

L'OSTERIA PARLAMENTO





Benvenuti - Willkommen

PRENZLAUER BERG - BERLIN

**L'OSTERIA
DEL PARLAMENTO**

ITALIENISCHES RESTAURANT

Aperitivi und Longdrinks

Alle Longdrinks werden auf 0,20 l mit Softdrink aufgefüllt

Hugo ^{1, D} Holunderblütensirup mit Prosecco, frische Minze und Soda	0,20 l	8,50 €
Aperol Spritz ^{1, D} Aperol mit Prosecco und Soda	0,20 l	8,50 €
Aperol Maracuja Spritz ^{1, D} Aperol mit Prosecco und Soda	0,20 l	8,50 €
Limoncello – Spritz ¹² prickelnder Zitronenlikör mit Prosecco und Mineralwasser	0,20 l	8,50 €
Ramazzotti Rosato Mio ^D Prosecco mit Ramazzotti und frische Basilikumblätter	0,20 l	8,50 €
Ramazzotti Rosato Duo ^{3, 13, D} Prosecco mit Ramazzotti, Schweppes Tonic Water und Limette	0,20 l	8,50 €
Campari Spritz ^{1, D} Prosecco mit Campari und Soda	4 cl	8,50 €
Negroni- italienischer Klassiker in Florenz 1919 erfundener Cocktail mit bitter-süßem Geschmack Gin, Martini rosso, Campari		11,50 €
Prosecco ^D italienischer Schaumwein, trocken	0,10 l	6,50 €
Martini ¹² rosso, blanco oder dry	5 cl	6,50 €
Sherry ¹² seco oder medium	5 cl	6,50 €
Crodino ^{1, 4} alkoholfreier bitter- Aperitiv, mit Zirusfrüchte- und Kräutergeschmack	0,10 l	8,00 €
Cuba Libre ^{1, 2, 13} Rum, Coca Cola		11,50 €
Gin Tonic ^{3, 13} Gin mit Schweppes Tonic Water		11,50 €
Wodka Lemon ^{3, 5, 13} Wodka mit Schweppes Bitter Lemon		11,50 €
Whiskey Cola ^{1, 2, 13} Rum, Coca Cola		11,50 €
Bacardi Cola ^{1, 2, 13} Bacardi weiss mit Coca Cola		11,50 €



Antipasti · Vorspeisen · Starters

Antipasto dello PARLAMENTO ^{A, B, F, I, K} Vorspeisenteller nach Art des Hauses <i>starter plate according to the type of house</i>	16,90 €
Mozzarella di Bufala ^{D, F} ital. Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum <i>italian buffalo mozzarella with tomatoes and fresh basil</i>	15,00 €
Carpaccio di Manzo ^{F, K} hauchdünne Scheiben von rohem Rinderfilet mit Zitrone, Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesankäse <i>wafer-thin slices of raw beef tenderloin with lemon, olive oil, arugula and grated parmesan cheese</i>	15,90 €
Vitello Tonnato ^{B, I} zarte Scheiben vom Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischcrème <i>tender slices of veal with capers in tuna cream</i>	15,90 €
Antipasto Vegetale mariniertes und gegrilltes Gemüse <i>marinated and grilled vegetables</i>	15,50 €

Minestre · Suppen · Soups

Vellutata di Pomodoro ^F Tomatencremesuppe <i>tomato cream soup</i>	8,50 €
Minestrone ^{D, E, F} frische italienische Gemüsesuppe <i>fresh italian vegetable soup</i>	9,50 €
Zuppa di Pesce ^B italienische Fischsuppe <i>italian fishsoup</i>	17,00 €

