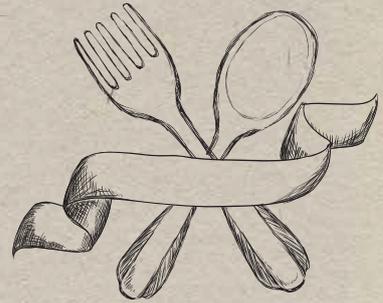


MENU



VORSPEISEN



BRUSCHETTA

Unser Ciabatta hat sich schick gemacht - frisch geröstet und flott belegt mit einer Schar von sonnenverwöhnten Tomaten, dem Basilikum-Dream-Team, schüchternem Knoblauch und zwinkernden Zwiebeln, alles gekrönt mit einem Schuss Olivenöl.
Ein Snack, der nicht nur spricht, sondern singt - Buon Appetito!

6,90€

TOMATENSUPPE

Hausgemachte Suppe aus sonnengereiften Tomaten, verfeinert mit frischen Kräutern und knusprigen Kräutercroutons

6.00€

MOZZARELLA DI BUFOLA

Genießen Sie unseren cremigen Büffelmozzarella, liebevoll abgeschmeckt mit einer Auswahl feinsten italienischer Kräuter, kunstvoll arrangiert auf einem Bett aus frischen Tomaten und Basilikum. Garniert mit unserem exquisiten hausgemachten Basilikum-Pesto und einem Hauch von erstklassigem Olivenöl. Ein kulinarisches Meisterwerk, das jede Geschmacksknospe jubeln lässt!

12,50€

GEMISCHTE ANTIPASTI

Macht euch bereit für eine Starbesetzung direkt aus Italien auf eurem Teller! Mit dabei: der zarte Kochschinken als Leading Man, Parma in einer glänzenden Nebenrolle, dazu der würzige Grana Padano. Für die nötige Würze sorgen unsere frechen Salamis, während die Bruschetta wie immer den Crunch bringt.

Zwischen den Szenen tummeln sich saftige Weintrauben und intrigante Oliven. Und der Showstopper? Ein Löffel unseres sagenhaften Basilikum-Pestos.
Perfekt zum Teilen - oder auch nicht, wer will schon teilen, wenn's so lecker ist?

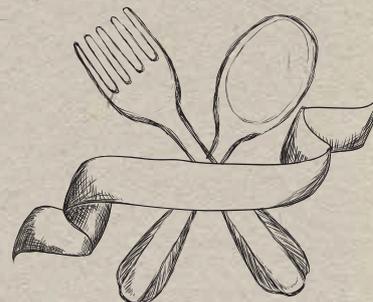
16,50€





MENU

LEICHTE SPEZIALITÄTEN



WOK-GEMÜSE

Genießen Sie knackiges Gemüse, frisch und farbenfroh, zubereitet im Wok mit zartem Tofu und einem Hauch von geröstetem Sesam. Dieses leichte und aromatische Gericht wird auf einem Bett von duftendem Basmatireis serviert - perfekt für eine gesunde und befriedigende Mahlzeit.

16,90€

GEBRATENE GNOCCHI

Treffen Sie unsere kleinen italienischen Stars, die Gnocchis, die sich in einer heißen Pfanne in knusprige Schönheiten verwandeln.

Begleitet von ihren glamourösen Freunden, den sonnenverwöhnten Tomaten, und dem scharfen Pecorino-Käse, der frisch vom Laufsteg gehobelt wurde.

Zusammen bilden sie das perfekte Ensemble für einen Gaumenschmaus, der nicht nur schmeckt, sondern auch Spaß macht!

16,50€

BLACK TIGER GARNELEN

Genießen Sie diese Delikatesse, Black Tiger Garnelen sanft gebraten in einem aromatischen Olivenöl-Tomatenbett mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern, abgerundet durch einen Hauch Weißwein. Zum perfekten Genuss servieren wir knuspriges Baguette, das ideal zum Aufnehmen der köstlichen Sauce geeignet ist.

