i>	<b>15,00</b>
<b>205</b>	<b><i>Carpaccio di Manzo</i></b> <i>Hauchdünne Rindfleischscheiben</i>	<b>16,50</b>
<b>206</b>	<b><i>Focaccia di Parma</i></b> <i>mit Parmaschinken</i>	<b>10,00</b>

## *Empfehlungskarte*

	<i>Nudel und Reisgerichte</i>	€
211	<b><i>Gnocchi<sup>2</sup> al Pomodoro</i></b> – mit Tomatensauce	<b>10,50</b>
212	<b><i>Gnocchi<sup>2</sup> allo Zafferano e calamari</i></b>	<b>10,50</b>
213	<b><i>Gnocchi<sup>2</sup> al Gorgonzola</i></b> – mit Gorgonzola	<b>14,00</b>
214	<b><i>Gnocchi<sup>2</sup> Burro e Salvia</i></b> <i>mit Butter und Salbei</i>	<b>11,00</b>
215	<b><i>Risotto Milanese</i></b> – mit Safran und Zwiebeln	<b>16,50</b>
216	<b><i>Risotto ai Gamberetti</i></b> - mit Krabben	<b>15,00</b>
217	<b><i>Risotto ai Funghi</i></b> – mit Champignons	<b>13,50</b>
219	<b><i>Spaghetti Puttanesca</i></b> <i>mit Kapern, Zwiebeln, Oliven<sup>7</sup>, Sardinen<sup>6</sup>, Tomatensauce</i>	<b>15,00</b>
210	<b><i>Tagliatelle mit Gambas und frischem Pesto</i></b>	<b>21,80</b>
220	<b><i>Tagliatelle al Salmone</i></b> <i>- Lachs und Sahne</i>	<b>16,00</b>
221	<b><i>Linguini allo Scoglio</i></b> <i>- nur mit frischem fisch</i>	<b>20,50</b>
222	<b><i>Tagliatelle dello Chef</i></b> <i>- mit Krabben, Lachs und Tomaten- Sahnesauce</i>	<b>18,50</b>
223	<b><i>Penne Mare e Monti</i></b> <i>- mit Krabben und Champignons</i>	<b>15,80</b>
225	<b><i>Penne alle Melanzane.</i></b> <i>- mit Auberginen und Tomatensauce</i>	<b>14,50</b>

## ***Empfehlungskarte***

### ***Kalb Spezialität***

		€
<b>232</b>	<b><i>Filetto al Uccelletto</i></b> <i>- Gegrillte Kalbfleischscheiben mit Thunfisch und Mayonnaisesauce</i>	<b>28,50</b>
<b>233</b>	<b><i>Piccata Milanese</i></b> <i>- mit Tomatensauce und Spaghetti</i>	<b>29,50</b>
<b>234</b>	<b><i>Saltimbocca alla Romana</i></b> <i>Medaillons mit Parmaschinken</i>	<b>29,50</b>
<b>235</b>	<b><i>Scaloppina al Limone</i></b> <i>- Medaillons mit Zitronensauce - Medaillons mit Marsalasauc</i>	<b>25,50</b>
<b>237</b>	<b><i>Scaloppina alla Griglia</i></b> <i>- Medaillons vom Grill</i>	<b>24,50</b>
<b>238</b>	<b><i>Scaloppina ai Funghi</i></b> <i>- Medaillons mit Champignons</i>	<b>25,50</b>
<b>239</b>	<b><i>Scaloppina al Vino Bianco</i></b> <i>- Medaillons mit Weißweinsauce</i>	<b>27,50</b>