Contorni · Ergänzungen · Supplements

Focaccia al Rosmarino ^A Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin <i>pizza bread with olive oil and rosemary</i>	8,00 €
Focaccia con Pomodorini ^{A, D} Pizzabrot mit marinierten Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum <i>pizza bread with marinated tomatoes, onions, garlic and fresh basil</i>	10,00 €
Focaccia Parma ^A Pizzabrot mit Parmaschinken <i>pizza bread with parma ham</i>	11,00 €
Oliven ^E gemischte Oliven <i>mixed olives</i>	6,00 €

Insalate · Salate · Salads

serviert mit Olivenöl und Balsamico-Essig
served with olive oil and balsamic vinegar

Insalata Mista con Pecorino ^{D, F} 15,00 €
gemischter Salat mit Schafskäse
mixed salad with feta cheese

Insalata Mista ^{D, K} 10,00 €
gemischter Salat *mixed salad*

Tagliata su Rucola ^{D, K} 20,90 €
Entrecôte vom Grill in Scheiben auf Rucolasalat,
mit Cherrytomaten und Parmesanraspeln
*sliced grilled entrecôte, served on arugula salad
with cherry tomatoes and parmesan*

Insalata di Fegato ^{D, K} 16,90 €
gemischter Salat mit Kalbsleber *mixed salad with calf liver*

Insalata Pescatore ^{B, C, D, K} 19,50 €
gemischter Salat mit gebratenen Lachsfiletstreifen, Babyscampi
und Calamari. Serviert mit Olivenöl-Balsamico-Dressing
*Mixed salad with fried salmon fillet strips, baby scampi and calamari.
Served with olive oil-balsamic dressing*

Insalata con Pollo ^{D, K} 16,90 €
gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen
mixed salad with chicken breast strips

Insalata Tonno ^{B, K, N} 16,00 €
gemischter Salat mit Thunfisch *mixed salad with tuna*

Riso · Reisgerichte

Risotto Vegetale 17,90 €
Reis mit frischem Gemüse
rice with fresh vegetables

Risotto Boscaiola ^{A, G, O, 9} 18,90 €
Reis mit Hähnchenbrust und frischen
Champignons in leichter Sahnesauce
rice with chicken breast and fresh mushrooms in cream sauce

Risotto Marinara ^{B, N, O, 4} 19,90 €
Reis mit Meeresfrüchten und Knoblauch
in leichter Tomatensauce
*rice with seafood and garlic
in a light tomato sauce*



Pasta · Nudeln

- Spaghetti alla Napoletana** ^{A, D} 12,90 €
Spaghetti mit Tomatensauce
spaghetti with tomato sauce
- Spaghetti alla Bolognese** ^{A, D} 15,50 €
Spaghetti mit Tomaten- und Fleischsauce
spaghetti with tomato- and meat sauce
- Spaghetti alla Carbonara** ^{A, F, I} 15,00 €
Spaghetti mit Speck und Ei
spaghetti with bacon and egg
- Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** ^{A, D} 13,50 €
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini, pikant
spaghetti with garlic, olive oil and peperoncini, spicy
- Penne Vegetariana** ^{A, D} 15,90 €
kurze Nudeln mit verschiedenem Gemüse und Tomatensauce
short noodles with mixed vegetables and tomato sauce
- Penne all'Arrabbiata** ^{A, D} 14,00 €
kurze Nudeln mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce
short noodles with garlic in a spicy tomato sauce
- Penne con Spinaci e Gorgonzola** ^{A, D} 16,00 €
kurze Nudeln mit Spinat und Gorgonzola in leichter Sahnesauce
short noodles with spinach and gorgonzola in a light cream sauce
- Linguine alla Siziliana** ^{A, B, D} 16,00 €
flache Spaghetti mit Sardellenfilets, Oliven, Kapern und getrock. Tomaten
flat spaghetti with anchovy fillets, olives, capers and dried tomatoes
- Linguine con Scampi** ^{A, C, D, F} 19,90 €
flache Spaghetti mit Garnelen und Knoblauch in Weißweinsauce
flat spaghetti with shrimps and garlic in white wine sauce
- Gnocchi alla Sorrentina** ^{A, F} 15,90 €
Kartoffelnocken mit Mozzarella und Basilikum in Tomatensauce
potato gnocchi with mozzarella and basil in tomato sauce
- Lasagne al Forno** ^{A, D, E, F} 16,90 €
Schichtblattnudeln mit Fleischsauce und Käse überbacken
lasagne with meat sauce and cheese
- Tagliatelle al Salmone** ^{A, B, F, H} 19,90 €
feine Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini in Kräutersauce
noodles with fresh salmon and zucchini in herb sauce
- Tagliatelle Helmholtz** ^{A, D, F} 18,90 €
Bandnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Champignons und Spinat in leichter Kräutersauce
noodles with chicken breast fillet, mushrooms and spinach in light herb sauce
- Tagliatelle Leccabaffi** ^{A, D, F} 19,00 €
Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen, frischen Champignons in Sahnesauce
ribbon pasta with pork fillet tips, fresh mushrooms in cream sauce

