



Ciao und willkommen!

im Piccola Italia, einem kleinen Stück Italien in der Pfalz. Umgeben vom wachsenden Industriegebiet in Landau wollen wir eine kulinarische Zuflucht aus der Hektik des Alltags bieten. Mit frischen Zutaten und südländischen Kreationen entführen wir Sie in das Lebensgefühl Italiens. Lassen Sie sich von unseren wechselnden, saisonalen Kreationen überraschen oder genießen Sie unsere traditionellen Gerichte.

*Mittags- & Abholkarte*

*Mittagsangebot*

**Pasta der Woche € 11,90**

**Mittags Tisch € 13,90**

**Fleisch/ Fisch oder Vegetarisch täglich abwechselnd**

## Öffnungszeiten:

### Montag – Freitag:

11.30 – 14.00 Uhr

17.30 – 23.00 Uhr

### Samstag und an Feiertagen:

17.30 – 23.00 Uhr

## Kontakt:



[www.piccolaitalia.de](http://www.piccolaitalia.de)



[/piccolaitalia/landau](https://www.facebook.com/piccolaitalia/landau)



[piccola.italia.ld](https://www.instagram.com/piccola.italia/ld)



Bewerten Sie uns auf  
Tripadvisor oder Google

**Wir kochen für Sie bis 14:00 / 21.00 Uhr.**

**Wir akzeptieren nur EC-Kartenzahlungen.**

**Kreditkarten können wir leider nicht annehmen.**

Datenschutzinformationen für Karteninhaber unter:  
[telecash.de/Datenschutz](http://telecash.de/Datenschutz)

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speise sowie  
Getränke Allergene und Zusatzstoffe enthalten können.

Eine deklarierte Fassung unserer Speisekarte liegt bereit. Wenden  
Sie sich gerne an uns.

**Alle Preise in Euro und inklusive MwSt**

Bitte, denken sie daran auf städtischen Parkplätzen

Die PARKSCHEIBE zu stellen. Sie dürfen 2 Stunden kostenlos  
parken.

Das **ORDNUNGSAMT** kommt auch

Abends bis 23.00 Uhr sehr gerne vorbei.



