



**SPEISE
KARTE**

NONNA
DI MIA

CIAO A TUTTI ...

... Das ist eine italienische Begrüßung und bedeutet übersetzt „Hallo zusammen“.

Ich bin Mia und begrüße Euch herzlich. Hier wird mit ganz viel Liebe **traditionell und im familiären Umfeld** italienisch gekocht. Meine Nonna (ital. Oma) behält dabei alle Kochlöffel im Auge.

Wir begleiten Euch morgens, mittags oder abends – **zu einer echt italienischen Auszeit** – mitten im Herzen von Düren.

Lasst es Euch schmecken,
Eure Mia ♡

Kochen ist Liebe. Das wusste meine eigene Nonna schon und heute bin ich selbst eine Oma, mit grau meliertem Haar und erzähle meiner Enkelin Mia, wie es früher mal war. Schmecken tut's immer noch wie damals...

Wir nehmen Euch mit, denn „Chi mangia in compagnia, vive in allegria“ – **Wer in Gesellschaft isst, lebt in Heiterkeit.**

Buon appetito,
♡ Mia`s Nonna

NONNA
DI MIA

Lovely Italian Food.

BUONGIORNO

Frühstück ist fertig

2 halbe Ciabatta-Brötchen mit ...

- ♥ Prosciutto di Parma mit halbgetrockneten Tomaten und Rucola **3,95**
- ♥ Mailänder Salami^{2,3} mit Kalamata-Oliven³ **3,95**
- ♥ Prosciutto Cotto^{2,3,7} mit Paprika **3,95**
- ♥ Salsiccia piccante^{2,3} mit Tomaten und Parmesan **3,95**
- ♥ Mortadella^{2,3} mit Pistazienpesto³ und Burrata **3,95**
- ♥ Gorgonzola mit Birnenchutney³ und karamellisierten Walnüssen **3,95**
- ♥ Bergkäse mit Tomaten und Gurken **3,95**
- ♥ Tomate, Basilikumpesto², Rucola, Burrata **3,95**

PANE DI MIA

Strammer Luigi³

7,95

Knusprig geröstetes Hausbrot, belegt mit Salat, zwei Spiegeleiern und wahlweise Prosciutto Cotto^{2,3,7} oder Prosciutto di Parma

Pane Avocado³

8,95

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Guacamole, belegt mit Salat, Avocado, halbgetrockneten Tomaten, Parmesan und zwei Spiegeleiern

Pane Salmone³

8,95

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Guacamole, belegt mit Salat, Avocado, roten Zwiebeln und Räucherlachs

Pane Burrata^{2,3}

8,95

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Basilikumpesto, belegt mit Salat, bunten Tomaten, Burrata und frischem Basilikum

Mia Piccola ^{2*,3,7}

9,95

Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto, Mailänder Salami, Salsiccia piccante, Bergkäse, Brie mit Birnenchutney und karamellisierten Walnüssen, hausgemachte Marmelade, Kalamata-Oliven, Tomaten, Butter und dazu ein kleiner Brotkorb

Nonna Grande ^{2*,3,7}

18,95

Prosciutto di Parma, Prosciutto Cotto, Mailänder Salami, Salsiccia piccante, Bergkäse, Brie mit Birnenchutney und karamellisierten Walnüssen, Mortadella, Tomaten mit Basilikumpesto, Burrata, hausgemachte Marmelade, Butter, Kalamata-Oliven, 2 gekochte Eier und dazu ein großer Brotkorb



EIERLEI

Zwei Rühr- oder Spiegeleier

Alle Eierspeisen werden mit Brot und Butter gereicht.

