

# Aperitife

## Die Klassiker

<b>Prosecco</b> Italienischer Schaumwein	<b>0,15l</b>	<b>4,30</b>	<b>Martini Vermouth</b> Bianco   rosso   secco	<b>5cl</b>	<b>3,30</b>
<b>Sekt</b> Winzersekt	<b>0,15l</b>	<b>5,90</b>	<b>Campari Classico</b> Orange   Soda		<b>5,60</b>
<b>Sherry</b> Cream   medium   dry	<b>5cl</b>	<b>3,30</b>	<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco und Soda		<b>5,60</b>
<b>Alkoholfreie Bitters</b> Crodino   Bitterino	<b>0,15l</b>	<b>3,30</b>			

## Die Besonderen

<b>Campari tocco rosso</b> Campari, Soda, Minze, Holunderblüte und Prosecco		<b>6,30</b>	<b>Martini DOCG</b> Martini bianco, Crodino, Zitronensaft, Prosecco und Soda		<b>7,60</b>
<b>Aperol Maracuja Spritz</b> Aperol, Zitronensaft, Maracuja, Prosecco und Soda		<b>6,30</b>	<b>Hennessy Sour</b> Hennessy Cognac, Zitronenlimonade und Zitronensaft		<b>7,60</b>
<b>Hugo</b> Prosecco, Soda, Minze, Zitrone und Holunderblüte		<b>5,90</b>	<b>Menta Dolce</b> Ramazzotti Rosato, Zitronensaft, Agave und Soda		<b>5,90</b>
<b>Wild Ramazzotti</b> Ramazzotti Rosato, Schweppes Wild Berry, Minze und Soda		<b>6,30</b>	<b>Signorina</b> Gin Lossie Beere, Limettensaft, Grenadine und Prosecco		<b>8,90</b>

## Die Alkoholfreien

<b>Piccola strega</b> Schweppes Tonic Water, Zitronensaft, Traubensaft und Erdbeere		<b>4,30</b>	<b>Fruity</b> Schweppes Ginger Ale, Limettensaft, Maracujasaft und Orangensaft		<b>4,30</b>
<b>Exotic Lemon</b> Schweppes Bitter Lemon, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine		<b>4,30</b>			

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung aufgeführt.

## Alkoholfreie Getränke

 **GEROLSTEINER<sup>®</sup> SPRUDEL** 0,25l 2,30

 **GEROLSTEINER<sup>®</sup> NATURELL** 0,25l 2,30  
0,75l 5,30

 **GEROLSTEINER<sup>®</sup> MEDIUM** 0,75l 5,30

**San Pellegrino Mineralwasser** 0,75l 5,30

**Vita Malz<sup>1</sup>** 0,33l 2,70

**Softdrinks** 0,2l 2,20

Cola<sup>1,5,8</sup> | Cola Zero<sup>1,6,8</sup> 0,4l 3,70

Fanta<sup>1,3,8</sup> | Sprite<sup>8</sup> | Spezi<sup>1,3,5,8</sup>

**Fruchtsäfte** 0,2l 2,50

Apfel | Orange | 0,3l 3,50  
Traube Maracuja

**Fruchtschorlen** 0,2l 2,40

Apfel | Orange | 0,3l 3,40  
Traube Maracuja

**Schweppes** 0,2l 2,70

Bitter Lemon<sup>14</sup> | Ginger Ale<sup>1,15</sup>  
Tonic Water<sup>14</sup> | Russian Wild Berry<sup>8</sup>

## Biere vom Fass

  
**König Pilsener** 0,3l 2,90  
0,4l 3,40

**Alster<sup>2</sup>** 0,3l 2,90  
0,4l 3,40

**Schmutziges<sup>1,5</sup>** 0,3l 2,90  
0,4l 3,40

  
**Gatz** 0,3l 2,90  
0,4l 3,40

**Alt-Schuss** 0,3l 2,90  
0,4l 3,40

**Köstritzer** 0,3l 3,00  
SCHWARZBIER

**ERDINGER Weißbier** 0,5l 4,20

### Alkoholfreie Biere

  
**König Pilsener** Fl. 0,33l 2,80  
ALKOHOLFREI

**Alkoholfr. Alster** Fl. 0,5l 4,20

**Alkoholfr. Hefeweizen** Fl. 0,5l 4,20

## Zuppe – Suppen

1	<b>Crema di pomodoro</b> Tomatencremesuppe	4,60	3	<b>Minestrone</b> Gemüsesuppe	5,30
2	<b>Crema di salmone</b> Lachscremesuppe	5,60	4	<b>Zuppa di cipolla</b> Zwiebelsuppe	4,30