# Specials

## Lauwarmer Spargel Salat 21,90

Senf-Vinaigrette, Eier, Zwiebeln und Cherry-Tomaten Chutney



## Mörlheimer Spargel 18,90

Sauce Hollandaise / Salz Kartoffeln



## +Gegrillter Lachsfilet 39,00

## Spargelpfanne 22,90

Mit Baby Spinat / Sahnesauce / Mozzarella / geröstete Mandeln



## Risotto Asparagi 19,90

Mit frischer Spargel / Burrata und Parmesan



## Rose Time

### Pretty in Pink 2024 7,90 26,90

Kleinmann -Birkweiler ``LAGENHAFT``

### Rose Shiraz-Cabernet-Merlot 2024 7,90 26,90

4 Morgen-Niederhorbach

### Rose Spätburgunder 2024 6,90

Lidy -Frankweiler

### Rose Windrose 2024 7,90 26,90

Ellermann- Spiegel Kleinfischlingen

# Aktuelle Weinempfehlungen

0,2 l 0,75 l

**Grauer Burgunder** 2023 7,90 26,90  
VDP Weingut Messmer Burrweiler

**Vermentino di Toscana** 2023 7,90 26,90  
Weingut Trasqua Toscana

**Sangiovese Bianco** 2023 6,90 23,90  
Weingut Barbanera Toscana

**SIMSALABIM ( Rot)** 2023 7,90 26,90  
**Ellermann-Spiegel**  
Kleinfischlingen

# Antipasti

<b>Bruschetta Tradizionale</b>	<b>8,90</b>
mit Tomatenwürfeln, Rucola und Parmesan	
<b>Bruschetta Siciliana</b>	<b>9,90</b>
mit Basilikum-Pesto, Tomatenwürfel, Sardellen und Parmesan	
<b>Bruschetta De Luxe</b>	<b>11,90</b>
mit Tomatenwürfel, Guacamole und Schafskäse	
<b>Antipasti vegetariani</b>	<b>17,90</b>
Variation von vegetarischen Spezialitäten	
<b>Polipo alla griglia</b>	<b>23,90</b>
Gegrillter Oktopus mit Knoblauchbrot	
<b>Mozzarella caprese</b>	<b>12,90</b>
Tomaten und Mozzarella an Balsamico	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>17,90</b>
Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapern	
<b>Carpaccio</b>	<b>17,90</b>
hauchdünn mariniertes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	
<b>Insalata di mare</b>	<b>22,90</b>
Meeresfrüchtesalat	
<b>Avocado Salat</b>	<b>16,90</b>
mit gegrilltem Ziegenkäse, Cherry-Tomaten und roten Zwiebeln	
<b>Gamberoni al parmigiano</b>	<b>17,90</b>
6 gegr.Gambas (geschält)Kirschtomaten/ Tomatenoße/ Parmesan	
<b>Rote Beeten Carpaccio</b>	<b>16,90</b>
Mit Schafskäse/Minze und Feigensenf	

# Insalate

<b>Insalata mista piccola (Beilagensalat)</b>	5,90
frischer Marktsalat, Karotten, Gurke und Tomate	
<b>Insalata Italia</b>	13,90
frischer Marktsalat mit Schinken, Karotten, Ei, Mozzarella, Tomaten und Gurke	
<b>Insalata Nizza</b>	14,90
frischer Marktsalat mit Thunfisch, Karotten, Ei, Peperoni, Tomaten, rote Zwiebel und Gurke	
<b>Insalata Dolce Vita</b>	16,90
frischer Marktsalat mit gegrillten Hähnchenstreifen, Karotten, Ei, Tomaten, rote Zwiebel und Gurke	
<b>Insalata Rucola</b>	13,90
mit Tomaten und gehobeltem Parmesan an Balsamico-Vinaigrette	

## **Unsere Dressing-Auswahl:**

Senf | Balsamico | Joghurt

# Pizza

Alle Pizzen sind belegt mit Mozzarella und Tomatensoße. Ø 32cm

<b>Margherita</b>	<b>9,90</b>
<b>Salami</b>	<b>10,90</b>
<b>Prosciutto</b> Schinken	<b>10,90</b>
<b>Funghi</b> Pilze	<b>10,90</b>
<b>Adria</b> Schinken, Salami und Pilze	<b>12,90</b>
<b>Bianca Corsica</b> Schafskäse, Peperoni und Tomatenwürfel (ohne Tomatensoße)	<b>14,90</b>
<b>Napoletana</b> Büffelmozzarella, Cherry-Tomaten und Basilikum	<b>15,90</b>
<b>Tonno</b> Thunfisch und Zwiebeln	<b>13,90</b>
<b>Quattro gusti</b> Pilze, Paprika, Salami und Schinken	<b>13,90</b>
<b>Frutti di mare</b> Meeresfrüchte und Knoblauch	<b>18,90</b>
<b>Molto bene</b> Gorgonzola, scharfer Salami und Rucola	<b>16,90</b>
<b>Rucola</b> gehobelter Parmesan und Rucola	<b>14,90</b>
<b>Parma</b> Parmaschinken, Rucola und gehobelter Parmesan	<b>15,90</b>

# Pizza

<b>Speciale</b>	<b>16,90</b>
Gorgonzola, Parmaschinken, pikante Salami und gehobeltem Parmesan	
<b>Romana</b>	<b>14,90</b>
Rahm, Trüffelcreme, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Parmaschinken und frischer Basilikum (ohne Tomatensoße)	
<b>Barese</b>	<b>13,90</b>
Schinken, Peperoni, Zwiebeln und Spiegelei	
<b>Vegetariana</b>	<b>17,90</b>
Antipasti-Gemüse	
<b>Costa Smeralda</b>	<b>14,90</b>
Schafskäse, Spinat, Knoblauch und Oliven	
<b>Paesana</b>	<b>13,90</b>
Geriebene Parmesan, Kapern, Sardellen, Blattpetersilie, Rote Zwiebeln (ohne Mozzarella)	
<b>Fantastica</b>	<b>16,90</b>
Salsiccia Toscana, sautierte Artischocken, Büffelmozzarella und rote Zwiebeln	
<b>Pizzabrot</b>	<b>6,90</b>
<b>Jede weitere Zutat</b>	<b>1,50</b>
<b>Weitere Sonderzutat:</b>	<b>2,50</b>
Parmaschinken, Schafskäse, Spinat, pikante Salami, Parmesan, Thunfisch, oder ähnlich	