Pizze · Pizza

Unsere Steinofenpizzen werden mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano belegt.
each stone oven pizza is topped with tomato sauce, mozzarella and oregano.

Margherita ^A mit Basilikum <i>with basil</i>	10,90 €
Funghi ^{A, F, D, 4, 5, 12} mit Champignons <i>with mushrooms</i>	12,90 €
Salami ^{A, F, 4, 5} mit Salami <i>with salami</i>	12,90 €
Prosciutto Cotto ^{A, 1, 3, 5, 9} mit Vorderschinken <i>with boiled ham</i>	12,90 €
Romana ^{A, F, 4, 5} mit pikanter Salami, Rucola und Parmesankäse <i>with spicy salami, arugula and parmesan</i>	15,90 €
Rustica ^{A, D, F} mit frischen Champignon, luftgetrocknetem Schinken, Rucola und Parmesankäse <i>with fresh mushrooms, cured ham, arugula and parmesan</i>	17,50 €
Scampi ^{A, B, G} mit Garnelen und Knoblauch <i>with shrimps and garlic</i>	17,90 €
Vegetariana ^{A, D, F} mit frischem Gemüse <i>with fresh vegetables</i>	14,90 €
Siziliana ^{A, B, D, F} mit Sardellenfilets, Kapern und Oliven <i>with anchovy fillets, capers and olives</i>	14,00 €
Tonno ^{A, B, D, F} mit Thunfischstücken und Zwiebeln <i>with tuna pieces and onions</i>	15,50 €
Capricciosa ^{A, D, F, 12} mit Vorderschinken, Artischocken, frischen Champignons und Oliven <i>with boiled ham, artichokes, fresh mushrooms and olives</i>	14,90 €
Calzone ^{A, D, F, 12} gefüllt mit Salami, frischen Champignons und Vorderschinken <i>filled with salami, fresh mushrooms and boiled ham</i>	14,90 €





Spinaci e Gorgonzola ^{A, G} mit Spinat und Gorgonzola <i>with spinach and gorgonzola</i>	15,50 €
Hawaii ^{A, F, 12} mit Vorderschinken und Ananas <i>with boiled ham and pineapple</i>	13,90 €
Quattro Formaggi ^{A, F} mit 4 Käsesorten <i>with 4 types of cheese</i>	16,50 €
Parlamento ^{A, F} mit Rucola, Cherrytomaten und Grana Padano <i>with arugula, cherry tomatoes and grana padano</i>	13,90 €
Jalapeño ^{A, F, 4, 5} mit pikanter Salami und Jalapeños, scharf <i>with spicy salami and jalapeños, spicy</i>	14,00 €
Salmone ^{A, B, F} mit frischen Lachsstreifen und Spinat <i>with fresh salmon strips and spinach</i>	17,90 €
Melanzane ^{A, D, F} mit Aubergine, getrockneten Tomaten und Parmesan <i>with aubergine, dried tomatoes and parmesan</i>	15,90 €
Bufala ^{A, F} mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und frischem Basilikum <i>with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil</i>	16,50 €
Pescatore ^{A, C, F} mit Meeresfrüchten und Knoblauch <i>with seafood and garlic</i>	19,90 €
Mista ^{A, F, 4, 5} mit Salami, Champignons und Pepperoni <i>with salami, mushrooms and pepperoni</i>	14,90 €