## Antipasti – Vorspeisen

5	<b>Antipasto misto</b> Gemischter Vorspeisenteller   ideal für 2 Personen				20,90
6	<b>Antipasto alle verdure</b> Gemischte Gemüsevorspeise   ideal für 2 Personen				16,90
7	<b>Carpaccio di manzo</b> Rinderfilet-Carpaccio   Rucola   Kapern   Zwiebeln   Parmesan				12,30
8	<b>Vitello tonnato</b> Kalbfleischscheiben   Kapern   Thunfischcreme				11,30
9	<b>Carpaccio di barbabietola con capesanti</b> Rote-Beete-Carpaccio   Jakobsmuscheln im Speckmantel   Pinienkerne   salziger Ricottakäse				12,30
10	<b>Bruschette</b> Brotcheiben (5 Stk.) mit Tomatenstücken   Knoblauch   Rucola   Parmesan				6,30
11	<b>Lumache piccanti</b> Weinbergschnecken   Knoblauch   Chili   Cognaccreme				11,90
12	<b>Zucchini all'italiana</b> Gegrillte Zucchini-scheiben   Kirschtomaten   Mozzarella Schafskäse   Tomatensauce   dazu zwei Bruschette				11,90
13	<b>Parmigiana</b> Auberginenscheiben   Mozzarella   Parmesan Tomatensauce   dazu zwei Bruschette				11,90
14	<b>Burrata</b> Burrata-Frischkäse   Parmaschinken   gegrillte Austernpilze mit Knoblauch				14,90
15	<b>Trio mare e monte</b> Carpaccio-Trilogie bestehend aus Schwertfisch-Carpaccio   Rinderfilet-Carpaccio   Lachs-Carpaccio				14,90

## *Insalate* – Salate

- |    |   |       |    |  |       |
|----|---|-------|----|--|-------|
| 20 | <b>Insalata tonno</b>   | 7,90  | 23 | <b>Insalata Rocco</b>  | 11,30 |
|    | Verschiedene Salatarten   Tomaten<br>Zwiebeln   Schafskäse   Oliven<br>Ei   Thunfisch                                 |       |    | Verschiedene Salatarten   Rucola<br>Tomaten   Parmesan   Garnelen<br>Lachsstücke   Steinpilze            |       |
| 21 | <b>Insalata mediterranea</b>  | 9,90  | 24 | <b>Insalata tacchino</b>   | 11,30 |
|    | Verschiedene Salatarten   Tomaten<br>Rucola   Champignons   Zucchini   Zwiebeln<br>Pinienkerne   salziger Ricottakäse |       |    | Verschiedene Salatarten   Gurken<br>Zwiebeln   Schafskäse   Oliven<br>Parmaschinken   Putenbruststreifen |       |
| 22 | <b>Insalata campagna</b>  | 11,30 | 25 | <b>Insalata caprese</b>  | 9,90  |
|    | Verschiedene Salatarten   Artischocken<br>Kirschtomaten   Schafskäse<br>Rinderfiletspitzen   Austernpilze             |       |    | Kirschtomaten  <br>Büffelmozzarella  |       |

Insalata mista: 6,00 | Insalata mista klein: 4,00

Alle Salate werden wahlweise mit  
Olivenöl und Balsamicoessig oder Kräuterjoghurtdressing zubereitet.