24,50€

BAKED POTATO MIT SOUR CREAM

Erleben Sie unsere auf den Punkt gebackene Kartoffel, serviert mit einer samtig glatten Sour Cream und frisch gehacktem Schnittlauch.

Wählen Sie Ihren Zusatz: zarte Garnelen oder saftige Hähnchenstreifen, die jeweils perfekt die herzhafte Note verstärken und dieses einfache Gericht in ein exquisites Mahl verwandeln.

Ein wahrer Gaumenschmaus, der Vielseitigkeit und Genuss vereint.

mit Hähnchenstreifen 11,50€

mit Garnelen 13,50€

GEMISCHTER SALAT

Machen Sie sich bereit für einen frischen, knackigen Blattsalat, der mit Tomaten, Gurken und Karotten so gut aussieht, dass er fast zu schade zum Essen ist.

Aber das ist noch nicht alles! Wählen Sie Ihren proteinreichen Sidekick: den muskulösen Thunfisch, den eleganten Parmaschinken oder die tanzenden Garnelen.

Gekrönt wird das ganze mit einem Dressing Ihrer Wahl - mixen Sie Ihre eigene Salat-Sensation!

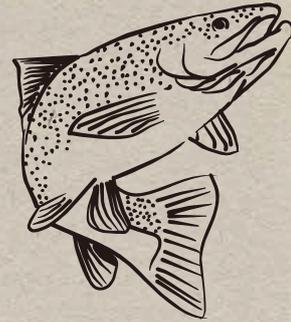
mit Parma
16,50€

mit Tonno
14,50€

mit Garnelen
16,50€



HAUPTSPEISEN



KROSSE BAUERNENTE

Genießen Sie den Geschmack der Tradition mit unserer knusprig gebratenen Bauernente. Jeder Bissen verspricht saftige Perfektion.

Dazu servieren wir leichtes Kohlrabi-Schnittlauchgemüse und süß marinierte Zwetschgen, abgerundet durch knusprige Kartoffelkrapfen.

Ein harmonisches Zusammenspiel aus herzhaften und süßen Noten, das Gaumenfreuden weckt.

24,50€

PUTENSTEAK

Lassen Sie sich von unserem zart-saftigen Putensteak umgarnen, das in einer verführerisch fruchtigen Orangensauce badet – ein echter Geschmacksflirt für Ihre Sinne!

Dazu knuspern Sie sich durch unsere legendären Kartoffelkroketten, die so golden sind, dass selbst die Sonne neidisch wird. Ein Gericht, das nicht nur Ihren Magen, sondern auch Ihre Lachmuskeln füttert!

19,50€

RUMPSTEAK

Erleben Sie ein kulinarisches Abenteuer mit unserem saftigen argentinischen Rumpsteak, meisterhaft gebraten, um den vollen Geschmack zu entfalten.

Serviert wird es mit einer pikanten Pfeffersauce, die jedes Stück zu einem Fest für die Sinne macht. Begleitet von knusprigen Bratkartoffeln und aromatisch gewürzten Speckbohnen – ein Gericht, das robuste Aromen und zarte Texturen in perfekter Harmonie vereint.

23,50€

RINDERFILETSTEAK

Erleben Sie unser zartes Rinderfilet, meisterhaft gegrillt, um eine perfekte Textur und tiefen Geschmack zu erzielen.

Jedes Stück wird liebevoll mit hausgemachter Kräuterbutter verfeinert, die das Fleisch mit einer reichhaltigen Aromenvielfalt umhüllt.

Als Beilage genießen Sie unsere aromatischen Rosmarinkartoffeln und frisches Gemüse vom Grill, das jede Mahlzeit zu einem Fest für die Sinne macht.