*Bei diesen Gerichten*

*servieren wir gemischtes Gemüse nach Saison*

# Empfehlungskarte

## Fischspezialitäten

		€
241	<b>Tintenfisch frittiert</b> , mit Salat	24,50
242	<b>Calamari alla Provinciale</b> - Tintenfisch mit Tomatensauce, mit Salat 5 -mit spaghetti aglio e olio	25,50
244	<b>Calamari alla Griglia</b> - Tintenfisch vom Grill mit Salat	24,50
245	<b>Coda di Rospo alla Griglia</b> - Seeteufel vom Grill, mit Salat	32,80
246	<b>Coda di Rospo al Vino Bianco</b> Seeteufel an Weißweinsauce mit Broccoli und Salat	34,80
247	<b>Sogliola al Vino Bianco</b> (Saisonpreis) - Seezunge mit Bandnudeln und Salat	.....
248	<b>Sogliola alla Griglia</b> (Saisonpreis) - Gegrillte Seezunge mit Reis und Salat	.....
249	<b>Salmone alla Griglia</b> - Lachsfilet vom Grill, mit Salat	28,50
251	<b>Filetto al Salmone</b> – Lachsfilet mit Orangensauce	32,50
252	<b>Gamberoni alla Griglia</b> (Saisonpreis) Hummerkrabben vom Grill, mit Salat	.....
253	<b>Gamberoni alla Provinciale</b> (Saisonpreis) Hummerkrabben mit Spezielsauce und Salat	.....
254	<b>Arrosto di Pesce</b> Gegrillte Fischplatte mit Reis und Salat	35,50

## ***Antipasti – Vorspeisen*** €

<b>3</b>	<b><i>Melone mit Parmaschinken</i></b>	<b>15,00</b>
<b>4</b>	<b><i>Parmaschinken</i></b>	<b>13,00</b>
<b>5</b>	<b><i>Antipasto Misto</i></b> – italienische Vorspeise	<b>17,50</b>
<b>6</b>	<b><i>Mozzarella Caprese</i></b> – mit Tomaten	<b>12,50</b>
<b>7</b>	<b><i>Antipasto Vegetariana</i></b> – vegetarische Vorspeise	<b>17,50</b>

## ***Insalate - Salate***

<b>11</b>	<b><i>Tomatensalat</i></b>	<b>7,50</b>
<b>12</b>	<b><i>Oktopus Salat</i></b>	<b>16,50</b>
<b>13</b>	<b><i>italienischer Salat</i></b> – mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, gek. Eier, Sardellen, Artischocken und Vorderschinken	<b>15,80</b>
<b>14</b>	<b><i>kleiner gemischter Salat</i></b>	<b>7,00</b>
<b>15</b>	<b><i>großer gemischter Salat</i></b>	<b>10,50</b>
<b>16</b>	<b><i>Salat Capricciosa</i></b>	<b>14,50</b>
<b>17</b>	<b><i>grüner Salat</i></b>	<b>5,50</b>
<b>19</b>	<b><i>Portion Oliven</i></b> <sup>7</sup>	<b>4,00</b>

## ***Zuppe – Suppen***

<b>21</b>	<b><i>hausgemachte Fischsuppe</i></b>	<b>18,50</b>
<b>22</b>	<b><i>Nudelsuppe</i></b>	<b>6,00</b>
<b>23</b>	<b><i>Minestrone</i></b> – Gemüsesuppe	<b>8,50</b>
<b>24</b>	<b><i>Tomatensuppe</i></b>	<b>7,50</b>
<b>26</b>	<b><i>Zuppa di Tortellini</i></b>	<b>7,50</b>

## *Pizze*

		€
27	<i>Margherita mit Mozzarella</i>	9,50
28	- mit Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	15,50
29	- mit Parmaschinken und Gorgonzola	14,50
30	- mit Gorgonzola und Spinat	14,50
31	<i>Vesuvio</i> – mit Knoblauch, Tomaten (ohne Käse)	8,50
33	- mit Mozzarella – Rucola und gegrillten Gambas	21,50
34	- mit Lachsstreifen, Cocktailtomaten und frischer Basilikum	17,80
35	- mit salsiccia, Steinpilze, Cocktailtomate Parmesanstücke	17,80
36	- mit Zwiebeln	10,00
37	- mit frischer Paprika	11,00
38	- mit Peperoni	10,00
39	- mit Salami Paprika und Zwiebeln.	13,50
40	- mit Artischockenherzen	12,00
41	- mit frischen Champignons	12,00
42	- mit Pfifferlingen – nach Saison	14,50
43	- mit Gorgonzolakäse.	14,00
44	- mit Salami 5	10,50
45	- mit gegrilltem Gemüse.	15,00
46	<i>Hawaii Spezial.</i> – mit Vorderschinken*, und Ananasscheiben	14,00
47	- mit gekochtem Vorderschinken*	10,50
48	- mit Parmaschinken. original italienischer Schinken	14,00