- ♡ Natur [☞] 4,45
- ♡ Mit Bruschetta-Tomaten [☞] 5,45
- ♡ Mit Speck ^{2*,3,7} 5,45
- ♡ Mit Prosciutto Cotto ^{2*,3,7} 5,95
- ♡ Mit Schafskäse 5,95

Rührei Mediterran ^{1,2*,3,5,7,11} 6,45

Mit Prosciutto Cotto, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Kräutern

Spiegelei Salsiccia ^{2*,3,7} 7,45

Mit frischer Salsiccia und gegrilltem Gemüse

PANCAKES

♡ Frutta Amore [☞] 5,45

Mit frischen Früchten und Ahornsirup

♡ Banana Amore [☞] 5,95

Mit Banane, Karamell-Crunch und Karamell-Sauce

CRISPY GRANOLA

Unser Crispy Granola besteht aus: Crunchy Honey Granola, Hafer Crunchy, Kakao Quinoa Crunchy, dunklen Schokodinkelbällchen und karamellisierten Cashewstücken

♡ Granola Vita [☞] 5,95

Mit Crispy Granola, Naturjoghurt, Banane, Karamell-Crunch und Karamell-Sauce

♡ Apple Bene [☞] 5,95

Mit Crispy Granola, Naturjoghurt, heimischem Obst, Apfelchutney und karamellisierten Haselnüssen

♡ Vanilla Vita [☞] 5,95

Mit Crispy Granola, Naturjoghurt, frischen Beeren und Himbeer-Vanille Topping

ANTIPASTI

Vorspeisen und mehr



Steinofenbrot

5,95

Unser Brot, frisch aus dem Ofen,
mit zwei Dips nach Wahl

Basilikumpesto² Pistazienpesto³ Aioli
 Kräuterschmand Guacamole³
 Tomatenpesto^{1,2,3} Thunfischcreme¹ **Extradip: 0,80**

Antipastiplatte Piccola

9,95

Zwei Dips nach Wahl, gegrillte Aubergine,
Zucchini, Paprika, Ringelbete und Oliventapenade
 Dazu servieren wir unser Steinofenbrot

Antipastiplatte für 2-4 Personen^{1,2,3} 17,95

Gegrillte Aubergine, Zucchini, Ringelbete,
Paprika, Oliventapenade, Prosciutto di Parma,
halbgetrocknete Tomaten, frische Tomaten mit
Burrata, Kalamata-Oliven, Vitello Tonnato,
Salsiccia piccante und zwei Dips
 Dazu servieren wir unser Steinofenbrot

ZUM TEILEN

TAGLIATA DI MANZO

... ist ein klassisches Stück
Steak vom Rind und wird
rosa gebraten, in Scheiben
geschnitten... und zu euch an
den Tisch gebracht! :-)

EURE MIA



CHIOGGIA ...

Ist der Name einer italienischen
Stadt in Venetien, aber auch der
Fachbegriff für unsere Ringelbete,
eine echte Italienerin.

EURE NONNA

Zu diesen Gerichten servieren
wir unser Steinofenbrot

Ringelbete Carpaccio³ 9,95

Marinierte Ringelbete mit
Orangen, Granatapfelkernen und
Ziegenkäse

Vitello Tonnato¹ 12,95

Hauchdünn aufgeschnittenes
Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce
und Kapernäpfeln

Tagliata di Manzo 16,95

Geschnittenes Rindersteak mit
Rucola, Tomaten und Parmesan

BRUSCHETTA

vom Steinofenbrot

Bruschetta Classica³ 5,95

Knuspriges Steinofenbrot mit Bruschetta-Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Parmesan

Bruschetta Prosciutto^{2,3} 6,95

Knuspriges Steinofenbrot mit Bruschetta-Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Prosciutto di Parma und Parmesan

Bruschetta Formaggino³ 7,45

Knuspriges Steinofenbrot mit gebackenem Ziegenkäse, Birnenchutney und karamellisierten Walnüssen

ATTENZIONE 

MENÚ DI
MEZZOGIORNO
9,95

täglich wechselnder
Mittagstisch

ZUPPA

*♡ Zu den Suppen servieren
wir unser Steinofenbrot*

Zuppa di Pomodoro 5,95

Hausgemachte Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten mit Burrata und frischem Basilikum

Zuppa di Carote^{2,4} 5,95

Hausgemachte Kokos-Möhren-Ingwer-Suppe mit einem Hauch von Curry und Thymian

PIZZA PIZZA

Die ältesten Pizzerien Neapels schwören auf **Mozzarella** und würden für Pizza nie einen anderen Käse als **Fior di Latte** nehmen!