# Pasta

<b>Linguine Cipriani</b>	<b>14,90</b>
Rucola und gehobelter Parmesan in Tomatensoße	
<b>Linguine alla diavola</b>	<b>16,90</b>
Gambas, Oliven und Kapern in scharfer Tomatensoße	
<b>Linguine Frutti di mare</b>	<b>16,90</b>
Meeresfrüchte und Garnelen	
<b>Linguine ai Gamberoni</b>	<b>17,90</b>
Gambas, Cherrytomaten, getrocknete Tomaten und Kapern in Curry-Sahnesoße	
<b>Spaghetti alle vongole</b>	<b>18,90</b>
Mit Venusmuscheln ,Knoblauch, Olivenöl EVO	
<b>Rigatoni Tacchino</b>	<b>14,90</b>
mit Hähnchenstreifen in Curry-Sahnesoße	
<b>Rigatoni Saporiti   Vegan</b>	<b>13,90</b>
mit frischem Marktgemüse, frische Kräuter und Limette	
<b>Spaghetti Bolognese oder Pesto genovese</b>	<b>12,90</b>
mit Hackfleisch/Tomatensoße oder Basilikum Pseto	
<b>Tagliatelle al Salmone norvegese</b>	<b>17,90</b>
mit Lachsfilet und Kräutern in Tomaten-Sahnesoße	
<b>Pappardelle piccanti</b>	<b>17,90</b>
Breite Bandnudeln mit Hähnchenstreifen, Spinat, Kräuter und rotem Chilli-Curry in Rahmsauce -mit Mozzarella überbacken	
<b>Pasta fresca con salsiccia Toscana</b>	<b>17,90</b>
Hausgemachte Pasta mit toskanischer Salsiccia, Rote Zwiebeln aus Tropea in Tomatensoße	

# gefüllte Pasta

<b>Ravioli Aurora</b>	<b>16,90</b>
Mangoldravioli in Tomaten-Sahnesoße mit Mozzarella überbacken und frischem Basilikum	
<b>Ravioli alla Salvia</b>	<b>16,90</b>
Mangoldravioli in Salbeibutter mit Cherrytomaten und Parmesan	
<b>Ravioli al Tartufo</b>	<b>19,90</b>
Mangoldravioli in feiner Trüffelsoße mit Parmesan	
<b>Agnolotti Porcini</b>	<b>17,90</b>
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in Steinpilzcreme	
<b>Agnolotti Spinaci</b>	<b>16,90</b>
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeln in Sahnesoße an frischem Spinat und Knoblauch mit Parmesan	
<b>Gnocchi alla Cipriani</b>	<b>14,90</b>
Kartoffelgnocchi mit Käsefüllung in Tomatensoße mit Rucola und gehobeltem Parmesan	
<b>Involtini Emiliana</b>	<b>17,90</b>
gerollte Lasagne-Nudeln mit Speck und Pilzen in Bolognesesoße	

# Carne di manzo

## Rind

Unsere Rumpsteaks haben ein Rohgewicht von ca. 260 gr.

<b>Bistecca al pepe verde</b>	<b>33,90</b>
Rumpsteak mit Pfeffersoße	
<b>Bistecca al tartufo</b>	<b>34,90</b>
Rumpsteak mit Pilzen in einer feinen Trüffelsoße	
<b>Tagliata di manzo</b>	<b>33,90</b>
Rumpsteak in Scheiben auf pikanter Soße mit Rucola und Parmesan (Soße mit Salsiccia piccante aus Schweinefleisch)	
<b>Bistecca alle cipolle rosse</b>	<b>33,90</b>
Rumpsteak mit roten Zwiebeln und Bratensoße	
<b>Bistecca alle Erbe</b>	<b>33,90</b>
Rumpsteak mit Kräuterbutter	
<b>Rinderfilet ***</b>	<b>39,90</b>
Trüffel-Sauce extra	<b>5,00</b>
Grün Pfeffer-Sauce extra	<b>4,00</b>
Braten-Sauce extra	<b>4,00</b>

