



WIFI

LaBuvette
Pass: LaBuvette22!

Willkommen bei

La Buvette

— LAGO D'ORTA —

Alles beginnt mit dem Wasser.

*Dieses Gebäude, eines der ältesten in dem kleinen Ort Omegna,
wurde ursprünglich entworfen,
um die oberen Stockwerke vor Überschwemmungen des Sees
zu schützen – es sollte bewahren und sicherstellen,
dass Vorräte unversehrt blieben. Die alte rosa Granitsäule aus Baveno
trägt bis heute die jahrhundertealte Struktur.*

*Heute haben wir diese Mauern in ein Feinkostgeschäft verwandelt.
Alle Produkte, die wir Ihnen anbieten, wurden von uns mit Liebe,
Ethik und Leidenschaft ausgewählt,
um Ihnen jeden Tag nur das Beste der italienischen
Gastronomie zu garantieren.*

*Unsere Speisekarte entwickelt sich ständig weiter und wird immer
wieder von neuen Erfahrungen und Entdeckungen inspiriert.
Lassen Sie sich von Ihrem Geschmack leiten
oder vertrauen Sie uns bei der Auswahl der perfekten Kombinationen.*

Die Reise des Genusses beginnt jetzt!



Spielregeln

Die Weinauswahl ist etwas sehr Persönliches
das Herz entscheidet, und jeder Schluck sollte Emotionen wecken.
Lass dich von deinem Instinkt leiten, stöbere in unserem Weinkeller, lies die Etiketten,
nimm die Flaschen in die Hand, sprich mit uns und lass dich beraten.
Der auf der Flasche angegebene Preis gilt für den Verkauf außer Haus.
Bei Konsumation am Tisch wird ein Aufpreis für den Service berechnet.

Weine im Glas***

Weißweine

- “Bianco” ‘24 | Le Piane** € 6.00
100 % Erbaluce | Ausbau in großen Fässern und Zement.
Kräftiger Wein mit gelber Farbe, Duft nach getrockneten Alpenblumen,
Honig und Birne. Am Gaumen elegant, salzig, mit Mandelnoten
im Abgang.
- Dragon ‘24 | Vajra** € 6.00
Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon, Nascetta und Riesling
6–8 Monate im Stahltank gereift.
Fruchtig und würzig mit einem frischen, anhaltenden Abgang.
- “Derthona” ‘23 | Claudio Mariotto** € 7.00
100 % Timorasso | 12 Monate im Stahltank gereift.
Reichhaltig, fruchtig und mineralisch mit Kamille,
reifen Pflaumen und leicht geröstetem Nachklang.
- “Campianatu” ‘21 | Tenute Campianatu** € 9.00
100 % Vermentino di Gallura Superiore DOCG
Reifung in Stahl und weitere 6 Monate in der Flasche.
Frisch, duftig und salzig mit Noten von Kräutern und Jasmin.

Rotweine

- “Spezieri” ‘23 | Col d’Orcia** € 5.00
Sangiovese, Cilieggiolo | 6 Monate in Stahl und Zement.
Gut strukturiert, weiche Tannine, Aromen von Kirschen,
Himbeeren und roten Früchten.
- Langhe DOC Nebbiolo ‘24 | Az. Agricola Gallino** € 6.00
100 % Nebbiolo | Vergoren und gereift in Stahltanks.
Kräftig mit Noten von Lakritz und Rosenblättern,
elegante und anhaltende Tannine.
- Dolcetto di Ovada “Du Riva” ‘18 | Tacchino** € 8.00
100 % Dolcetto | 6 Monate in Stahl.
Langanhaltender Geschmack mit feinen Tanninen,
Lakritz- und dunkle Fruchtnoten.
- “Nizza Le Rose” ‘21 | Franco Mondo** € 9.00
100 % Barbera | Lange Maischestandzeit, danach mindestens
36 Monate in französischer Eiche.
Vollmundig, streng und samtig, mit reichem, seidigem Abgang.
- “Lessona” ‘20 | Tenute Sella** € 9.00
85 % Nebbiolo, 15 % Vespolina | 24 Monate in 25 hl Fässern aus
slawonischer Eiche. Veilchenduft, trockener, salziger Geschmack,
angenehm tanninhaltig mit langem Nachhall.
- “Châteauneuf-du-Pape” ‘21 | Pierre-Henri Morel** € 15.00
Syrah, Grenache, Mourvèdre | 12–15 Monate in Zementtanks gereift.
Weich, mineralisch mit wilder Frucht im Abgang.