FIOR DI LATTE
Übersetzt die „**Blüte der Milch**“ und ist die kleine Schwester der Büffelmozzarella. Sie wird aus **Kuhmilch** hergestellt, deshalb ist sie zarter im Geschmack.

EURE MIA

Pizza Margherita 	9,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, und Basilikum	
Pizza Caprese 	10,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten und Basilikum	
Pizza Prosciutto Cotto ^{2*,3,7}	11,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, und Prosciutto Cotto	
Pizza Tonno	11,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch und rote Zwiebeln	
Pizza Rucola ³	11,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Bruschetta-Tomaten und Parmesan	
Pizza Diavola ^{1,2,3,5,11}	12,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia piccante und Peperoni	
Pizza Burrata 	12,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten, Burrata und Basilikumpesto	
Pizza Polpetta ^{2*,3}	12,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gebratener Fenchel, Salsiccia, Knoblauch, etwas Chili, Kirschtomaten und geröstete Fenchelsamen	


Pizza Melanzane 	13,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Aubergine, Schafskäse, Granatapfel und Minze	
Pizza Vegetariana 	13,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl und frische Kräuter	
Pizza Pistacchi ^{2*,3,7}	14,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Mortadella, Burrata, Pistazienpesto und Pistazienkerne	
Pizza Nonna ³	14,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Bruschettatomaten, Prosciutto di Parma und Parmesan	
Pizza Gamberetti e Salmone	16,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gebratene Wildfanggarnelen, Lachsfiletstreifen, Tomatensugo, Chili, Knoblauch, Olivenöl und frische Kräuter	
Pizza Tagliata	16,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rindersteakstreifen, frische Tomaten, Rucola und Parmesan	

INSALATA



Wahlweise mit:

Nonna Hausdressing (Joghurtkräuter¹)  /
Weißes Balsamico³  / Honig-Senf 

Insalata Piccola  **5,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken,
Paprika und Frühlingszwiebeln

Insalata di Verdura  **12,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken,
Paprika und gegrilltes Gemüse

Insalata della Mamma ^{2*,3,7} **12,95**

Gemischte Blattsalate, Thunfisch, Gurken, Kirschtomaten, Paprika, Ei, Kalamata-Oliven, Bergkäse, Prosciutto Cotto und Frühlingszwiebeln

Insalata di Mia **13,95**

Gemischte Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Paprika, Hähnchenbrustfilet und gerösteter Thymian

Insalata della Nonna ³  **14,95**

Gemischte Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Paprika, gebackener Ziegenkäse, Birnenschutney, Orangen und karamellierte Walnüsse

Insalata Gamberetti **15,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Knoblauch, Chilischoten und Wildfanggarnelen

Insalata della Casa **16,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Lachssteak, Avocado, Knoblauch und Kräuter



HEISS

AUS DEM STEINOFEN

Formaggio al forno  **11,95**

Gebackener Schafskäse mit Tomaten, gegrillte Paprika, Knoblauch und Oliventapenade und etwas Chili, dazu servieren wir Steinofenbrot

Salmone al forno **16,95**

Lachs mit Tomatensugo, Chilischoten, Knoblauch, Kräuter, Oliventapenade und Potatoes mit Dip

Gambas Piccante **15,95**

Wildfanggarnelen mit Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern, dazu servieren wir Steinofenbrot

Tagliata Speciale **17,95**

Geschnittenes Rindersteak auf buntem, saisonalen Wurzelgemüse mit Kräutern, etwas Chili, Knoblauch, Kirschtomaten und Potatoes mit Dip

PASTA PASTA PASTA



Lasst uns etwas
Amore da!