**Gegen Aufpreis ergänzen wir Ihre
Pizza gerne mit Zutaten Ihrer Wahl!**

For a surcharge, we will be happy to
add ingredients of your choice to your pizza!

di Maiale · vom Schwein · Pork

serviert mit Kartoffeln und Tagesgemüse
served with potatoes and vegetable of the day

Scaloppine di Maiale al Gorgonzola ^{A, F}

gebratene Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce
roasted pork fillet medallions in gorgonzola sauce

25,90 €

Saltimbocca alla Romana ^{A, F}

gebratene Schweinefiletmedaillons umwickelt
mit Scheiben von luftgetrockneten Schinken
und frischem Salbei in einer Butterweißweinsauce
*roasted pork fillet medallions wrapped with slices
of cured ham and fresh sage in a butter white wine sauce*

25,90 €

di Manzo · vom Rind · Beef

serviert mit Kartoffeln und Tagesgemüse
served with potatoes and vegetable of the day

Entrecôte alla Griglia

Argentinisches Entrecôte vom Grill mit Tagesgemüse
argentinian entrecôte, grilled with vegetables

29,90 €

Fegato alla Veneziana ^{D, F}

geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln in einer Weißweinsauce
sliced veal liver with onions in a white wine sauce

24,90 €

Fegato al Burro e Salvia ^{D, F}

gebratene Kalbsleber mit Butter und Salbei
roasted calf's liver with butter and sage

23,90 €

di Pollo · vom Huhn · Chicken

serviert mit Kartoffeln und Tagesgemüse
served with potatoes and vegetable of the day

Petti di Pollo alla Griglia ^{A, F}

Hähnchenbrustfilet vom Grill
grilled chicken breast fillet

21,90 €

Petti di Pollo ai Funghi ^{A, D, F}

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce
chicken breast fillet with fresh mushrooms in cream sauce

23,90 €

Petti di Pollo alla Toscana ^{A, D, F}

Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella, Basilikum
und Tomatenscheiben in leichter Tomatensauce
*chicken breast fillet with mozzarella, basil and
tomato slices in light tomato sauce*

25,00 €



Pesci . Fisch . Fish

serviert mit Kartoffeln und Tagesgemüse
served with potatoes and vegetable of the day

Filetto di Luccio all'Erbe ^{B, F} 25,90 €
gebratenes Zanderfilet mit Rosmarin, Kirschtomaten und Knoblauch
roasted bream fillet with rosemary, cherry tomatoes and garlic

Salmone alla Griglia ^{B, E, F} 25,90 €
gegrilltes Lachsfilet
grilled salmon fillet

Salmone al Burro e Limone ^{B, E, F} 26,50 €
gebratenes Lachsfilet in einer Butter-Zitronensauce
roasted salmon fillet in a butter-lemon sauce

Scampi alla Griglia ^C 28,50 €
Großgarnelen vom Grill mit frischen Kräutern
grilled prawns with fresh herbs

nutzen Sie auch unser Wochenangebot
mit weiteren **Fischspezialitäten!**

*take advantage of our weekly offer
with further fish specialities!*

per Bambini Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti/Penne Pomodoro ^A 9,90 €
Nudeln mit Tomatensauce oder Parmesancreme ^F
pasta with tomato sauce or parmesan cream

Spaghetti/Penne Bolognese ^{A D} 10,50 €
Nudeln mit Tomaten- und Fleischsauce
pasta with tomato meat sauce