Blasen

“47” | Bortolotti € 6.00
100 % Glera | Charmat-Methode, 4 Monate im Drucktank
Duftig, fruchtig und lebendig.

Franciacorta DOCG brut S.A. | Vezzoli € 8.00
100 % Chardonnay | Hergestellt nach der SoloUva-Methode,
ohne zugesetzten Zucker.
Mindestens 20 Monate Flaschenreifung auf der Hefe. Eleganter,
frischer Geschmack mit Zitrusnoten.

Alta Langa extra brut | MarcAlberto € 9.00
70 % Pinot Noir, 30 % Chardonnay
Teilweise Gärung in Edelstahl, teilweise in Eichenfässern,
Reifung auf der Hefe.
Feines und anhaltendes Mousseux.

Roséweine

Schaumwein Méthode Classique Alta Langa € 6.00
MarcAlberto
80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay
Hergestellt nach französischer Methode.
Frisch, fruchtig mit einer lebhaften, tanninbetonten Note.

Das Glas des Tages **Preis variiert**

Rebsorte und Produzent täglich wechselnd | Reifung variabel

JEDEN TAG EIN NEUES GESCHMACKSERLEBNIS.

Eine Reise für den Gaumen: Verkostung von Wurstwaren und Käse

Platte mit Wurstwaren und Käse (1, 7, 8, 9, 10, 12) € 15.00

Empfohlene Verkostung für eine Person, bestehend aus 3 Arten Wurstwaren und 2 Arten Käse, Roggenbrot mit Nüssen und Rosinen sowie Gartenkräutern.

Platte mit Wurstwaren und Käse (1, 7, 8, 9, 10, 12) € 26.00

Empfohlene Verkostung für zwei Personen, bestehend aus 5 Arten Wurstwaren und 3 Arten Käse, begleitet von frischem saisonalem Obst und Gemüse, eingelegtem Gemüse, Honig/Marmelade/Senf je nach täglicher Verfügbarkeit, Roggenbrot mit Nüssen und Rosinen.

Platte nach Gewicht (1, 7, 8, 9, 10, 12) variabler Preis

Wählen Sie, was und wie viel Sie essen möchten, kommen Sie zur Theke und wir wählen gemeinsam die Zusammenstellung Ihrer Platte oder vertrauen Sie uns und lassen Sie sich überraschen!

(Möchten Sie 100 g rohen Schinken? Kein Problem. Möchten Sie einige Käsesorten weglassen? Möchten Sie eine gemischte Platte für 10 Personen? Natürlich ist alles möglich, fragen Sie einfach!)

Wähle deine Beilage für die Platte:

Gourmet-Beilage € 4.00

Saisonales Obst und Gemüse mit einem in Öl eingelegten Produkt – je nach Tagesverfügbarkeit. (5, 8, 9, 10, 12)

Exzellenz-Beilage € 7.00

Saisonales Obst, Gemüse, Antipasti in Öl und Käsebegleiter je nach Tagesverfügbarkeit. (5, 8, 9, 10, 12)

Beilage für Käseplatte € 7.00

3 kleine Schälchen mit süß-scharfer Sauce, Honig und Marmelade. (5, 8, 9, 10, 12)

Aus der Speisekammer

Süß-Scharfe Sauce € 6.70

Aprikose | Clementine | Feige 120 gr.

Getrocknete Rote Zwiebeln € 12.70

in eingekochtem Traubenmost 230 gr.

Roh marinierte Artischocken in Olivenöl 230 gr. € 13.60

Cherry-Paprika € 16.40

mit Mittelmeer-Thunfisch gefüllt 230 gr.