Spaghetti Aglio e Olio ✓ 9,95

Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl und frische Kräuter

Penne Arrabiata ^{2,3} ✓ 9,95

Kirschtomaten, Chilischoten, und Oliventapenade

Spaghetti Bolognese 10,95

Herzhafte Rinderhackfleisch-Tomatensoße

Spaghetti Pomodoro ^{sp} 11,95

Fruchtige Tomatensoße, Kirschtomaten, Basilikum und Burrata

Gnocchi Gorgonzola ³ ^{sp} 11,95

Gorgonzola-Spinatsauce, gebratene Apfelspalten, Apfelchutney und karamellierte Haselnüsse

Lasagne 11,95

Mit herzhafter Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce und gratiniert mit Fior di Latte

Spaghetti Carbonara ^{2*,3} 11,95

Speck, Sahne, Ei, Parmesan

Penne Polpetta 12,45

Kräutersugo mit gebratenem Fenchel, Salsiccia, Tomaten, Chilischoten, Knoblauch, Parmesan und gerösteten Fenchelsamen

Tagliatelle Verdura ✓ 12,95

Gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, frische Kräuter und Olivenöl

Spaghetti Gamberetti 15,95

Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten, frische Kräuter und Wildfanggarnelen

Tagliatelle Salmone 16,95

Spinat-Pernod-Sahnesoße, Kirschtomaten, Chili, Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl und gebratene Lachsfiletstreifen

SALSICCIA, WAS?

Nichts bringt Menschen mehr zusammen als gutes Essen. Dazu trägt die Salsiccia Wurst ihren Teil bei: eine grobe Bratwurst, angereichert mit Fenchel.

EURE NONNA

NONNA
DI MIA

DOLCE

Was Süßes geht immer!

Mousse al Cioccolato Torta  **5,95**

Torte aus einer cremigen Mousse au Chocolat garniert mit Früchten

Torta della Nonna  **5,95**

Mürbeteig gefüllt mit einer Zitronen-Vanillecreme, garniert mit Pinienkernen und Puderzucker

Dolce Bianco¹  **6,95**

Weißes Schokoladen-Soufflé mit Karamell-Crunch und Karamell-Sauce

Tiramisu Deluxe⁹  **6,95**

Mit Liebe hausgemacht

ATTENZIONE Täglich
wechselnder Kuchen

ab 2,95

vegetarisch  vegan 

1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 2* = Konservierungsstoff mit Nitrat | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 6 = Schwärzungsmittel | 7 = Phosphat bei Fleischerzeugnissen E338 - E341, E450 - E452 | 9 = koffeinhaltig | 9b = erhöhter Koffeingehalt | 10 = chininhaltig | 11 = Süßungsmittel | 12 = Phenylalaninquelle bei Aspartam | 14 = Taurin | Alle Weine enthalten Sulfite.

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen (lt. LMIV) liegt für Sie an der Theke bereit. Sprechen Sie uns an! | Alle Preisangaben in Euro.

Lovely
Italian
Food.

TIRAMISU...

...bedeutet übersetzt

„Richte mich auf.“ Ein Bissen und die Stimmung steigt. Übrigens spricht man über Kalorien genauso wenig wie über das Alter.

EURE NONNA



Lasst uns etwas
Amore da!

Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!

