



NONNA

DI MIA

Lovely Italian Food.

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 Sankt Augustin.

Lasst es Euch schmecken,
Eure Mia ❤️

MIA

Lovely Italian Food.

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,
♡ Mias Nonna

MIA
NONNA

Das Auge isst und liest mit!

Prosciutto Cotto: Das italienische Wort für Kochschinken. :-)

Prosciutto Parma: Ein naturbelassener, luftgetrockneter Rohschinken - typisch italienisch.

Taggiasca-Oliven: Olive mit dünner Schale – süß, harmonisch mit leichter Pinienkern-Note.

Tagliata: Ein klassisches Stück Steak vom Rind, es wird rosa gebraten und in Scheiben geschnitten.

Fior di Latte: Heißt übersetzt die „Blüte der Milch“ und ist die kleine Schwester der Büffelmozzarella. Sie wird aus Kuhmilch hergestellt, deshalb ist sie zarter im Geschmack.


Salsiccia piccante: Eine grobe Bratwurst, angereichert mit Chili.

Pancetta: Ist eine italienische Variante des Bauchs vom Schwein. Er wird mit Kräutern wie Rosmarin und Salbei gewürzt, gesalzen und luftgetrocknet.

BUONGIORNO

Frühstück ist fertig

2 halbe Ciabatta-Brötchen mit:

- ♡ Prosciutto di Parma mit halbgetrockneten Tomaten und Rucola **4,95**
- ♡ Mailänder Salami mit Taggiasca-Oliven **4,95**
- ♡ Prosciutto Cotto mit Paprika **4,95**
- ♡ Salsiccia piccante mit Tomaten und Parmesan **4,95**
- ♡ Mortadella mit Pistazienpesto und Burrata **4,95**
- ♡ Gorgonzola mit Birnenchutney und karamellisierten Walnüssen **4,95**
- ♡ Bergkäse mit Tomaten und Gurken  **4,95**
- ♡ Tomate, Basilikumpesto, Rucola, Burrata **4,95**

PANE DI MIA

Strammer Luigi **9,95**

Knusprig geröstetes Hausbrot,
belegt mit Salat, zwei Spiegeleiern
und wahlweise Prosciutto Cotto
oder Prosciutto di Parma

Pane Avocado **10,95**

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

Pane Salmone **10,95**

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

Pane Burrata **10,95**

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



Strammer Luigi

Mia Piccola

11,95

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

Nonna Grande für 2 Personen

21,95

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

Lovely Italian Food.

*Nichts bringt Menschen mehr
zusammen als gutes Essen.*

Eure Nonna.



Vanilla Vita

Lovely Italian Breakfast

PANCAKES

♥ **Frutta Amore** 

7,45

Mit frischen Früchten und Ahornsirup

♥ **Banana Amore** 

7,95

Mit Banane, Karamell-Crunch und Karamell-Sauce

EIERLEI

Zwei Rühr- oder Spiegeleier

Alle Eierspeisen werden mit Brot und Butter gereicht.

- ♡ Natur 5,95
- ♡ Mit Bruschetta-Tomaten 6,45
- ♡ Mit Pancetta 6,45
- ♡ Mit Prosciutto Cotto 6,45
- ♡ Mit Schafskäse 6,45

Rührei Mediterran 6,95

Mit Prosciutto Cotto, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Kräutern

Geht auch mit
Kokos-Joghurt-
alternative ✓



+ 1,00

CRISPY GRANOLA

Unser Crispy Granola besteht aus:

Granola, Hafer-Crunch, Kakao-Quinoa-Crunch, dunklen Schoko-Dinkel-Bällchen und karamellisierten Cashewstücken

♡ Granola Vita 6,45

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

♡ Apple Bene 5,95

Mit Crispy Granola, Naturjoghurt, Apfelmus und heimischem Obst

♡ Vanilla Vita 6,95

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

ANTIPASTI

Vorspeisen und mehr



Steinofenbrot ✓

6,95

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

Basilikumpesto 🍷 ♥ Pistazienpesto ✓ ♥ Aioli 🍷
♥ Kräuterschmand 🍷 ♥ Guacamole ✓
♥ Tomatenpesto 🍷 ♥ Thunfischcreme **Extradip: 1,50**

Antipastiplatte Piccola ✓

11,45

Zwei Dips nach Wahl, gegrillte Aubergine,
Zucchini, Paprika, Ringelbete und Taggiasca-Oliven
♥ *Dazu servieren wir unser Steinofenbaguette.*

Antipastiplatte für 2-4 Personen 22,45

Gegrillte Aubergine, Zucchini, Ringelbete,
Paprika, Prosciutto di Parma, halbgetrocknete
Tomaten, Kirschtomaten mit Burrata,
Taggiasca-Oliven, Vitello Tonnato, Salsiccia
piccante und zwei Dips
♥ *Dazu servieren wir unser Steinofenbrot.*