## *Pasta* – Nudelgerichte

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 30 | <b>Tagliolini Grana Padano</b>   | 16,90 |
|    | Frische Bandnudeln   Pinienkerne   Steinpilze<br>marinierter Trüffel   im Grana Padano Käselaib geschwenkt |       |



## *Pasta* – Nudelgerichte

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 31 | <b>Tagliolini alla burrata</b><br>Frische Bandnudeln   Kirschtomaten   getr. Tomaten   Garnelen<br>Burrata-Frischkäse   Oliven   rotes Pesto  | 14,90 |
| 32 | <b>Tagliolini La Grappa</b><br>Frische Bandnudeln   Jakobsmuscheln   Lachsstücke<br>Garnelen   Knoblauch   Kirschtomatensauce   | 13,90 |
| 33 | <b>Tagliolini tacchino</b><br>Frische Bandnudeln   Paprika   Schafskäse   Putenbruststreifen   Paprikacreme   | 13,30 |
| 34 | <b>Tagliolini alla chef</b><br>Frische Bandnudeln   Lachsstücke   Steinpilze   Rucola   Parmesan<br>Knoblauch   in Olivenöl geschwenkt  | 13,30 |
| 35 | <b>Trofie al pecorino</b><br>Gedrehte kurze Nudeln   Kalbsfiletspitzen   Pinienkerne<br>getr. Tomaten   Rucola   Schafskäsecreme  | 13,90 |
| 36 | <b>Trofie ai porcini</b><br>Gedrehte kurze Nudeln   Rinderfiletspitzen   Austernpilze<br>Zwiebeln   Knoblauch   Steinpilzcreme  | 13,90 |
| 37 | <b>Penne all'astice</b><br>Röhrennudeln   Zucchini   Jakobsmuscheln   Mandelblätter   Garnelen   Hummercreme  | 13,30 |
| 38 | <b>Penne al pesto verde</b><br>Röhrennudeln   Rucola   Pinienkerne   Putenbruststreifen   Pamesankäse<br>Cranberries   grünes Pesto   | 11,90 |
| 39 | <b>Ravioli al parmigiano</b><br>Frische Nudeltaschen mit einer Ricottakäse- und Spinatfüllung   Lammfiletspitzen<br>getr. Tomaten   Champignons   Knoblauch   Parmesancreme   | 14,90 |
| 40 | <b>Ravioli al gorgonzola</b><br>Frische Nudeltaschen mit einer Ricottakäse- und Spinatfüllung   Birne   Pistazie<br>Spinat   Gorgonzolacreme  | 12,60 |
| 41 | <b>Ravioli al rosmarino</b><br>Frische Nudeltaschen mit einer Ricottakäse- und Spinatfüllung   Pfefferkörner   Räucherlachs<br>Cranberries   Knoblauch   Parmesan   Lachsstücke   Rosmarinpesto                                 | 14,60 |
| 42 | <b>Tortellini al curry</b><br>Tortellini mit einer Fleischfüllung   Putenbruststreifen   Champignons   Currycreme   | 11,90 |
| 43 | <b>Duetto delizioso</b><br>Pasta-Duett bestehend aus<br>Röhrennudeln mit Paprika, Rucola und Pinienkernen in einer Schafskäsecreme   gedrehte<br>kurze Nudeln mit Oliven, Kapern, Auberginen und Knoblauch in einer Safrancreme | 12,30 |
| 44 | <b>Tris di pasta</b><br>Pasta-Trilogie bestehend aus<br>Lasagne   Röhrennudeln mit Lachsstücken in einer Hummercreme<br>Tortellini mit Rinderfiletspitzen in einer Currycreme   | 13,30 |

Sie können bei uns natürlich auch italienische Klassiker bekommen wie z.B. bolognese, alla norma, quattro formaggi, carbonara, amatriciana, aglio e olio usw.

## *P*asta al Forno – Nudeln aus dem Ofen

Alle Pastagerichte aus dem Ofen werden mit Mozzarella überbacken.