## *Pizze*

		€
49	<b><i>Alla Cacciatore “ Jäger Art“</i></b> <i>- mit Speck, Zwiebeln und Pfifferlingen</i>	<b>13,50</b>
50	<b><i>Spezial</i></b> <i>- mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Oliven <sup>7</sup></i>	<b>13,00</b>
51	<b><i>Sardanara</i></b> <i>- mit Sardellen, Sardinien, Knoblauch, Oliven <sup>7</sup></i>	<b>14,00</b>
52	<b><i>Napoletana</i></b> – mit Sardellen, Kapern, Oliven <sup>7</sup>	<b>13,50</b>
53	<b><i>Pugliese</i></b> – mit Zwiebeln, Sardellen, Oliven <sup>7</sup> , Peperoni	<b>13,50</b>
54	<b><i>Vegetariana</i></b> – Vegetarisch	<b>14,50</b>
55	<b><i>- mit Spinat</i></b>	<b>11,50</b>
56	<b><i>- mit Broccoli</i></b>	<b>11,50</b>
57	<b><i>- mit Thunfisch</i></b>	<b>14,00</b>
58	<b><i>Pescatore</i></b> – mit Thunfisch und Zwiebeln	<b>14,50</b>
59	<b><i>Vongole</i></b> – mit kleinen weißen Muscheln	<b>11,50</b>
60	<b><i>mit Schafskäse getrocknet Tomaten rucola</i></b>	<b>14,50</b>
61	<b><i>Mare Mediterraneo</i></b> – mit Meeresfrüchten	<b>15,50</b>
62	<b><i>Gamberetti</i></b> – mit Krabben	<b>14,00</b>
63	<b><i>Regina</i></b> – mit Champignons und Vorderschinken	<b>13,00</b>
64	<b><i>Orientale</i></b> – mit Zwiebeln, Knoblauch, ital. Salami	<b>14,00</b>
65	<b><i>Maison</i></b> – mit Paprika, Champignons, Oliven <sup>7</sup> <i>Vorderschinken*, Artischockenherzen, und Salami</i>	<b>14,50</b>
67	<b><i>Calzone</i></b> – nach Ihrem Wunsch	<b>14,50</b>