In Scheiben geschnittene gedämpfte Steinpilze, 280 gr. € 25.00

Kaponata Süß-Sauer-Gemüsesauce mit Stückchen € 18.20



Der Pfad des Geschmacks

- Gänse-Wurstwaren** € 14.00
Reine Gänsesalami, gekochter Gänseschinken, geräucherter Gänsespeck, serviert mit Traubenmost und aufgeschlagener Butter. (1, 7, 12)
Mit Foie Gras € 6.00
- Rohschinken-Auswahl** € 16.00
Parmaschinken 30 Monate, San Daniele 20 Monate, Val Viguzzo Schinken und S. Ilario Riserva 28 Monate, serviert mit Traubenmost und aufgeschlagener Butter. (1, 7, 12)
- Die Gekochten** € 13.00
San Giovanni Honigschinken, gekochter Gänseschinken, Kräuter-Lammgigot, serviert mit eingelegtem Gemüse in Öl. (1, 7, 12)
- La Giovanna** € 14.00
Dreifach gegarte Schweinebauch-Spezialität "La Giovanna", Artischocken und geröstetes warmes Brot.
(1, 7, 8, 9, 10, 12)
- La Bologna** € 14.00
"Opera" Mortadella mit Pistazien, eingelegte Auberginen und handgemachte Zwiebel-Taralli. (1, 7, 8, 9, 10, 12)
- Die Tommes** € 12.00
Nostrano aus Crodo, Drei-Milch-Toma, Mottarone-Toma und gereifter Valsesischer Toma. (1, 7, 8, 12)
- Die Blauschimmelkäse** € 16.00
Auswahl von 3 Blauschimmelkäsen, je nach Tagesverfügbarkeit, serviert mit Moscato Passito Dessertwein. (1, 7, 8, 12)
- Die Pecorinos** € 16.00
Auswahl von 3 exzellenten Pecorinos, serviert mit gerösteten Avola-Mandeln und lokalem Bio-Akazienhonig. (1, 7, 8, 12)
- Die Ziegenkäse** € 16.00
Auswahl von 3 Premium-Ziegenkäsen, serviert mit Beerenkompott und Roggenbrot mit Walnüssen und Rosinen. (1, 7, 8, 12)

Auf dem Teller

Kalte Gerichte

Kantabrisch	€ 12.00
Frisch entsalzene Kantabrische Sardellenfilets, serviert mit Crostini und aufgeschlagener Butter. (1, 4, 7)	
Mariniert	€ 15.00
Kräutermariniertes Rindfleisch mit eingelegten Pilzen, 10 Jahre gereiftem Balsamico und Sellerie- oder Zitronenpesto. (1, 7, 8, 9, 12)	
Tonnato	€ 14.00
Capitelli-Pute mit Thunfischsauce, Kapernfrüchten von den Äolischen Inseln und Zitronenzesten. (3, 4, 7, 12)	
Tatar	€ 16.00
Tatar vom piemontesischen Rind mit Senf, Zwiebeln, Kapern, Kantabrischen Sardellen und grünem Apfel. (4, 10, 12) <i>Mit Eigelb auf Wunsch</i>	
Carpaccio oder Bresaola	€ 13.00
Carpaccio oder Bresaola vom Iberischen Angus, mit Spänen von 24 Monate gereiftem Parmigiano von Weißen Kühen und Olivenöl. (7, 12)	
Burrata	€ 15.00
Burrata mit Puntarelle (saisonal) und Kantabrischen Sardellen. (1, 4, 7, 12)	

Warme Gerichte

Zwiebelsuppe	€ 12.00
Zwiebelsuppe mit Crostini und Toma-Käse. (1, 7, 12)	
Saisonale Suppe **	€ 16.00
Viganòs Lasagne	€ 10.00
Klassische Bolognese-Lasagne mit Ragù und Béchamelsauce. (1, 3, 7, 12)	
Bagna càuda	€ 16.00
Warme Sauce aus Kantabrischen Sardellen, rosa Knoblauch und Öl, serviert mit saisonalem rohem und gekochtem Gemüse. (4, 7, 9, 12)	
Tortellini „Gratifico“ aus Bologna	€ 14.00
In Brühe (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 12) Mit Butter und Salbei (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 12)	

Gönn dir den Luxus, mutig zu sein

S. Ilario € 18.00

28 Monate gereifter Rohschinken S. Ilario Riserva, serviert mit traditionellem Balsamico aus Reggio Emilia, Lobster-Siegel – Acetaia San Giacomo. (7, 12)

Culatello & Familie € 22.00

Culatello, Culatta di Canossa und Viola di Canossa. (7, 12)