50	<b>Penne contadina</b>	10,90	52	<b>Lasagne</b>	9,30
	Röhrennudeln   Kirschtomaten   Aubergine Zucchini   Champignons   Knoblauch Safrancreme			Lasagneplatten   Schinken <sup>1,2,3</sup> Béchamel   Hackfleischsauce	
51	<b>Duetto al forno</b>	12,60	53	<b>Tortellini ai peperoni dolci</b>	11,90
	Pasta-Duett bestehend aus Röhrennudeln mit Pistazien und Garnelen in einer Schafskäse- creme   gedrehte kurze Nudeln mit Austern- pilzen und Kalbsfiletspitzen in einer Tomaten- creme			Tortellini mit einer Fleischfüllung Champignons   Paprika   Rinderfiletspitzen Paprikacreme	

## *P*izze – Pizzen

Basis jeder Pizza ist Tomatensauce und Mozzarella.

### Die Klassiker

60	<b>Pizza margherita</b>	6,80
61	<b>Pizza salame</b>	8,00
62	<b>Pizza prosciutto</b>	8,30
63	<b>Pizza romana</b>	9,00
	Schinken <sup>1,2,3</sup>   Champignons	
64	<b>Pizza tonno e cipolla</b>	9,00
	Thunfisch   Zwiebeln	
65	<b>Pizza diavola</b>	9,00
	Paprika   scharfe Salami <sup>1,2,4</sup> Oliven   Chili	
66	<b>Pizza Hawaii</b>	9,00
	Ananas <sup>2</sup>   Schinken <sup>1,2,3</sup>	
67	<b>Pizza calzone</b>	9,30
	Zusammengefaltete und gefüllte Pizza Salami <sup>1,2,4</sup>   Schinken <sup>1,2,3</sup> Champignons	
68	<b>Pizza Calabria</b>	10,30
	Schinken <sup>1,2,3</sup>   Salami <sup>1,2,4</sup> Thunfisch   Champignons	

### Die Besondereren

69	<b>Pizza Pizzo</b>	10,90
	Parmaschinken   Kirschtomaten Gorgonzola   Rucola	
70	<b>Pizza frutti di mare</b>	10,90
	Meeresfrüchte   Sardellen Miesmuscheln   Knoblauch	
71	<b>Pizza Alto Adige</b>	11,90
	Schinken   Birne   Gorgonzola Pistazie   Zwiebeln	
72	<b>Pizza vegetariana</b>	10,90
	Spinat   Champignons   Paprika Kirschtomaten   Steinpilze	
73	<b>Pizza spinaci</b>	11,90
	Gorgonzola   Spinat   Garnelen Champignons   Knoblauch	
74	<b>Pizza salmone</b>	13,90
	Lachsstücke   Garnelen   Pinienkerne Kirschtomaten   Knoblauch	
75	<b>Pizza gamberoni</b>	13,90
	Garnelen   Rucola Kirschtomaten   Parmesan	

**Normale Pizza: 30 cm Durchmesser**

**Kleine Pizza: 24 cm Durchmesser (€ 1,30 unter dem Listenpreis)**

**Kleine Brötchen: € 4,00 / Pizzabrot: € 4,00**

**Außer Haus: Familienpizza 60 cm x 40 cm mit freier Zutatenwahl für € 24,90**

## Pizze – Pizzen

76	<b>Pizza Rocco</b> Büffelmozzarella   Jakobsmuscheln Zucchini   Knoblauch   grünes Pesto Parmesan   Mandelblätter	12,30	77	<b>Pizza La Grappa</b> Austernpilze   Rinderfiletspitzen Zwiebeln   Chili   Rucola salziger Ricottakäse	13,90
78	<b>Pizza Laura</b> Burrata   Spargel   Parmaschinken   Kirschtomaten   Parmesan   Trüffelöl				13,90
79	<b>Pizza Antonio</b> Eine Hälfte mit Pinienkernen, Champignons, Knoblauch und Räucherlachs   eine Hälfte mit Parmesan, Kirschtomaten und Parmaschinken				12,60
80	<b>Pizza Paula</b> Ein Viertel mit Rucola und Garnelen   ein Viertel mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Champignons ein Viertel mit Thunfisch und Zwiebeln   ein Viertel mit Schafskäse, Paprika und Oliven				12,60

## Pesce – Fischgerichte

Zu allen Fischgerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln und Spinat mit Speck<sup>9</sup>.