ZUM TEILEN

Strammer Luigi

9,95

Knusprig geröstetes Hausbrot, belegt mit
Salat, zwei Spiegeleiern und wahlweise
Prosciutto Cotto oder Prosciutto di Parma

Pane Avocado

10,95

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

Pane Salmone

10,95

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

Pane Burrata

10,95

Knusprig geröstetes Hausbrot mit Basilikum-
pesto, belegt mit Salat, Kirschtomaten,
Burrata und frischem Basilikum

PANE
DI
MIA

BRUSCHETTA

vom Steinofenbaguette

Bruschetta Prosciutto 7,95

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

Bruschetta Formaggino 8,45

Knuspriges Steinofenbaguette mit gebackenem Ziegenkäse, Birnenschutney und karamellisierten Walnüssen

Bruschetta Classica 6,95

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

ZUPPA

♡ *Zu den Suppen servieren wir unser Steinofenbrot*

Zuppa di Pomodoro 6,95

Hausgemachte Tomatensuppe aus sonnengereiften Kirschtomaten mit Burrata und frischem Basilikum

Zuppa di Carote 6,95

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

♡ *Zu diesen Gerichten servieren wir unser Steinofenbrot*

Ringelbete Carpaccio 10,45

Marinierte Ringelbete mit Orangen, Granatapfelkernen und Ziegenkäse

Vitello Tonnato 14,95

Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und Kapernäpfeln

Tagliata di Manzo 18,95

Geschnittenes Rindersteak mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

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



Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!

 Nonna di Mia  @nonnadimia

PIZZA PIZZA PIZZA

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

Pizza Margherita	11,45
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, und Basilikum	
Pizza Caprese	12,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten und Basilikum	
Pizza Prosciutto Cotto	13,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, und Prosciutto Cotto	
Pizza Tonno	14,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch und rote Zwiebeln	
Pizza Rucola	14,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Bruschetta-Tomaten und Parmesan	
Pizza Diavola	14,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Salsiccia piccante und Peperoni	
Pizza Orientale	14,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Aubergine, Schafskäse, Granatapfel und Minze	
Pizza Burrata	15,95
Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Kirschtomaten, Burrata und Basilikumpesto	



Gamberetti e Salmone

Pizza Vegetariana **15,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrilltes Gemüse, Kirschtomaten, Knoblauch, Chilischoten, Olivenöl und frische Kräuter

Pizza Nonna **15,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, Bruschetta-Tomaten, Prosciutto di Parma und Parmesan

Pizza Mediterraneo **16,45**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, gegrillte Paprika, Schafskäse, Taggiasca-Oliven und Prosciutto di Parma

Pizza Mortadella **17,95**

Fruchtige Tomatensauce, Pistazienpesto, Fior di Latte, Mortadella und Burrata

Pizza Gamberetti e Salmone **19,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, gebratene Wildfanggarnelen, Lachsfiletstreifen, Kirschtomaten, Chili, Knoblauch, Olivenöl und frische Kräuter

Pizza Tagliata **19,95**

Fruchtige Tomatensauce, Fior di Latte, Rindersteakstreifen, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

PASTA

PASTA

Spaghetti Aglio e Olio ✓ **11,45**

Kirschtomaten, Chilischoten, Knoblauch, Olivenöl und frische Kräuter

Penne Arrabiata ✓ **11,45**

Pikante Tomatensoße, Chilischoten und Taggiasca-Oliven

Spaghetti Bolognese **12,95**

Herzhafte Rinderhackfleisch-Tomatensoße mit Kirschtomaten

Spaghetti Pomodoro **13,95**

Fruchtige Tomatensoße, Basilikumpesto, Kirschtomaten, Burrata und Basilikumblatt

Gnocchi Gorgonzola **13,95**

Mit Spinat-Gorgonzola-Sauce, Birnenschutney, Birnenspalten und karamellisierten Walnüssen



Tagliatelle Salmone

THAT'S

AMORE

Lasagne **13,95**

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

Spaghetti Carbonara **13,95**

Pancetta, Sahne, Ei, Parmesan

Tagliatelle Verdura ✓ **14,95**

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

Spaghetti Gamberetti **17,95**

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

Tagliatelle Salmone **18,95**



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




INSALATA



Wahlweise mit:

Nonna-Hausdressing (Joghurt-Kräuter)  /
weißem Balsamico  / Honig-Senf 

Alle Salate werden mit Hausbrot serviert.