***Ihre Pizza stellen wir auch gerne nach Ihrem Wunsch zusammen.***

***Für jeden Zusatz berechnen wir 2,00 bis 4,00 € Aufschlag***

## ***Paste – Nudelgerichte***

		€
69	<b><i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini</i></b> <i>- mit Knoblauch, Öl und scharfen Peperoni</i>	<b>12,00</b>
70	<b><i>Spaghetti Reale</i></b> – mit Krabben und Sahnesauce	<b>15,80</b>
71	<b><i>Spaghetti Napoli</i></b> – mit Tomatensauce	<b>11,00</b>
72	<b><i>Spaghetti Bolognese</i></b> – mit Hackfleischsauce	<b>11,50</b>
73	<b><i>Spaghetti Carbonara Originale</i></b> <i>mit Guanciale (Wangen) Ei und Pecorino</i>	<b>14,50</b>
75	<b><i>Spaghetti Mare</i></b> – mit frischen Meeresfrüchten	<b>18,50</b>
76	<b><i>Spaghetti Amatriciana</i></b> <i>- mit Speck <sup>1,5</sup>, Zwiebeln und Tomatensauce</i>	<b>13,50</b>
77	<b><i>Spaghetti alle Vongole</i></b> <i>- mit frischem Muscheln, Knoblauch und Weißwein Sauce</i>	<b>17,80</b>
78	<b><i>Spaghetti alle Cozze</i></b> <i>- mit Miesmuscheln, Knoblauch und Weißwein Sauce</i>	<b>15,50</b>
79	<b><i>Spaghetti alla Pizzaiola</i></b> <i>- mit Tomatensauce, Kapern, Sarda, Sardellen (scharf)</i>	<b>14,00</b>
80	<b><i>Spaghetti Calabrese</i></b> <i>- mit Speck <sup>1,5</sup>, Pfifferlingen nach Saison, Zwiebeln und Vorderschinken</i>	<b>16,00</b>
81	<b><i>Spaghetti mit frischem Pesto</i></b>	<b>17,80</b>
82	<b><i>Spaghetti mit Lachs und Spinat</i></b>	<b>18,50</b>
83	<b><i>Tris del Giorno</i></b> <i>- 3 verschiedenen Teigwaren und 3 verschiedenen Saucen</i>	<b>16,80</b>



## ***Paste – Nudelgerichte***

		€
<b>84</b>	<b><i>Tagliatelle Melissa</i></b> <i>- mit Vorderschinken*, Sahne und Erbsen</i>	<b>12,00</b>
<b>86</b>	<b><i>Rigatoni ai Quattro Formaggi</i></b> <i>- mit 4 verschiedenen Käsesorten</i>	<b>15,50</b>
<b>87</b>	<b><i>Rigatoni Caruso</i></b> <i>- mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Sahnesauce</i>	<b>12,50</b>
<b>88</b>	<b><i>Rigatoni Gorgonzola</i></b>	<b>14,00</b>
<b>89</b>	<b><i>Rigatoni dello Chef</i></b> <i>- mit Champignons, Vorderschinken*, Sahne</i>	<b>13,50</b>
<b>90</b>	<b><i>Tortellini alla Panna</i></b> <i>- mit Vorderschinken* und Sahne</i>	<b>15,50</b>
<b>91</b>	<b><i>Tortellini alla "Giovanni"</i></b> <i>- mit Vorderschinken*, Champignons, Sahnesauce</i>	<b>15,50</b>
<b>92</b>	<b><i>Penne mit Puten Broccoli und Gorgonzola</i></b>	<b>19,50</b>
<b>93</b>	<b><i>Penne all' Arrabbiata</i></b> – <i>mit pikanter Sauce</i>	<b>12,00</b>
<b>95</b>	<b><i>Penne ai Spinaci</i></b> – <i>mit Sahnesauce</i>	<b>11,50</b>

## ***Paste al Forno*** ***Nudelaufwurf überbacken***

		<b>€</b>
<b>97</b>	<b><i>Cannelloni "Maison"</i></b> – mit Salat	<b>13,50</b>
<b>99</b>	<b><i>Lasagne al Forno</i></b> - hausgemachter Nudelaufwurf	<b>13,50</b>
<b>100</b>	<b><i>Rigatoni al Forno</i></b> – mit Salat	<b>12,00</b>
<b>101</b>	<b><i>Tortellini al Forno</i></b> – mit Salat	<b>12,00</b>