Foie Gras € 22.00

Foie Gras mit kandierten Maronen, geröstetem Brot, süßem Moscato-Passito-Wein und eingelegten Früchten. (1, 8, 12)

Trüffel € 28.00

Mortadella mit schwarzem Trüffel aus Savigno, Salami mit schwarzem Trüffel, Maccagno-Trüffelpäse und Löffel-Gorgonzola mit weißem Trüffel. (1, 7, 8, 9, 10, 12)

Schwarzes Schwein € 25.00

Auswahl an Wurstwaren vom schwarzen Schwein – je nach Verfügbarkeit. (1, 7, 8, 12)

Salate

Warmer Wintersalat € 13.00

Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, grüne Bohnen, Rote Bete. (12)

Thunfisch € 15.00

Saisonaler Blattsalat mit Obst und Gemüse, hartgekochtem Ei, gerösteten Mandeln und Filets vom Gelbflossenthunfisch. (3, 4, 8, 12)

Beilagen aus Gemüse

Gemischtes saisonales Gemüse (roh) € 7.00

Gemischtes saisonales Gemüse (gekocht) € 9.00

Die Gerichte können je nach Saison und Marktlage variieren.
Wir behalten uns vor, Ihnen stets das Beste anzubieten
das bedeutet ständige Veränderungen.

Nach dem Essen

Smoking € 8.00

Zarter Kuhmilch-Blaukäs, mit Buchenholz geräuchert,
kombiniert mit Marolo-Grappa aus Barbera Monriondo. (1, 7, 8, 12)

Pecorino „Reserve des Gründers“ € 8.00

Einer der besten Pecorinos der Welt, serviert mit gerösteten
Avola-Mandeln und Akazienhonig. (1, 7, 8, 12)

Wagyu-Bresaola (7, 12) € 18.00

Reine Verkostung von Bresaola aus einer der edelsten Fleischsorten
der Welt, vereint mit italienischer Handwerkskunst.

Extreme Weiden (1, 3, 5, 6, 7, 8, 12) € 12.00

Lang gereifte Almen-Fontina kombiniert mit Camars-Likör
aus 16 Gewürzen und Heilpflanzen.
Serviert mit dunkler Schokolade aus Modica mit Meersalz.

Gorgonzola (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13) € 8.00

Würziger Blauschimmelkäse mit „La Ru Lichin“ – einem Dessertwein
aus getrockneten Moscato-Trauben – und handwerklichem Panforte mit
Sauerkirschen und Chili.

Für Naschkatzen

Brotkuchen € 7.00

Traditionelle Süßspeise aus Omegna. (1, 3, 7, 8, 12)

Haselnusskuchen € 7.00

Tastelanghe-Kuchen mit 50 % IGP Piemont-Haselnüssen. (3, 8, 12)

Haselnuss-Kakaokuchen € 7.00

Tastelanghe-Kuchen mit IGP Piemont-Haselnüssen und Kakao. (3, 8, 12)

Hausgemachtes Eis ^{AB} € 7.00

Vanilleeis mit saisonalem Obst
oder kombiniert mit Likören wie Haselnusslikör. (3, 7, 12)

Toscana € 9.00

Cantucci von Mattei mit Moscato Passito. (1, 3, 7, 8, 12)

Gemischter Fruchtteller (saisonal) € 10.00

Schokoladenfondue mit Früchten € 15.00

Für zwei Personen. (1, 3, 6, 7, 8, 12)

Schokoladenverkostung € 18.00

Eine Reise durch die besten Kakaos der Welt
kombiniert mit rotem Wermut. (3, 7, 8, 12)

*Achtung: Diese Verkostung kann einen Boero mit Kirsche
samt Kern enthalten.*

Gebackene Früchte mit Eis € 10.00

Äpfel, Birnen, Trockenpflaumen, Orangen und Zimt
mit Vanilleeis. (3, 6, 7, 12)

Kleine Pause

Tees, Kräuter- und Früchtetees
von Dammann Frères Paris € 4.50

Heiße Schokolade von Domori € 5.50

Dunkle Schokolade. (1, 3, 6, 7, 8, 12) *Glutenfrei*



Getränke***

Spritz

mit VETZ handwerklichem Bitter mit natürlichen Botanicals € 8.00

mit HUGO Holunderblütenlikör € 8.00

mit ROSSI D'ANGERA handwerklichem € 8.00

Bitter mit natürlichen Botanicals

mit APEROL € 7.00

Alkoholfrei € 7.00

Gin tonic € 9.00

Gin Latitude 45, Gemelli Tonic.