 Nonna di Mia  @nonnadimia

CAFFÈ CAFFÈ

Caffè ⁹	2,95 €
Cappuccino ⁹	3,25 €
Espresso ⁹	2,25 €
Espresso doppio ⁹	3,25 €
Espresso macchiato ⁹	2,25 €
Latte macchiato ⁹	3,45 €
Caffè Latte ⁹	3,95 €
Heiße Schokolade frisch gerührt	3,45 €
Caffè entkoffeiniert	2,95 €

Erbse(n)milch Pflanzliche Alternative	+ 0,50 €
Sirup: Karamell ¹ , Haselnuss ¹ , Vanille	+ 0,50 €

TÈ CALDO

Assam ⁹	2,95 €
Earl Grey ⁹	2,95 €
Mango Sencha	2,95 €
Kräuter	2,95 €
Kamille	2,95 €
Früchte	2,95 €
Frischer Minztee	3,25 €
mit Honig	3,45 €
mit Ingwer	3,75 €
mit Orange	3,75 €
Frischer Ingwer Rosmarin Tee	3,75 €

RINFRESCANTE ^{*Nektar}

Niehoffs Fruchtsäfte & Nektare ^{0,2}

Apfel³, Maracuja³, Banane³, Kirsch*, KiBa³,
Rhabarber*, Johannisbeere 2,95 €

Schorlen ^{0,4}

Apfel³, Maracuja³, Kirsch*,
Rhabarber*, Johannisbeere, Lemon
Squash², Cranberry^{1,3}, Holunder 3,95 €

Frischer Orangensaft ^{0,2} 3,65 €



Coca Cola ^{0,2 FI / 0,5} 2,95 € / 4,95 €
Original^{1,9} / Cola Light ^{1,9,11,12} /
Cola Zero ^{1,9,11,12}

Sprite ^{0,2 FI / 0,5} 2,95 € / 4,95 €
Fanta^{1,3} ^{0,2 FI / 0,5} 2,95 € / 4,95 €
Spezi^{1,3,9} ^{0,3} 2,95 €

Schweppes
Bitter Lemon¹⁰ ^{0,2 FI} 2,95 €
Ginger Ale¹ ^{0,2 FI} 2,95 €
Tonic Water¹⁰ ^{0,2 FI} 2,95 €

Apollinaris ^{0,25 / 0,75 FL} 2,95 € / 6,95 €
ViO still ^{0,25 / 0,75 FL} 2,95 € / 6,95 €

S. Pellegrino
Limonata Bio ^{0,275 FL} 3,15 €

Thomas Henry
Pink Grapefruit ^{1,3} ^{0,2 FL} 2,85 €

VINO

Weißwein

Vino della casa 0,2 / 1 L Karaffe **4,95 € / 19,95 €**

Trebbiano / leicht fruchtig / wenig Säure

Chardonnay 0,2 / 1 L Fl. **5,95 € / 21,95 €**

Cavazza / gehaltvoll / säurearm

Lugana 0,2 / 0,75 L Fl. **6,95 € / 22,95 €**

Citari Sorgente / fruchtig / Zitrone & Grapefruit

Kaitui 0,2 / 0,75 L Fl. **6,95 € / 22,95 €**

Sauvignon Blanc / aromatisch / Stachelbeeren & Grapefruit

Roséwein

Fier Comte 0,2 / 1 L Fl. **4,95 € / 19,95 €**

Cuvée / feine Fruchtaromen / trocken

Rose Saigner 0,2 / 0,75 L Fl. **6,95 € / 22,95 €**

Schneider / Cuvée / fruchtig / reife Waldbeeren

Portico Rose 0,2 / 0,75 L Fl. **6,95 € / 22,95 €**

Rosé-Most / vollmundig / beerig

Rotwein

Vino della casa 0,2 / 1 L Karaffe **4,95 € / 19,95 €**

Montepulciano / trocken / intensiv

Merlot 0,2 / 1 L Karaffe **4,95 € / 19,95 €**

IGT delle Venezie / trocken / leicht

Nero d'avola 0,2 / 0,75 L Fl. **6,95 € / 22,95 €**

IGT di Sicilia / fruchtig / leichte Holznote

Chianti 0,2 / 0,75 L Fl. **6,95 € / 22,95 €**

Sangiovese / frisch und saftig / trocken

Ursprung 0,2 / 0,75 L Fl. **6,95 € / 22,95 €**

Schneider / Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser /

Beeren und Schokolade



Seccos und Spritzer

Sorlare Secco 0,1 **3,95 €**

Veve Cliquot Champagner 0,75 **89,95 €**

Amérie¹ 0,2 **5,95 €**

Amérie, Solare Secco, frische Minze
Münsterländer Likörspezialität: Fruchtig-frische