### **Beilage zu unseren Fleischspezialitäten:**

Rosmarin-Kartoffeln

Auf Wunsch auch Pommes oder Bandnudeln möglich

\*\*\*

Am besten mit Vorbestellung ,  
wir haben es nur in kleine Menge Vorrätig

# Carne di maiale

## Schwein

**Filetto di maiale al pepe verde** 23,90  
Schweinelende mit Grünpfeffersoße

**Filetto di maiale piccante** 24,90  
Schweinelende auf pikanter Soße mit Rucola und Parmesan

**Filetto di maiale piemonte** 25,90  
Schweinefilet mit getrockneten Steinpilzen in Rahmsoße

### **Beilage zu unseren Fleischspezialitäten:**

Rosmarin-Kartoffeln

Auf Wunsch auch Pommes oder Bandnudeln als Beilage möglich

# Carne di Vitello

## Kalb

**Saltimbocca alla romana** 33,90  
Dünne Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinssoße

**Bistecca di vitello Piemonte** 33,90  
Kalbsrücken gegrillt mit getrockneten Steinpilzen in Rahmsoße

### **Beilage zu unseren Fleischspezialitäten:**

Rosmarin-Kartoffeln

Auf Wunsch auch Pommes oder Bandnudeln als Beilage möglich

# Pesce

## Fisch

**Salmone norvegese alla griglia** 26,90  
Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronen-Dip  
Beilage: gegrilltes Gemüse

**Salmone norvegese allo zafferano** 26,90  
Gegrilltes Lachsfilet mit Safransoße  
Beilage: gegrilltes Gemüse

**Filetto di Dorade alla griglia** 23,90  
Gegrilltes Doradenfilet mit Kräutern  
Beilage: gegrilltes Gemüse

**Scampi alla diavola** 36,00  
8 gegrillte Gamas in scharfer Tomatensauce mit Oliven, Kapern,  
Chili und Kräutern  
Beilage: Tagliatelle

**Calamari alla diavola** 25,90  
Gegrillte Calamari in scharfer Tomatensoße mit Oliven, Kapern,  
Chili und Kräutern  
Beilage: Pommes frites

### Weitere Fischspezialitäten

Siehe Tagesangebot

# Dolci

<b>Tiramisu</b>	8,90
<b>Mandelparfait</b>	10,90
<b>Panna cotta</b> mit Karamellsoße oder Waldfrüchten	9,90
<b>Soufflé al cioccolato</b> Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern auf Vanillecreme	9,90
<b>Tartufo al cioccolato</b> Halbgefrorenes aus Zabaione und Schokoladeneis, Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen	9,90
<b>Gemischter Eisbecher (3 Kugeln)</b> Auswahl: Vanille, Schoko, Haselnuss, Zitrone	6,60
<b>Eierlikörbecher</b> Haselnusseis, Eierlikör, Sahne, Krokant	9,90
<b>Amarenabecher</b> Milcheis, Amarena, Sahne	9,90
<b>Krokantbecher</b> Haselnuss- und Schokoeis, Krokant, Pralinensoße und Sahne	9,90
<b>Baileys mit Vanilleeis</b> Kugel Vanilleeis mit Baileys	9,90
<b>Wodka Speciale</b> Zitroneneis, Prosecco und Wodka mit frischer Minze	10,90

# Getränke

<b>Acqua LEVICO</b>	Fl. 0,25 l	2,50
Eins der besten Wasser der Welt aus Höhenquellen im Trentino		
<b>THE CLIMA POSITIVE WATER</b>	Fl. 0,75 l	6,90
Still, Medium		
<b>Bellaris Gourmet</b>	Fl. 0,75 l	6,90
Mineralwasser aus der Region Medium, Classic		
	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Mineralwasser</b>	2,50	3,80
<b>Coca Cola, Cola light</b>	3,50	5,50
<b>Fanta, Sprite, Spezi</b>	3,50	5,50
<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	3,50	5,50
<b>Apfelsaft</b>	3,90	5,90
<b>Orangensaft</b>	3,90	5,90
<b>Ananassaft</b>	3,90	5,90
<b>Maracujanektar</b>	3,90	5,90
<b>Johannisbeernektar</b>	3,90	5,90
<b>Traubensaft Rot</b>	3,90	5,90
<b>Als Saftschorle</b>	3,50	5,50