## ***Steaks***

### ***Von Argentinischen Rindern***

<b>108</b>	<b><i>Tagliata di Manzo</i></b> <i>Steak tranchiert auf Rucolabett, mit Salat</i>	<b>32,50</b>
<b>109</b>	<b><i>Misto di Carne alla Griglia</i></b> - mit 4 verschiedenen Fleischsorten und Salat	<b>34,50</b>
<b>110</b>	<b><i>Pfeffersteak</i></b> – mit Salat	<b>28,50</b>
<b>112</b>	<b><i>Bistecca alla Griglia</i></b> – vom Grill, mit Salat	<b>26,50</b>
<b>113</b>	<b><i>Bistecca</i></b> – mit Pfifferlingen und Salat	<b>28,50</b>
<b>114</b>	<b><i>Bistecca</i></b> – mit Gorgonzola und Salat	<b>27,50</b>
<b>115</b>	<b><i>Filetto al Pepe</i></b> – mit Salat	<b>34,50</b>
<b>116</b>	<b><i>Filetto ai Funghi Porcini</i></b> - mit Steinpilzen und Salat	<b>36,00</b>
<b>117</b>	<b><i>Filetto al Barolo</i></b> – mit Salat	<b>36,00</b>

***Zu allen Steaks servieren wir verschieden Gemüse oder Bratkartoffeln***

## ***Geflügelspezialitäten***

		<b>€</b>
<b>118</b>	<b><i>Putenschnitzel Natur</i></b> <i>- mit Broccoli und Salat</i>	<b>19,50</b>
<b>119</b>	<b><i>Puten Salat</i></b>	<b>14,80</b>

## ***Carne d'Agnello***

<b>120</b>	<b><i>Lammkoteletts vom Grill</i></b> <i>- mit Bratkartoffeln</i>	<b>24,50</b>
<b>121</b>	<b><i>Lammkoteletts „Livornese“</i></b> <i>- mit Spaghetti</i>	<b>25,50</b>

## ***Formaggi – Käse***

<b>132</b>	<b><i>Gorgonzola – mit Butter und Toast</i></b>	<b>10,50</b>
<b>133</b>	<b><i>Parmigiano</i></b>	<b>10,50</b>
<b>134</b>	<b><i>Gemischte Käseplatte</i></b>	<b>18,00</b>

## ***Dessert und Eisspezialitäten***

**€**

<b>144</b>	<b><i>Panna Cotta – mit Waldfrüchten</i></b>	<b>7,50</b>
<b>145</b>	<b><i>Portion gemischtes Eis</i></b>	<b>6,50</b>
<b>147</b>	<b><i>Vanilleeis – mit heißer Schokosauce</i></b>	<b>10,50</b>
<b>148</b>	<b><i>Vanilleeis - mit Brombeeren</i></b>	<b>11.50</b>
<b>150</b>	<b><i>Amarena Becher – mit Sahne</i></b>	<b>10,50</b>
<b>152</b>	<b><i>Tiramisù</i></b>	<b>7,00</b>
<b>153</b>	<b><i>Tartufo</i></b>	<b>7,00</b>
<b>154</b>	<b><i>Cassata „Siciliana“</i></b>	<b>7,50</b>
<b>155</b>	<b><i>Zabaione – für 2 Personen, mit Vanilleeis</i></b>	<b>14,00</b>

## *Aperitivi*

		€
<i>Cynar – mit Eis und Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Jägermeister auf Eis</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Campari<sup>1</sup> – mit Eis und Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Campari<sup>1</sup> – Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50</i>
<i>Martini Bianco oder dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Marsala – italienischer Dessertwein</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>8,50</i>

## *Warme Getränke*

<i>Original italienischer Espresso</i>	<i>2,80</i>
<i>Original italienischer Cappuccino</i>	<i>3,50</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,80</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,00</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,80</i>
<i>Milchcafé</i>	<i>4,30</i>