Pizza Bambini ^{A, 4, 5} 8,90 €
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami
with tomato sauce, mozzarella and salami

Pizza Bambini Prosciutto ^{A, 1, 3, 5, 9} 8,90 €
mit Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken
with tomato sauce, mozzarella and boiled ham

Dolci · Desserts

Tiramisù ^{A, F, I, 2} aus Löffelbiskuits und einer Creme aus Mascarpone <i>biscuits with a cream of mascarpone</i>	8,50 €
Zabaglione ^I Weinschaumcreme mit Marsala <i>wine foam with marsala</i>	9,90 €
Panna Cotta ^{G, H, 9} mit Waldbeersauce <i>italian pudding with wild berries sauce</i>	8,50 €

Bitte fragen Sie nach unseren **leckeren Desserts**,
täglich frisch für Sie zubereitet!

*Please ask about our delicious desserts,
freshly prepared for you every day!*

Bevande calde · Warme Getränke

Espresso ²	Tasse	2,90 €
Espresso Doppio ²	Tasse	5,40 €
Espresso Macchiato ^{2, F}	Tasse	3,10 €
Espresso Corretto con Grappa ²	Tasse	7,50 €
Cafè Crema ²	Tasse	3,50 €
Cappuccino ^{2, F}	Tasse	3,90 €
Latte Macchiato ^{2, f}	Glas	4,90 €
Tee	Tasse	4,50 €



Bevande fredde · Erfrischungsgetränke

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1, 2, 13}	3,20 €	5,20 €
Coca-Cola light ^{1, 2, 6, 10, 11, 13}	3,20 €	5,20 €
Fanta Orange ^{1, 5, 13, 15}	3,20 €	5,20 €
Sprite ¹³	3,20 €	5,20 €
Spezi ^{1, 2, 5, 13, 15}	3,20 €	5,20 €
Fassbrause ^{A, 13}	3,20 €	5,20 €
Schweppes Tonic Water ^{3, 5, 13}	3,20 €	5,20 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3, 13}	3,20 €	5,20 €
Schweppes Ginger Ale ^{1, 7, 13}	2,20 €	5,20 €
Vitamalz ^{1, A} Malztrunk	Fl. 0,33 l	5,00 €
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,20 €
San Pellegrino italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,00 €
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,20 €
Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,00 €
	0,2 l	0,4 l
Orangensaft / Schorle	3,20 €	6,00 €
Apfelsaft / Schorle	3,20 €	6,00 €
Kirschnektar / Schorle	3,50 €	6,50 €
Bananennektar / Schorle	3,50 €	6,50 €
KiBa Kirsch- & Bananennektar	3,50 €	6,50 €
Grapefruitsaft / Schorle	3,50 €	6,50 €
Maracujanektar / Schorle	3,50 €	6,50 €
Mangonektar / Schorle	3,50 €	6,50 €
Rhabarbernektar / Schorle	3,50 €	6,50 €

Birre · Bier · Beer

Poretti ^A Pilsner vom Fass	0,25 l	3,90 €
Poretti ^A Pilsner vom Fass	0,50 l	6,00 €
	0,3 l	0,5 l
Carlsberg ^A Pilsner vom Fass	4,20 €	6,00 €
Lübzer ^A Pilsner vom Fass	4,20 €	6,00 €
Duckstein Rotblond ^A Pilsner vom Fass	4,20 €	6,00 €
Radler ^A	4,00 €	5,90 €

Mischgetränk: Bier mit wahlweise Sprite ¹³ oder Fanta ^{1, 5, 13, 15}

Erdinger Weißbier Kristall/Hell ^A	Fl. 0,50 l	5,60 €
Erdinger alkoholfrei ^A	Fl. 0,50 l	5,60 €
Lübzer alkoholfrei ^A	Fl. 0,33 l	5,00 €
Berliner Weisse ^A Natur, mit Schuss: rot ¹ oder grün ¹	Fl. 0,33 l	5,00 €