90	<b>Pesce misto</b> Gemischter Grillteller   Knoblauch Lachsfilet   Riesengarnelen (3 Stk.) Tagesfischfilet	21,90	93	<b>Filetto di salmone</b> Lachsfilet   Orangencreme	19,90
91	<b>Filetto di sogliola</b> Atlantikzungenfilet   Mandelblätter Hummercreme	20,60	94	<b>Gamberoni</b> Riesengarnelen (6 Stk.) Knoblauch   in Olivenöl geschwenkt	21,90
92	<b>Filetto di lucioperca</b> Zanderfilet   Weißweinsauce	20,60	95	<b>Gamberetti</b> Garnelen (12 Stk.)   Knoblauch Chili   in Olivenöl geschwenkt	18,90

Wir haben ständig verschiedene frische Fische  
zur Auswahl, wie z.B.:  
Nordsee-Seezunge, Wolfsbarsch,  
Steinbutt, Seeteufel, usw.  
Bitte sprechen Sie uns an!

## *Carne di manzo* – Rindfleisch

Zu allen Rindfleischgerichten servieren wir Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln.

105	<b>Filetto di manzo al rosmarino</b>	25,90
	Filetsteak -ca. 250gr.- Pininenkerne   Zucchini   Zwiebeln   Rucola   Aubergine   Rosmarinpesto	
106	<b>Filetto di manzo alla burrata</b>	25,90
	Filetsteak -ca. 250gr.- Mandelblätter   Cranberries   Burrata-Frischkäsecreme	
107	<b>Bistecca di manzo ai funghi</b>	19,90
	Rumpsteak -ca. 220gr.- Zwiebeln   Champignons   Speck <sup>9</sup>	
108	<b>Bistecca di manzo al pesto rosso</b>	19,90
	Rumpsteak -ca. 220gr.- getr. Tomaten   Pfefferkörner   Parmesan   rotes Pesto	
109	<b>Carne mista alla griglia</b>	21,90
	Gemischter Grillteller   Rumpsteak   Putenfilet   Schweinefilet   Lammfilet	
110	<b>Surf and turf</b>	29,90
	Duett bestehend aus einer frischen wildgefangenen Riesengarnele mit rotem Pesto und Knoblauch   Rinderfilet (ca. 150g) mit Zwiebeln in einer Primitivo-Rotweincreme	

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak „Medium“ zubereitet.  
Bitte beachten Sie, dass bei „Well done“ zubereiteten Steaks der Geschmack und die Zartheit zum Teil verloren geht.

## *Carne di vitello* – Kalbfleisch

Zu allen Kalbfleischgerichten servieren wir Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln.

115	<b>Saltimbocca alla romana</b>	23,90
	Kalbsfilet -ca. 250gr.- Parmaschinken   Salbei   Weißweinsauce	
116	<b>Filetto di vitello alle verdure</b>	23,90
	Kalbsfilet -ca. 250gr.- Cranberries   Zwiebeln   Zucchini   Aubergine   Knoblauch   salziger Ricottakäse	
117	<b>Filetto di vitello ai porcini</b>	23,90
	Kalbsfilet -ca. 250gr.- Steinpilze   Pinienkerne   Parmesan	
118	<b>Fegato alla veneziana</b>	18,90
	Kalbsleber   Zwiebeln   Kirschtomaten   Knoblauch	

## *Carne di maiale* – Schweinefleisch

Zu allen Schweinefleischgerichten servieren wir Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Speck<sup>9</sup>.

120	<b>Filetto di maiale al gorgonzola</b> Schweinefilet   Birne   Gorgonzolacreme	18,60
121	<b>Filetto di maiale ai porcini</b> Schweinefilet   Pistazie   Steinpilzcreme	18,60
122	<b>Filetto di maiale al vino rosso</b> Schweinefilet   Cranberries   Zwiebeln   Primitivo-Rotweincreme	18,60
123	<b>Scaloppa al pepe nero</b> Paniertes Schweineschnitzel   Pfeffercreme	16,60

## *Carne d'agnello* – Lammfleisch

Zu allen Lammfleischgerichten servieren wir Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln.