Insalata Piccola  **6,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten,
Gurken, Paprika und Frühlingszwiebeln

Insalata di Verdura  **14,95**

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten,
Gurken, Paprika, Chilischoten,
Knoblauch und gegrilltes Gemüse

Insalata della Mamma **15,45**

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

Insalata di Mia **15,45**

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

Insalata della Nonna  **15,95**













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

Insalata Gamberetti **18,45**

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

Insalata della Casa **18,95**

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

Basilikumpesto   Pistazienpesto   Aioli 
 Kräuterschmand   Guacamole 
 Tomatenpesto   Thunfischcreme

Extradip: 1,50



Tagliata Speciale



HEISS

AUS DEM STEINOFEN

Formaggio al forno  **13,95**

Gebackener Schafskäse mit Kirschtomaten, gegrillte Paprika, Knoblauch, Taggiasca-Oliven und etwas Chili, dazu servieren wir Steinofenbrot

Gambas Piccante **18,95**

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

Salmone al forno **19,45**

Lachs mit Tomatensugo, Parmesan, Chilischoten, Knoblauch, Kräuter, Taggiasca-Oliven und Potatoes mit Dip

Tagliata Speciale **21,45**

Geschnittenes Rindersteak auf buntem, saisonalem Wurzelgemüse mit Kräutern, etwas Chili, Taggiasca-Oliven, Knoblauch, Parmesan, Kirschtomaten und Potatoes mit Dip



Beautiful Sweetalain



Dolce Bianco

7,95

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

Dolce Nero


7,95


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

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

vegetarisch 

vegan 

Alle Weine enthalten Sulfite.

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

DOLCE

WAS SÜSSES GEHT IMMER

Kuchen der Woche

Stück Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis
und Schlagsahne

5,45

Panna Cotta

6,95

mit Karamell-Sauce, Karamell-Crunch
und saisonalen Früchten

Mousse al Cioccolato Torta

7,45

Torte aus einer cremigen Mousse au
Chocolat garniert mit Früchten

Torta della Nonna

7,45

Mürbeteig gefüllt mit einer Zitronen-
Vanille-Creme, garniert mit Pinienkernen
und Puderzucker

Tiramisu Deluxe

7,45

Mit Liebe hausgemacht



Tiramisu Deluxe

CAFFÈ

CAFFÈ

Caffè	3,50 €
Großer Caffè	5,70 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso	2,80 €
Espresso doppio	3,90 €
Espresso macchiato	3,00 €
Latte macchiato	4,20 €
Cafè au lait	4,50 €
Heiße Schokolade frisch gerührt	4,70 €

Haferdrink Pflanzliche Alternative	+ 0,50 €
Sirup: Karamell, Haselnuss, Vanille	+ 0,50 €



TÈ CALDO

Assam	3,70 €
Earl Grey	3,70 €
Mango Sencha	3,70 €
Kräuter	3,70 €
Kamille	3,70 €
Früchte	3,70 €
Frischer Minztee	4,40 €
mit Honig	4,60 €
mit Ingwer	4,80 €
mit Orange	4,80 €
Frischer Ingwer-Rosmarin-Tee	4,80 €

Lovely Italian Drinks.

RINFRESCANTE ^{*Nektar}

Niehoffs Fruchtsäfte & Nektare 0,2 l

Apfel, Maracuja*, Banane*, Kirsch*,
KiBa*, Rhabarber*, Johannisbeere 3,50 €

Schorlen 0,4 l

Apfel, Maracuja*, Kirsch*,
Rhabarber*, Johannisbeere, Lemon
Squash, Holunder 4,90 €

Frischer Orangensaft 0,2 l

4,70 €

Coca Cola

Original / Zero 0,2 l FI / 0,5 l FI 3,80 € / 5,90 €

Sprite 0,2 l FI / 0,5 l FI 3,80 € / 5,90 €

Fanta 0,2 l FI / 0,5 l FI 3,80 € / 5,90 €

Spezi 0,3 l 3,50 € / 5,30 €

Schweppes

Bitter Lemon 0,2 l FI 3,30 €

Ginger Ale 0,2 l FI 3,30 €

Tonic Water 0,2 l FI 3,30 €

Selters 0,25 l FI / 0,75 l FI 3,40 € / 7,25 €

Selters still 0,25 l FI / 0,75 l FI 3,40 € / 7,25 €

Thomas Henry

Pink Grapefruit Limonade 0,2 l FI 3,50 €

Fever Tree Indian Tonic 0,2 l FI 3,50 €

VINO

Weißwein

Vino della casa 0,1l / 0,2l / 1l Karaffe **3,45 € / 5,95 € / 22,45 €**
Trebbiano / leicht fruchtig / wenig Säure

Chardonnay 0,1l / 0,2l / 1l Fl **3,95 € / 6,95 € / 25,95 €**
Cavazza / gehaltvoll / säurearm