Waldbeeren mit prickelndem Secco

Aperol Spritz^{1,10} 0,2 **6,45 €**

Aperol, Solare Secco, Soda, Orangenscheibe

Hugo 0,2 **6,95 €**

Holunderblütensirup, Solare Secco,
Soda, Limettenscheibe, frische Minze

Veve Clicquot Spritz 0,2 **8,95 €**

mit Orangenzeste, Rosmarinzweig und Eiswürfelüberraschung 

San Bitter¹ 0,2 **5,95 €**

San Bitter, Tonic Water, Grenadine, Orangenscheibe

Limoncello Spritz 0,2 **6,45 €**

Limoncello, Solare Secco, Soda, Zitronenscheibe und frische Minze

Campari Amalfi^{1,10} 0,2 **6,45 €**

Campari, Bitter Lemon, frischer Grapefruitsaft, Grapefruitscheibe

Bellini 0,2 **6,95 €**

Mit viel Eis und Orangenscheibe serviert

Lillet Berry¹ 0,1 **6,95 €**

Lillet Blanc, Solare Secco, Schweppes Russian Wild Berry,
Himbeeren und frische Minze

GIN

Malfy Rosa 4 cl 6,95 €

Mit Orangenzeste serviert
Empfehlung: Thomas Henry
Pink Grapefruitlimonade^{1,3}

Malfy con Limone 4 cl 6,95 €

Mit Zitronenzeste serviert
Empfehlung: S. Pellegrino Limonata Bio

Malfy con Arancia 4 cl 6,95 €

Mit Orangenzeste serviert
Empfehlung: S. Pellegrino Aranciata Bio

Gin Mare 4 cl 6,95 €

Mit Rosmarinzweig oder
Wacholderbeeren serviert
Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic¹⁰

Hendricks Gin 4 cl 6,95 €

Mit Gurkenscheibe oder
Wacholderbeeren serviert
Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic¹⁰

Preis in Kombination mit einem Gin:

♥ S. Pellegrino Limonata Bio

♥ S. Pellegrino Aranciata Bio

♥ Thomas Henry Pink Grapefruitlimonade^{1,3}

♥ Fever Tree Indian Tonic¹⁰

+ 2,45 €

BIRRA

VOM FASS

Bitburger Pils 0,3 / 0,5 2,95 € / 4,45 €

Früh Kölsch 0,2 / 0,3 1,95 € / 2,95 €

Peroni 0,33 FL 4,45 €

Franziskaner Weizen 0,5 FL

Trüb / Alkoholfrei 4,45 €

Claustaler alkoholf. 0,0% 0,33 FL 2,95 €

Vitamalz 0,33 FL 2,95 €

„SALUTE“ ...
oder „Cin Cin“ sagt man in
Italien zum Anstoßen. Aber
Achtung: Aus Angst vor Unglück
setzen viele Italiener ihr Glas vor
dem Trinken noch einmal auf
dem Tisch ab.

EURE MIA

SCHNAPS

Martini Bianco 5 cl 3,45 €

Averna 2 cl 2,95 €

Ramazotti 2 cl 2,95 €

Grappa Bella italiana 2 cl 3,45 €

Grappa Uve Bianche 2 cl 4,45 €

Campari 2 cl 2,95 €

Serviert mit Eis und Orangenzeste

Limoncello di Capri 2 cl 2,95 €

Traditionell italienischer Zitronenlikör