34,50€

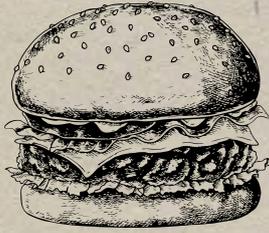
GEBRATENES ZANDERFILET

Köstliches, zart gebratenes Zanderfilet, kunstvoll angerichtet auf einem Bett aus cremigem Kartoffelpüree.

Dazu servieren wir fein gewürzten Rahmwirsing, der die zarten Fischeraromen wunderbar ergänzt.

Vollendet wird dieses elegante Gericht mit einem Hauch von leichtem Kerbelschaum, der jedem Bissen eine frische Note verleiht. Ein Gaumenschmaus, der Fischliebhaber begeistern wird.

24,00€



NOLLE'S SPEZIALITÄTEN



PANIERTES SCHNITZEL NACH JÄGERART

Erleben Sie unser zartes, paniertes Schnitzel vom Landschwein, perfekt goldbraun gebraten und serviert in einer samtigen Rahm-Champignon-Sauce.

Als Beilage genießen Sie unsere knusprigen Bratkartoffeln, die das Gericht perfekt ergänzen und für ein rundum zufriedenstellendes Geschmackserlebnis sorgen.

18,90€

NACH WIENER ART

Tauchen Sie ein in den Genuss unseres klassischen Wiener Schnitzels, knusprig paniert und goldbraun gebraten.

Serviert wird es mit goldbraunen Pommes Frites und einem knackigen Beilagensalat, die zusammen ein perfektes Trio für ein traditionelles und zugleich unwiderstehliches Mahl bilden.

18,50€

ANGUS-BURGER

Bereiten Sie sich vor, von unserem saftigen Angus-Burger umgehauen zu werden, der so perfekt gegrillt ist, dass selbst das Feuer Applaus spendet!

Bekrönt mit knusprigem Speck, geschmolzenem Käse und einem Schwall unserer geheimnisvollen, würzigen Sauce, ist dieser Burger nicht nur eine Mahlzeit, sondern eine Attraktion.

Wählen Sie zwischen knusprigen Pommes oder herzhaften Wedges - wie eine gute Beziehung, kommt es auch hier auf die richtige Seite an!

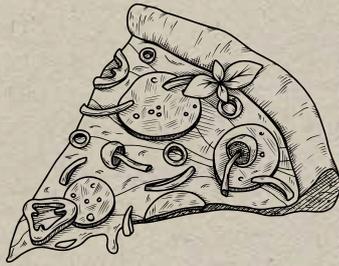
18,90€

NOLLE'S CURRYWURST

Genießen Sie unsere würzige Currywurst, frisch zubereitet und serviert mit einer hausgemachten, aromatisch-würzigen Curry-Ketchup-Sauce.

Dazu bieten wir knusprige Pommes Frites - das perfekte Duo für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Ein Klassiker, der immer wieder begeistert!

13,50€



BELLA ITALIA
BY L ITALIA MIA



.....
handgemachte Pizza von LUIGI

Pizza Margherita ca.28 cm

Klassische Pizza mit einer köstlichen Tomatensauce, belegt mit frisch geschmolzenem Mozzarella und aromatischem Basilikum

10,50€

Pizza Parma ca.28 cm

Genießen Sie feinen Parmaschinken gehobelten Parmesan und frischen Rucola auf unserer klassischen Tomatensauce und Mozzarella, serviert auf knusprigem Pizzaboden

17,00€

Pizza Salame Piccante ca.28 cm

Köstliche Pizza mit einer würzigen Tomatensauce, belegt mit reichhaltigem Mozzarella und pikanten Salamischeiben, knusprig gebacken auf einem goldenen Pizzaboden

14,50€

Pizza Caprese ca.28 cm

Frische Pizza, belegt mit saftigem Mozzarella, aromatischen Tomatenscheiben und duftendem Basilikum, auf einer Basis aus feiner Tomatensauce und knusprigem Pizzaboden