Lugana 0,1l / 0,2l / 0,75l Fl **4,45 € / 7,95 € / 25,95 €**
Citari Sorgente / fruchtig / Zitrone & Grapefruit

Roséwein

Portico Rose 0,1l / 0,2l / 0,75l Fl **3,95 € / 6,45 € / 21,95 €**
Rosé-Most / vollmundig / beerig

Fier Comte 0,1l / 0,2l / 1l Fl **3,95 € / 6,95 € / 25,95 €**
Cuvée / feine Fruchtaromen / trocken

Rose Saigner 0,1l / 0,2l / 0,75l Fl **4,45 € / 7,95 € / 25,95 €**
Schneider / Cuvée / fruchtig / reife Waldbeeren



Rotwein

Vino della casa 0,1l / 0,2l / 1l Karaffe **3,45 € / 5,95 € / 22,45 €**
Montepulciano / trocken / intensiv

Merlot 0,1l / 0,2l / 1l Karaffe **3,95 € / 6,95 € / 25,95 €**
IGT delle Venezie / trocken / leicht

Nero d'avola 0,1l / 0,2l / 0,75l Fl **4,25 € / 7,45 € / 22,45 €**
IGT di Sicilia / fruchtig / leichte Holznote

Chianti 0,1l / 0,2l / 0,75l Fl **4,45 € / 7,95 € / 22,95 €**
Sangiovese / frisch und saftig / trocken

Ursprung 0,1l / 0,2l / 0,75l Fl **4,95 € / 8,45 € / 26,95 €**
Schneider / Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser / Beeren und Schokolade

Seccos und Spritzer

Solare Secco 0,1 l	4,45 €
Solare Secco 1 l FI	24,95 €
Veuve Cliquot Champagner 0,75 l FI	94,95 €
Bellini 0,2 l <i>Mit viel Eis und Orangenscheibe serviert</i>	6,95 €
Hugo 0,2 l <i>Holunderblütensirup, Solare Secco, Soda, Limettenscheibe, frische Minze</i>	7,95 €
Aperol Spritz 0,2 l <i>Aperol, Solare Secco, Soda, Orangenscheibe</i>	7,95 €
Lillet Berry 0,2 l <i>Lillet Blanc, Solare Secco, Schweppes Original Wild Berry, Himbeeren und frische Minze</i>	7,95 €
Limoncello Spritz 0,2 l <i>Limoncello, Solare Secco, Soda, Zitronenscheibe und frische Minze</i>	8,45 €
Campari Amalfi 0,2 l <i>Campari, Bitter Lemon, frischer Grapefruitsaft, Grapefruitscheibe</i>	8,95 €

Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!

 Nonna di Mia  @nonnadimia



**Lasst uns etwas
Amore da!**



GIN

Malfy Rosa 4 cl 8,95 €

Mit Orangenzeste serviert
Empfehlung: Thomas Henry
Pink Grapefruit Limonade

Malfy con Limone 4 cl 8,95 €

Mit Zitronenzeste serviert
Empfehlung: Thomas Henry
Pink Grapefruit Limonade

Malfy con Arancia 4 cl 8,95 €

Mit Orangenzeste serviert
Empfehlung: Thomas Henry
Pink Grapefruit Limonade

Gin Mare 4 cl 8,95 €

Mit Rosmarinzweig oder
Wacholderbeeren serviert
Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic

Hendricks Gin 4 cl 8,45 €

Mit Gurkenscheibe oder
Wacholderbeeren serviert
Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic

Preis in Kombination mit einem Gin:

♥ Fever Tree Indian Tonic

♥ Thomas Henry Pink Grapefruitlimonade

+ 3,10 €

BIRRA

Früh Kölsch vom Fass 0,2 / 0,3	2,40 € / 3,50 €
Peroni 0,33 FL	3,50 €
Franziskaner Weizen 0,5 FL	
Trüb / Alkoholfrei	4,90 €
Jever Fun alkoholfr. 0,0% 0,33 FL	3,50 €
Vita Malz 0,33 FL	3,50 €



„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	4,95 €
Averna 2 cl	3,95 €
Ramazotti 2 cl	3,95 €
Grappa Bella italiana 2 cl	3,95 €
Grappa Uve Bianche 2 cl	4,95 €
Campari 2 cl	3,95 €
<i>Serviert mit Eis und Orangenzeste</i>	
Limoncello di Capri 2 cl	3,95 €
<i>Traditionell italienischer Zitronenlikör</i>	

Italien im Handy: Ihr findet uns auch hier!

 Nonna di Mia  @nonnadimia



Lasst uns etwas
Amore da!

Lovely
Italian
Food.