130	<b>Filetto d'agnello al vino rosso</b> Lammfilet   Pfefferkörner   salziger Ricottakäse   Primitivo-Rotweincreme	22,90
131	<b>Filetto d'agnello allo zafferano</b> Lammfilet   Aubergine   Kapern   Knoblauch   Schafskäse   Safrancreme	22,90
132	<b>Carrè d'agnello alla caprese</b> Lammkarree   Kirschtomaten   Knoblauch   Burrata-Frischkäsecreme	22,90
133	<b>Carrè d'agnello alle verdure</b> Lammkarree   Artischocken   Paprika   Champignons   Zucchini   Knoblauch	22,90

## *Carne di tacchino* – Putenfleisch

Zu allen Putenfleischgerichten servieren wir Tagesgemüse und Bratkartoffeln mit Speck<sup>9</sup>.

135	<b>Filetto di tacchino al arancia</b> Putenfilet   Orangencreme	17,30
136	<b>Filetto di tacchino ai peperoni dolci</b> Putenfilet   Schafkäse   Paprikacreme	17,30

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig  
6 mit Süßungsmittel  
8 mit Säuerungsmittel  
9 Nitritpökelsalz

14 chininhaltig  
15 Phenylalaninquelle

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## *D*esserts – Nachspeisen

150	<b>Tiramisù</b>		<b>5,90</b>
		Hausgemachte Spezialität bestehend aus Biskuitkeksen   Mascarpone   Likör   Espresso	
151	<b>Panna cotta</b>		<b>5,50</b>
		Hausgemachte, puddingähnliche Spezialität   Karamellsauce	
152	<b>Semifreddo allo zabaione</b>		<b>5,50</b>
		Hausgemachte halbgefrorene Zabaionecreme	
153	<b>Soufflé al cioccolato</b>		<b>6,50</b>
		Warmes Schokoladentörtchen   Vanilleeis <sup>1</sup>	
154	<b>Tartufo</b>		<b>5,50</b>
		Trüffelpralinenähnliche Eisspezialität aus Schokoladeneis	
155	<b>Cassata</b>		<b>5,50</b>
		Eistorte   kandierte Früchte	
156	<b>Coppa spaghetti</b>		<b>5,50</b>
		Vanille-Spaghettieis <sup>1</sup>   Erdbeersauce	
157	<b>Coppa lamponi</b>		<b>6,50</b>
		Vanilleeis <sup>1</sup>   heiße Himbeeren	
158	<b>Sorbetto al limone</b>		<b>5,50</b>
		Cremiges Zitronensorbet	

## *H*eißgetränke

<b>Espresso</b>	<b>2,20</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>2,60</b>
<b>Espresso macchiato</b>	<b>2,40</b>	<b>Latte macchiato</b>	<b>3,10</b>
<b>Espresso corretto</b>	<b>2,90</b>	<b>Milchkaffee</b>	<b>3,10</b>
		Grappa   Sambuca   Amaretto	
<b>Doppio Espresso</b>	<b>3,80</b>	<b>Tee</b>	<b>2,00</b>
<b>Doppio Espresso macchiato</b>	<b>4,00</b>	Schwarz   Kamille   Pfefferminz	
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>2,20</b>	Früchte   Roibusch	

## *S*pirituosen 2cl

<b>Marsala<sup>1</sup></b>	<b>4 cl</b>	<b>3,00</b>	<b>Sambuca</b>	<b>2,90</b>
<b>Baileys<sup>1,5,15</sup></b>	<b>4 cl</b>	<b>4,90</b>	<b>Obstler</b>	<b>2,70</b>
<b>Ramazotti</b>		<b>2,70</b>	<b>Williamsbirne</b>	<b>2,70</b>
<b>Averna<sup>1</sup></b>		<b>2,70</b>	<b>Linie Aquavit</b>	<b>2,90</b>
<b>Fernet Branca</b>		<b>2,90</b>	<b>Malteserkreuz Aquavit</b>	<b>2,90</b>
<b>Jägermeister<sup>1</sup></b>		<b>2,70</b>	<b>Grappa Barrique</b>	<b>5,00</b>
<b>Limoncello</b>		<b>2,70</b>		
<b>Amaretto</b>		<b>2,70</b>		