14,00€

Pizza Verdure ca.28 cm

Knusprig gebackene Pizza, reich belegt mit einer bunten Mischung aus saftigen Paprikastreifen, knackigem Mais und milden Zwiebeln, verfeinert mit geschmolzenem Mozzarella und einer aromatischen Tomatensauce

14,50€

Pizza Salame ca.28 cm

Eine verführerische Mischung aus vier köstlichen Käsesorten: cremiger Mozzarella, milder Edamer, würziger Emmentaler und aromatischer Blauschimmelkäse, auf einem zarten Pizzaboden

14,50€

Pizza Prosciutto ca.28 cm

Leckere Pizza mit einer würzigen Tomatensauce, zartem Mozzarella und feinem Prosciutto Cotto, auf einem knusprig gebackenen Pizzaboden

14,50€

Pizza Funghi ca.28 cm

Köstliche Pizza, belegt mit einer aromatischen Tomatensauce, saftigem Mozzarella und frischen Champignons, auf einem knusprig gebackenen Pizzaboden

14,00€

Pizza Schafskäse ca.28 cm

Herzhafte Pizza mit einer würzigen Tomatensauce, belegt mit zart schmelzendem Mozzarella, cremigem Schafskäse und frischen Kräutern, auf einem knusprig gebackenen Pizzaboden

14,50€

Pizza Tonno ca.28 cm

Herzhafte Pizza, großzügig belegt mit saftigem Thunfisch und milden Zwiebelringen, auf einer Tomatensauce und bedeckt mit schmelzendem Mozzarella

15,00€

Pizza Frutti di Mare ca.28 cm

Reich belegt mit einer Auswahl an Meeresfrüchten, darunter Garnelen und Muscheln, auf Tomatensauce und mit Mozzarella überbacken, auf knusprigem Pizzaboden

16,50€



KIDS MENU



Für die kleinen
für die kleinen bis 10 Jahre

Gibt es hier Wlan

Dinoteller mit Kartoffelpüree
Brokoli, Chicken Nuggets
und brauner Soße

8,50€

Ich will nach Hause

Fischstäbchen,
Kartoffelstampf und
Erbsen&Möhrrchen

7,50€

Weiß ich nicht

hausgemachte Bolognese mit
Tagliatelle oder Penne

6,00€

Kein Hunger

Pizza frisch ca. 18 cm mit
einem Belag nach Wahl

6,50€

Bin Müde

Wiener Schnitzel(vom
Landschwein) oder Putensteak
mit Kroketten und
Gemüsebeilage

8,90€





DESSERT & COFFEE



Tiramisu

Zarte Löffelbiskuits, sanft getränkt in aromatischem Espresso, treffen auf luftige Mascarponecreme, verfeinert mit einem Hauch Amaretto. Abgerundet mit einer feinen Kakaoschicht, bringt dieses Dessert den echten italienischen Genuss direkt auf Ihren Teller.

6,90 €

Panna Cotta

Genießen Sie unsere klassische italienische Panna Cotta, die mit ihrer samtigen, cremigen Konsistenz begeistert. Serviert mit frischen Erdbeeren und einem exotischen Mango Confit, bietet dieses Dessert eine perfekte Balance aus Süße und Frische - ein himmlischer Genuss, der den Gaumen verwöhnt.

6,00€

Crème Brûlée

Lassen Sie sich verzaubern von unserer samtigen Vanillecreme, liebevoll gebacken und veredelt mit einer goldenen Zuckerkruste, die bei jedem Löffel knistert. Dieses Dessert wird abgerundet mit einem kühlen Sorbet und einer Prise frischer Minze, die für eine erfrischende Note sorgen

7,50€

Schokoladenmousse

Unser cremiges Schokoladenmousse verwöhnt Ihren Gaumen mit seiner zarten Textur und intensiven Kakaonote, verfeinert mit saftigen, süßen Kirschen und knusprigem Krokant. Ein unwiderstehlicher Genuss, der Schokoladenliebhaber und Naschkatzen gleichermaßen begeistert.