Alkoholfreier Gin Tonic, Orange oder Zimt € 9.00

Kaltaufguss von Leonardi Balsamico mit natürlichen Essenzen,
Gemelli Tonic.

Negroni € 7.00

Gin Latitude 45, handwerklicher Wermut, handwerklicher Bitter mit
natürlichen Botanicals.

Negroni sbagliato € 7.00

Valdobbiadene, handwerklicher Wermut, handwerklicher Bitter mit
natürlichen Botanicals.

Americano € 7.00

Handwerklicher Wermut,
handwerklicher Bitter mit natürlichen Botanicals.

Fruchtsäfte

Achillea 100% Bio € 4.00

Pfirsich | Birne | Ananas | Grapefruit | Orange | Tomate

Achillea 100% Bio € 5.00

Heidelbeere

Kaffee

Kaffee € 2.50



Getränke

Natürliches Wasser cl 70 € 3.00

DOLOMIA

Sprudelwasser cl 70 € 3.00

DOLOMIA

Chinotto €4.50

Ginger Beer € 4.50

GEMELLI | Bio Ingwer und Agave, ohne Konservierungsstoffe und künstliche Süßstoffe

Tonic €4.50

Ohne Süßstoffe, ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Konservierungsstoffe

Limonade € 4.50

ACHILLEA | Mit sizilianischem Zitronensaft

Schwarzer Pfirsichtee € 4.50

ACHILLEA | Mit feinen Darjeeling-Teeblättern

Schwarzer Zitronentee € 4.50

ACHILLEA | Mit feinen Darjeeling-Teeblättern

Bio Apfel & Ingwer € 4.50

ACHILLEA | 87 % konzentrierter Apfelsaft und 3 % Ingwersaft

Happy Green € 4.00

DAMMANN FRÈRES | Grüner Tee mit Kiwi, Gurke, grünem Apfel und Orangenblüten

Passion Himbeere € 4.00

DAMMANN FRÈRES | Infusion aus Passionsfrucht, Hibiskusblüten, Hagebuttenschale, Apfel- und Himbeerstücken, Blütenblättern

Biere

ANIMA

Bräuerei aus Cuneo

Anastasia

cl 33 € 6.40 | cl 75 € 16.30

BLOND

Zart und erfrischend, wunderbar einfach, ohne Gewürze, weich, leichte Hopfung, schlanker Körper und bezauberndes Blumenaroma.

Newton

cl 33 € 6.60 | cl 75 € 17.00

BERNSTEINFARBEN

Doppelmalz, erfrischend, leicht zu trinken, befriedigend. Eine starke Malzbasis kontrastiert mit seiner absoluten Trinkbarkeit, ausgewogene und präzise Hopfung.

Dante

cl 33 € 6.90 | cl 75 € 17.60

DOPPELMALZ ROT

Gekennzeichnet durch eine große Vielfalt an Malzen, ein Fest der Aromen, sehr trinkbar, gut getarntes Alkohol, ausgewogener Hopfen, ausgezeichneter Schaum.

Leonardo

cl 33 € 6.60 | cl 75 € 17.00

BLOND DOPPELMALZ

Gekennzeichnet durch fruchtige Noten, schlanken Körper, großzügige Malzbasis, ausgezeichneter Schaum, gekonnter bitterer Abgang.

Leonardo

cl 33 € 6.90

GLUTENFREI

Gekennzeichnet durch fruchtige Noten, schlanken Körper, großzügige Malzbasis, ausgezeichneter Schaum, gekonnter bitterer Abgang.