## ***Bier vom Fass***

		€
<b><i>Alpirsbacher Pils</i></b>	<b><i>0,25 ltr</i></b>	<b><i>3,30</i></b>
<b><i>Alpirsbacher Pils</i></b>	<b><i>0,4 ltr</i></b>	<b><i>4,50</i></b>
<b><i>Kristallweizen</i></b>	<b><i>Fl. 0,5 ltr</i></b>	<b><i>5,00</i></b>
<b><i>Hefeweizen hell – vom Fass</i></b>	<b><i>0,3 ltr</i></b>	<b><i>3,80</i></b>
<b><i>Hefeweizen hell – vom Fass</i></b>	<b><i>0,5 ltr</i></b>	<b><i>5,00</i></b>
<b><i>Hefeweizen Dunkel</i></b>	<b><i>Fl. 0,5 ltr</i></b>	<b><i>5,00</i></b>
<b><i>Hefeweizen ohne Alkohol</i></b>	<b><i>Fl. 0,5 ltr</i></b>	<b><i>5,00</i></b>
<b><i>Clausthaler – Alkoholfrei</i></b>	<b><i>Fl. 0,33 ltr</i></b>	<b><i>3,80</i></b>
<b><i>Malzbier</i></b>	<b><i>Fl. 0,33 ltr</i></b>	<b><i>3,80</i></b>

## ***Alkoholfreie Getränke***

<b><i>San Pellegrino</i></b>	<b><i>Fl. 0,25 ltr</i></b>	<b><i>2,50</i></b>
<b><i>San Pellegrino</i></b>	<b><i>Fl. 0,5 ltr</i></b>	<b><i>4,50</i></b>
<b><i>San Pellegrino</i></b>	<b><i>Fl. 1,0 ltr</i></b>	<b><i>7,80</i></b>
<b><i>Coca Cola</i></b> <sup>1,9</sup>	<b><i>0,2 ltr</i></b>	<b><i>2,50</i></b>
<b><i>Coca Cola</i></b> <sup>1,9</sup>	<b><i>0,4 ltr</i></b>	<b><i>4,00</i></b>
<b><i>Fanta</i></b> <sup>1,2,5</sup>	<b><i>0,2 ltr</i></b>	<b><i>2,50</i></b>
<b><i>Fanta</i></b> <sup>1,2,5</sup>	<b><i>0,4 ltr</i></b>	<b><i>4,00</i></b>
<b><i>Sprite</i></b> <sup>1,2,3</sup> Zitronenlimonade	<b><i>0,2 ltr</i></b>	<b><i>2,50</i></b>
<b><i>Sprite</i></b> <sup>1,2,3</sup> Zitronenlimonade	<b><i>0,4 ltr</i></b>	<b><i>4,00</i></b>
<b><i>Apfelsaftschorle</i></b>	<b><i>0,2 ltr</i></b>	<b><i>2,50</i></b>
<b><i>Apfelsaftschorle</i></b>	<b><i>0,4 ltr</i></b>	<b><i>4,00</i></b>
<b><i>Cola Light oder Cola Zero</i></b> <sup>1,9</sup>	<b><i>Fl. 0,33 ltr</i></b>	<b><i>4,30</i></b>
<b><i>Apfelsaft</i></b>	<b><i>0,2 ltr</i></b>	<b><i>3,50</i></b>
<b><i>Apfelsaft</i></b>	<b><i>0,4 ltr</i></b>	<b><i>4,80</i></b>
<b><i>Orangensaft</i></b>	<b><i>0,2 ltr</i></b>	<b><i>3,50</i></b>
<b><i>Orangensaft</i></b>	<b><i>0,4 ltr</i></b>	<b><i>4,80</i></b>
<b><i>Johannisbeerschorle</i></b>	<b><i>0,2 ltr</i></b>	<b><i>3,50</i></b>
<b><i>Johannisbeerschorle</i></b>	<b><i>0,4 ltr</i></b>	<b><i>4,80</i></b>

## *Spirituosen*

		€
<i>Russischer Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Cognac – Remy Martin oder Monnet</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,50</i>
<i>Scotch Whisky</i> <i>mit Eis und Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50</i>
<i>Averna auf Eis</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Ramazotti – auf Eis</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Sambuca – italienischer Likör</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Amaretto – italienischer Mandellikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Amaretto di Saronno – mit Eis</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,00</i>

### *Erläuterungen:*

*\*= Formvorderschinken,*

*1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff,*

*3 = mit Süßungsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,*

*5 = mit Antioxydationsmittel, 7 = geschwärzt,*

*9 = Koffeinhaltig, 10 = Chininhaltig*