7,50€

Coffee

Cafe Crema

3,00€

Capuccino

3,50€

Latte Machiato

4,00€

Milchkaffee

3,50€

heiße Schokolade

4,00€

Espresso

4,00€





VINOTHEK

VINO BLANCO

BACCHUS KARBINETT LIEBLICH

Dieser Bacchus besticht durch seinen feinen Apfelduft. Unterstützt werden seine intensiven

Fruchtaromen durch eine dezente Restsüße

0,2L 6,50€

LA RONCA PINOT GRIGIO

0,7L 22,50€

Typischer italienischer Pinot Grigio mit viel

Frucht und Spaß im Glas! 0,2L 6,50€

0,7L 22,50€

LA RONCA CHARDONNAY

Strohgelbe Farbe mit Goldreflexen, intensives fruchtiges Bukett,

harmonischer einladender Geschmack

0,2L 6,50€

0,7L 22,50€

GRAUBURGUNDER QBA

Gehaltvoll, ausgewogen, frisch. Seine Aromatik erinnert

an reife, gelbe Früchte. 0,2L 6,50€

0,7L 22,50€

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

Mango, Walnüsse, dazu ein stoffiger Körper, der durch die Säure nicht zu

massiv wird. Schöner Schmelz mit einer feinen Würze.

0,2L 6,50€

0,7L 22,50€

VINO ROSADO

LEO CURVÈE ROSÈ TROCKEN

Feine elegante Frucht von Himbeere, leichte Johannisbeere und

etwas Rhabarber, würzig spritzig und sehr fein, frisch saftig ausgewogen

0,2L 6,50€

0,7L 22,50€

LA RONCA ROSATO

Feinfruchtiges Bouquet von reifen Erd- und Himbeeren.

Am Gaumen saftige Fruchtsüße

0,2L 6,50€

0,7L 22,50€

VINO ROSSO

LA RONCA MERLOT

Helles Rubinrot, Bukett mit leichten Kräuternoten, elegant

und samtiger Geschmack

0,2L 6,50€

0,7L 22,50€

LA RONCA PRIMITIVO

Intensives und duftendes Bukett, mit Noten von Kirsche und wilden Beeren

Am Gaumen hat er eine sehr angenehme Umhüllungsstruktur.

0,2L 6,50€

0,7L 22,50€

SPÄTBURGUNDER QBA

Feine Aromenstruktur roter Waldbeeren. Ein ausdrucksstarker,

intensiver Wein

0,2L 6,50€

0,7L 22,50€

LAMBRUSCO ROSSO

LEICHTER ABGANG LEICHT FRUCHTIG

BLA BLA BLA

0,2L 6,50€

0,7L 22,50€

**FRAGEN SIE NACH UNSERER EMPFEHLUNG
DES TAGES**



BAR MENÜ



.....
Handmade Cocktails & more

Alkoholfreie Drinks

Cola, Zitronen,- Orangen Limo
Cola Zero, Wasser Laut&Leise
Apfel,-Rhabarber Schorle
0,-A,-M,-K,-B SAFT
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon

0,3l 3,50€

Cider to be forever young

served on ice...

Sommersby

Apple, Blackberry, Orange Sprizz

0,33l 4,00€



Aperitif

davor oder danach...



Classico Aperol Sprizz

Ein perfekter Mix aus bitter-süßem Aperol, prickelndem Prosecco und einem Hauch Soda, abgerundet mit einer Orangenscheibe. Leicht, spritzig

0,3l 7,50€

Lillet ob wild oder bitter...