Grappas ***

Grappa di Barbera Marolo	€ 5.00
<i>Weißer Grappa</i>	
Grappa di Barolo Marolo	€ 7.00
<i>4 Jahre im Fass gereift</i>	
Grappa di Moscato Apres 5 Marolo	€ 7.00
<i>5 Jahre im Fass gereift</i>	
Grappa di Barolo Marolo	€ 16.00
<i>15 Jahre im Fass gereift</i>	
Altana del Borgo 2005 Rossi d'Angera	€ 24.00
<i>Moscato Grappa</i>	

Meditationswein ***

Passito La Ru Lichin	€ 7.00
<i>Wein aus Moscato-Trauben, die an der Rebe als lebender Trauben getrocknet wurden.</i>	
<i>Der Most fermentiert und reift über 12 Monate in Eichenbarriques.</i>	

Bitterliköre ***

Grinta Glep	€ 5.00
<i>Kräuterbitter</i>	
Genepy GM	€ 5.00
<i>Aus dem Val Formazza, hergestellt mit Wermut, der über 2.500 Meter Höhe gesammelt wird</i>	
Amaro d'Angera Rossi d'Angera	€ 7.00
<i>Kräuterlikör mit alpinen Botanicals 30 Tage im Fass</i>	
Amaro del Lago Maggiore Rossi d'Angera	€ 7.00
<i>Kräuter-, Wurzel- und Gewürzlikör sanfter und umhüllender Geschmack</i>	
Genziana della transumanza Scuppoz	€ 7.00
<i>Natürlicher Enzianaufguss</i>	



Liköre ***

Limoncello | Il Covento € 5.00

Likör auf Basis von 350 gr/liter Sorrent Zitronen IGP

Liquore alla nocciola | Fratello € 5.00

IGP Piemont Haselnüsse, Kakao, Vanille, Holunderblüten, Akazienhonig

Amaretto | Rossi d'Angera € 5.00

Likör auf Basis von Amaretti-Keks, Gewürzen und aromatischen Kräutern

Sambuca Scuppoz € 6.00

Likör mit Anis und aromatischen Kräutern

Figo | Rossi d'Angera € 7.00

Natürlicher Feigenaufguss

Allergene

1. GETREIDE mit Gluten wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Derivate
2. SCHALENTIERE und Schalentierereprodukte
3. EIER und Eierprodukte
4. FISCH und Fischprodukte
5. ERDNÜSSE und erdnussbasierte Produkte
6. SOJA und soja-basierte Produkte
7. MILCH und milchbasierte Produkte (einschließlich Laktose)
8. SCHALENFRÜCHTE wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und deren Produkte
9. SELLERIE und selleriebasierte Produkte
10. SENF und senfbasierten Produkte
11. SESAMSAMEN und Produkte auf Sesambasis
12. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/liter als gesamtes Schwefeldioxid
13. LUPINEN und lupinenbasierte Produkte
14. WEICHTIERE und Weichtierprodukte

·Vorratsprodukte: Bitte überprüfen Sie bei allen verpackten Produkten die Zutaten auf den Etiketten.

** Die Zutaten variieren je nach täglicher Verfügbarkeit, bitte fragen Sie den Serviceleiter.

*** Alle Weine und Liköre enthalten Sulfite und Schwefeldioxid. Einige Produkte können aufgetaut sein.



Die Sandwiches

Ihre Wahl

PREIS VARIERT

Kommen Sie zur Theke und wählen Sie, wie Sie Ihr Gourmet-Sandwich belegen möchten!

Der Marinierte

€ 12.00

Mit Kräutern mariniertes Rindfleisch, Sellerie- oder Zitronenpesto und Stracciatella.

(1, 7, 8, 9, 12)

Der Truthahn

€ 10.00

Capitelli-Truthahn, frische Thunfischsauce mit Kapern und kantabrischen Sardellen, und Salat. (1, 3, 4, 7, 8, 12)

Der Pancetta

€ 12.00

Giovanna-Pancetta in drei Zubereitungsarten, Kirschtomaten und Pecorino-Käse.

(1, 7, 8, 12)

Der Rohschinken

€ 10.00

Parmaschinken, 30 Monate gereift, und geschlagene Butter.

(1, 7, 12)

Der Würzige

€ 12.00

Parmaschinken 30 Monate gereift und geschlagene Butter, 10 Jahre gereifter Balsamicoessig und 24 Monate gereifter Parmigiano von Roten Kühen. (1, 7, 12)

Der Mediterrane

€ 14.00

Burrata, Kirschtomaten, kantabrische Sardellen und Zwiebel.

(1, 4, 7, 12)

Sandwiches werden bis 18:00 Uhr serviert.