# Bier

## Frisch aus dem Fass:

Pils oder Radler	0,4 l	4,50
Hefeweizen oder Weizenradler	0,5 l	5,50

## Flaschenbier:

Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,50
Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,80





# Prosecco / Sekt

<b>Prosecco</b> Spumante Dry VALDO	0,1 l 5,90	Fl. 0,75 29,90
<b>Winzer Sekt</b> Lidy Frankweiler	-	49,00
<b>Winzer Sekt</b> Willhelmshof Siebeldingen	-	49,00
<b>Rose Secco</b> Oberhofer Edesheim	5,90	26,90
	0,2 l	
<b>Prosecco-Crodino</b>	8,90	
<b>Hugo</b>	6,90	
<b>Hedwig</b>	7,90	
<b>Prosecco-Limoncello</b>	8,90	
<b>Lillet Berry</b>	8,90	

# Aperol & Lillet Campari

<b>Prosecco Aperol Spritz</b>	7,50
<b>Aperol Maracuja Spritz</b>	7,50
<b>Aperol Lemon Spritz</b>	7,50
<b>Lillet Berry</b>	8,90
<b>Aperol Sauer</b>	9,90
mit frischer O-Saft und Zitrone	
<b>Campari Orange/Maracuja</b>	7,50
<b>Campari Soda</b>	4,90
<b>Negroni</b>	9,90
Campari, Gin und Wermut auf Eis	
<b>44` Star Gin -deluxe</b>	11,90
Weingut Stern Hochstadt	
Mit 44 Kräutern ( Zitrus -Wacholder-Gewürze )	
<b>Hendrick's &amp; Tonic</b>	9,90
Erfrischend anders und immer mit Gurke	

**Weitere Gin-Sorten auf Anfrage**

# Aperitiv & Digestiv

Martini Rosso	5 cl.	4,90
Martini Bianco	5 cl.	4,90
Fernet Branca	4 cl.	4,50
Sambuca Molinari	4 cl.	4,50
Amaretto con ghiaccio	4 cl.	3,90
Pernod	4 cl.	4,90
Campari	4 cl.	4,90
Ramazzotti	4 cl.	4,50
Averna	4 cl.	4,50
Vecchia Romagna	4 cl.	5,90
Johnny Walker	4 cl.	5,90
Alkoholfrei:		
Crodino	0,1l	3,90
Bitterino	0,1l	3,90

# Grappa

Gran Riserva Zanin	4 cl.	6,90
Moscato – Riserva	4 cl.	8,90
Williams Pircher	4 cl.	6,90
Noisette Walcher	4 cl.	6,90

Weitere Grappa auf Anfrage

# Longdrinks

<b>Bacardi/Havana/Jack Daniels – Cola</b>	0,3 l	8,90
<b>Wodka Lemon/Orange</b>	0,3 l	8,90
<b>Cuba Libre</b>	0,3 l	8,90

# Cocktails

## **Caipirinha**

Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Soda

je 11,90

## **Mojito**

Havanna, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

## **Margarita**

Tequila, Limettensaft, Cointreau, Zuckersirup

## **Daiquiri**

Bacardi, Limettensaft, Zuckersirup

## **Pina Colada**

Rum, Ananassaft, Sahne, Cocossirup

## **Strawberry Island**

Bacardi, Cocossirup, Erdbeersirup, Ananassaft

## **Lemon Fizz**

Wodka, Zitronensaft, Limejuice, Maracujasaft, Rohrzucker

# Alkoholfreie Cocktails

## **Coco Loco**

Ananassaft, Sahne, Cocossirup

je 8,90

## **Strawberry Kiss**

Ananassaft, Sahne, Erdbeersirup

## **Pineapple Dream**

Ananassaft, Orangensaft, Grenadine

## **Virgin Caipirinha**

Limette, Rohrzucker, Sprite, Soda

# Caffé Italiano

Caffé Créma	2,60
Espresso	2,40
Espresso macchiato	2,50
Espresso doppio	3,90
Espresso corretto con liquore	5,90
Espresso corretto con grappa	7,90
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,90