Wildberry mit wilden Früchten oder bitter angehaucht

0,3l 7,50€

Hugo war sein Name

Ein erfrischender Mix aus prickelndem Prosecco, aromatischem Holunderblütensirup und einem Spritzer spritzigem Soda, verfeinert mit frischer Minze und Limette

0,3l 7,50€

Aperitivo Rosato by Ramazotti

Der Ramazzotti Aperitivo Rosato verführt mit seinem sanften Mix aus Hibiskus- und Orangenblüten, die dem Drink seine unverwechselbar blumig-fruchtige Note verleihen. Serviert mit spritzigem Prosecco und frischen Zitrusfrüchten

0,3l 7,50€

Chandon Sprizz by Moët

Ein prickelnder Genuss aus dem Hause Moët: Der Chandon Sprizz kombiniert die spritzige Frische von Schaumwein mit einer perfekt abgestimmten Zitrusnote und feinen Kräutern. Fruchtig, erfrischend und herrlich leicht

0,3l 12,50€

Maracuja Sprizz by Aperol

in erfrischender Mix aus exotischem Maracujasaft und dem bittersüßen Geschmack von Aperol, abgerundet mit spritzigem Prosecco. Perfekt balanciert zwischen fruchtig und herb

0,3l 7,50€



BAR MENÜ



Handmade Cocktails & more

Cocktails

Sex on the Beach

Ein verführerischer Mix aus Wodka und Pfirsichlikör, kombiniert mit fruchtigem Cranberry- und Orangensaft, verfeinert mit einem Spritzer Zitronensaft. Erfrischend, süß und spritzig

0,3l 8,50€

Skinny Bitch

Ein simpler, aber erfrischender Mix aus Wodka, Soda und einem Spritzer frischen Limettensaft. Leicht, spritzig und perfekt für alle, die es unkompliziert, aber geschmackvoll mögen

0,3l 8,50€

Tequila Sunrise

Feiner Tequila trifft auf fruchtigen Orangensaft, sanft vermischt mit einem Schuss Grenadine, der wie ein Sonnenaufgang im Glas wirkt. Erfrischend und süß, der perfekte Cocktail für entspannte Momente voller sommerlicher Vibes

0,3l 8,50€

Aperol Sour

Aperol trifft auf frischen Zitronensaft, abgerundet mit einem Hauch Zuckersirup und viel Eis. Ein spritziger Mix aus herb und süß, der perfekt ausbalanciert für eine prickelnde Erfrischung sorgt

0,3l 8,50€

Whiskey Sour

Ein perfekter Mix aus kräftigem Whiskey und frischem Zitronensaft, harmonisch abgerundet mit einem Hauch Zuckersirup und Eis. Dieser zeitlose Cocktail vereint Süße und Säure in einer wunderbar ausgewogenen Balance

0,3l 8,50€

Mojito

Frische Minze, spritziger Limettensaft und ein Hauch von Rohrzucker vereinen sich mit feinem weißen Rum und sprudelndem Soda. Ein erfrischender, leicht süßer Drink, der karibisches Flair und pure Sommerstimmung in jedem Glas einfängt.

0,3l 8,50€

Caipirinha

Frisch zerstoßene Limetten, vermischt mit Rohrzucker, treffen auf kräftigen Cachaça und viel Eis. Dieser Spritzig-frische Cocktail bringt das unvergleichliche Flair Brasiliens direkt ins Glas

0,3l 8,50€

Long Island Ice Tea

Ein Mix, der es in sich hat: Wodka, Tequila, Gin, Rum und Triple Sec vereinen sich mit einem Hauch Zitronensaft und einem Spritzer Cola zu einem kraftvollen Drink, der überraschend erfrischend daherkommt

0,3l 9,50€

Mai Tai

Ein tropischer Mix aus hellem und dunklem Rum, verfeinert mit fruchtigem Orangenlikör, Limettensaft und einem Hauch Mandelsirup. Dieser exotische Cocktail bringt mit jedem Schluck die Aromen der Südsee auf die Zunge

0,3l 8,50€

Solero

Ein exotischer Mix aus Wodka, Maracujasaft und Orangensaft, verfeinert mit einem Spritzer Limette und einem Hauch Vanillearoma. Ein Schuss Peachtree rundet das Ganze ab - fruchtig, frisch und perfekt für den Sommer!