# Tee

<b>Schwarzer Tee Darjeeling</b>	<b>je 2,90</b>
Grüner Tee	
Waldbeeren	
Rooibos Vanille	
Pfefferminz	
Kamille	

# Weißwein / Rose

		0,2 l	0,75 l
<b>Pinot Grigio Venezia DOC</b> Collezione IL MIO Veneto	2024	5,90	
<b>Weißburgunder Buntstück</b> Dr. Wehrheim VDP, Birkweiler-Pfalz	2024	7,90	26,90
<b>Gelber Muskateller</b> Knöll-Vogel, Bad Bergzabern-Pfalz	2024	6,90	23,90
<b>Sauvignon Blanc</b> Ellermann- Spiegel Kleinfischlingen	2024	7,90	26,90
<b>Merlot BLANC DE NOIR</b> Karl Pfaffmann, Walsheim	2024	6,90	23,90
<b>Weißburgunder NEU !!!!</b> <b>6 grad CELSIUS</b> Kleinmann Birkweiler LAGENHAFT	2024	7,90	26,90
<b>Rosé trocken</b> Spätburgunder Lidy, Frankweiler Pfalz	2023	6,90	

# Weißwein / Rosé

<b>Viognier</b>	2022	0,75 l 29,00
Weingut Emil Bauer, Nußdorf		
<b>Rose ´ Cabernet-Sauvignon Merlot</b>	2023	28,90
Weingut Karl Pfaffmann ,Walsheim		
<b>Grauburgunder `` PAULINE ``</b>	2022	38,90
RESERVE Karl Pfaffmann, Walsheim		
<b>Chardonnay Lochäcker</b>	2021	39,00
St. Georgenhof, Billigheim-Ingenheim		
<b>Sauvignon Blanc II</b>	2022	38,00
Von Winning, Deidesheim-Pfalz		
<b>Roero Arneis DOCG</b>	2023	39,90
AG Pescaja, Piemonte		
<b>Lugana `` CA DEI FRATI ``</b>	2023	49,00
Sirmione, Lago di Garda		
<b>Riesling ST.ANNABERG Burrweiler</b>	2023	26,90
Lergenmüller, Hainfeld-Pfalz		
<b>Lugana `` PRATELLO ``</b>	2023	36,90
Lago di Garda		

DIVERSE GG in Sortiment ( Winning / Reichtsrat von Buhl)



# Rotwein

0,2 l      0,75 l

**Aglianico-Primitivo**

2023

6,90

23,90

Weingut – Barbanera Puglia

**Weitere offene Rotweine : siehe Tageskarte**

**Fantini Edizione Cinque Autoctoni 2019**

89,00

Montepulciano, Primitivo,

Sangiovese, Negroamaro, Malvasia nera

Weingut Farnese, Abruzzo 99 Punkte Luca Maroni

**Barbera d Alba**

2022

59,00

Cantina Prunotto – Piemonte

**Greco Nero**

2018

69,00

Cantina Lavorata- Kalabrien

**Amarone Riserva**

2018

89,00

Cantina Monti del Fra Veneto

# Rotwein

<b>Ziggurat</b> Lunelli - Umbria	2016	49,00
<b>Monpertone Monferrato</b> Prunotto - Piemonte	2022	79,00
<b>Brunello di Montalcino</b> Il Poggione - Toscana	2017	120,00
<b>Trentanni</b> Falesco - Umbria	2019	59,00
<b>Primitivo di Manduria</b> Leone de Castris - Puglia	2021	49,00
<b>Ripasso Valpolicella</b> Cantina Monti del Fra - Veneto	2021	49,00
<b>Black OX</b> Lergenmüller / Pfalz	2020	49,00
<b>Servator</b> Emil Bauer Nußdorf	2020	125,00

95% Nebbiolo 5% Barbera in der Pfalz angebaut!!!

**Eine Allergenen-Karten liegt für Sie  
auf Nachfrage bereit.**