0,3l 8,50€

Longdrinks

Rum aus aller Welt

Bacardi, Bacardi Oro, Havanna, Havanna 7 Anejo, Barcelo Imperial, Don Papa, Brugal 1888+2€

Filler Cola, Zitrone, Orange, Wasser, Saft auf Eis

Red Bull +1,50€

0,3l 8,50€

GIN

Bombay, Bombay Shapire, Hendricks, Bulldog, Elefant, Monkeys+1€

Tonic classic, mediteran, rose, or Basil by Thomas Henry

0,3l 8,50€

Vodka & Whiskey

Jack Daniels, Ballantines, Belveder 42 Below, Grey Goose +2€

Filler Cola, Zitrone, Orange, Wasser, Saft auf Eis

Red Bull +1,50€

0,3l 8,50€



BAR MENÜ



Korn bringt uns nach vorn

OLDESLOER
MACKENSTEDTER

Filler Cola, Zitrone, Orange, Wasser, Saft auf Eis

Red Bull +1,50€ 0,2l 5,50€

CHAMPAGNER MENÜ

MOËT Ice Rose Imperial

Served on Ice 0,7l

79 €

MOËT Ice Imperial

Served on Ice 0,7l

79 €

FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

MOËT Brut Imperial Rose ★

Fruchtig Aromatisch 0,7l

69 €

MOËT Brut Imperial

Spontan, strahlend 0,7l

69 €

DER SCHNAPS DANACH

BELLA ITALIA

RAMAZOTTI

AVERNA

FRANCELICO

LIMONCELLO

SAMBUCA

GRAPPA

GRAPPA RISERVA +2€

2CL 4,00€

TEQUILA

1800 SILVER

2CL 5,50€

JOSE CUERVO GOLD

2CL 4,00€

PATRON SILVER

2CL 6,00€

KLASSIKER

JUBI

MALTESER

KÜMMEL

JÄGERMEISTER

Cognac XO

BERLINER LUFT

ERDBEERLIME

2CL 4,00€



BELLA ITALIA

BY L'ITALIA MIA

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten uns ganz herzlich für Ihren Besuch anlässlich unserer Eröffnung bedanken. In der Planungsphase haben wir alles in unserer Macht Stehende getan, um den heutigen Tag theoretisch so gut wie möglich vorzubereiten. Doch die tatsächliche Erfahrung machen wir gemeinsam mit Ihnen heute.

Der überwältigende Zuspruch zu unserer Eröffnung ehrt uns sehr, und wir haben das Ziel, dass jeder von Ihnen einen unvergesslichen Abend bei uns erlebt. Dennoch sind auch wir nur Menschen und bitten Sie daher um Nachsicht, sollte es in Stoßzeiten zu Wartezeiten kommen. Wir erwarten heute eine große Zahl an Gästen über einen längeren Zeitraum, und es ist schwer vorhersehbar, wann welche Bestellungen eintreffen werden.

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer vollen Zufriedenheit sein, zögern Sie bitte nicht, uns direkt anzusprechen. Wir werden alles daransetzen, Herausforderungen umgehend in Lösungen zu verwandeln.

Genießen Sie den Abend in vollen Zügen! Musikalisch haben wir für Sie noch zwei Liveacts vorbereitet, die für gute Stimmung sorgen werden. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und eine schöne Zeit bei uns!

**Mit herzlichen Grüßen,
Ihr Team von Nolle's by L'Italia Mia**

**Alle Preise inklusiv der gültigen Mehrwertsteuer.
Für Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie bitte unser Personal**