Liquori Et Amari

Amaretto ^{1, H}	2 cl	4,90 €
Sambuca	2 cl	4,90 €
Amaro Averna	2 cl	5,00 €
Ramazotti	2 cl	5,00 €
Fernet Branca	2 cl	4,90 €
Branca Menta ¹	2 cl	4,90 €
Calvados ¹	2 cl	4,90 €
Limoncello ¹	2 cl	4,90 €
Baileys Irish Cream ^{1, 2, F}	2 cl	4,90 €

Grappa Speciali

Frattina di Chardonnay	2 cl	7,50 €
Frattina di Moscato	2 cl	8,00 €
Grappa di Brunello	2 cl	9,00 €
Grappa Hausmarke	2 cl	4,90 €

Distillati · Spirituosen · Spirits

Williams Christbirne	2 cl	6,90 €
Jack Daniel's old No. 7	2 cl	7,00 €
Remy Martin V.S.O.P. Cognac ¹	2 cl	8,00 €
Vecchia Romagna ¹	2 cl	6,90 €
Gordon's Gin	2 cl	6,90 €

Wir halten für Sie noch weitere erlesene Grappasorten bereit.
Fragen Sie bitte unser Personal, wir beraten Sie gern!

Vini aperti · Offene italienische Weine

	<u>0,20 l</u>	<u>0,50 l</u>
Rotwein red wine		
Nero d'Avola IGT trocken, kräftig Sizilien	7,00 €	14,00 €
Chianti D.O.C. fruchtig, trocken, Toscana	7,00 €	14,00 €
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. fruchtig, trocken,	6,50 €	13,00 €
Lambrusco süß, moussierend	6,50 €	13,00 €
Roséwein rosé wine		
Rosato della Casa Landwein, fruchtig	7,00 €	14,00 €
Weißwein white wine		
Grillo D.O.C. trocken, kräftig Sizilien	7,00 €	14,00 €
Chardonnay IGT trocken, fruchtig Abruzzen	7,00 €	14,00 €
Pinot Grigio IGT trocken, Abruzzen	7,00 €	14,00 €
Weißweinschorle	6,50 €	12,50 €

Flaschenweine · Bottled Wine

Rotwein red wine		
Valpolicella Ripasso. Rubens – Cantina di Castelnuovo, Veneto	Fl. 0,75 l	35,00 €
Chianti	Fl. 0,75 l	35,00 €
Montepulciano	Fl. 0,75 l	32,00 €
Primitivo	Fl. 0,75 l	35,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite.

Roséwein *rosé wine*

Rosa dei Frati

Cá die Frati – Gardasee, Lombardia

Fl. 0,75 l **39,90 €**

Weißwein *white wine*

Pinot Grigio

Fl. 0,75 l **29,00 €**

Lugana

Fl. 0,75 l **39,90 €**

Regaleali Bianco di Sicilia

Tasca d'Almerita - Sicilia

Fl. 0,75 l **29,90 €**

Schaumwein Et Champagner

Prosecco

italienischer Schaumwein, trocken

Fl. 0,75 l **30,50 €**

Champagne

französischer Schaumwein, trocken

Fl. 0,75 l **69,00 €**

Alle Weine enthalten Sulfite.

Allergene:

A) *Glutenhaltiges Getreide*, B) *Fisch*, C) *Krebstiere*,
D) *Schwefeldioxide und Sulphite*, E) *Sellerie*, F) *Milch und Laktose*, G) *Sesamsamen*,
H) *Nüsse*, I) *Eier*, J) *Lupine*, K) *Senf*, L) *Sojabohnen*, M) *Weichtiere*, N) *Erdnüsse*.

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Bei Allergien informieren Sie unsere Küche bitte vor Bestellung.
In case of allergies please inform our kitchen before ordering.

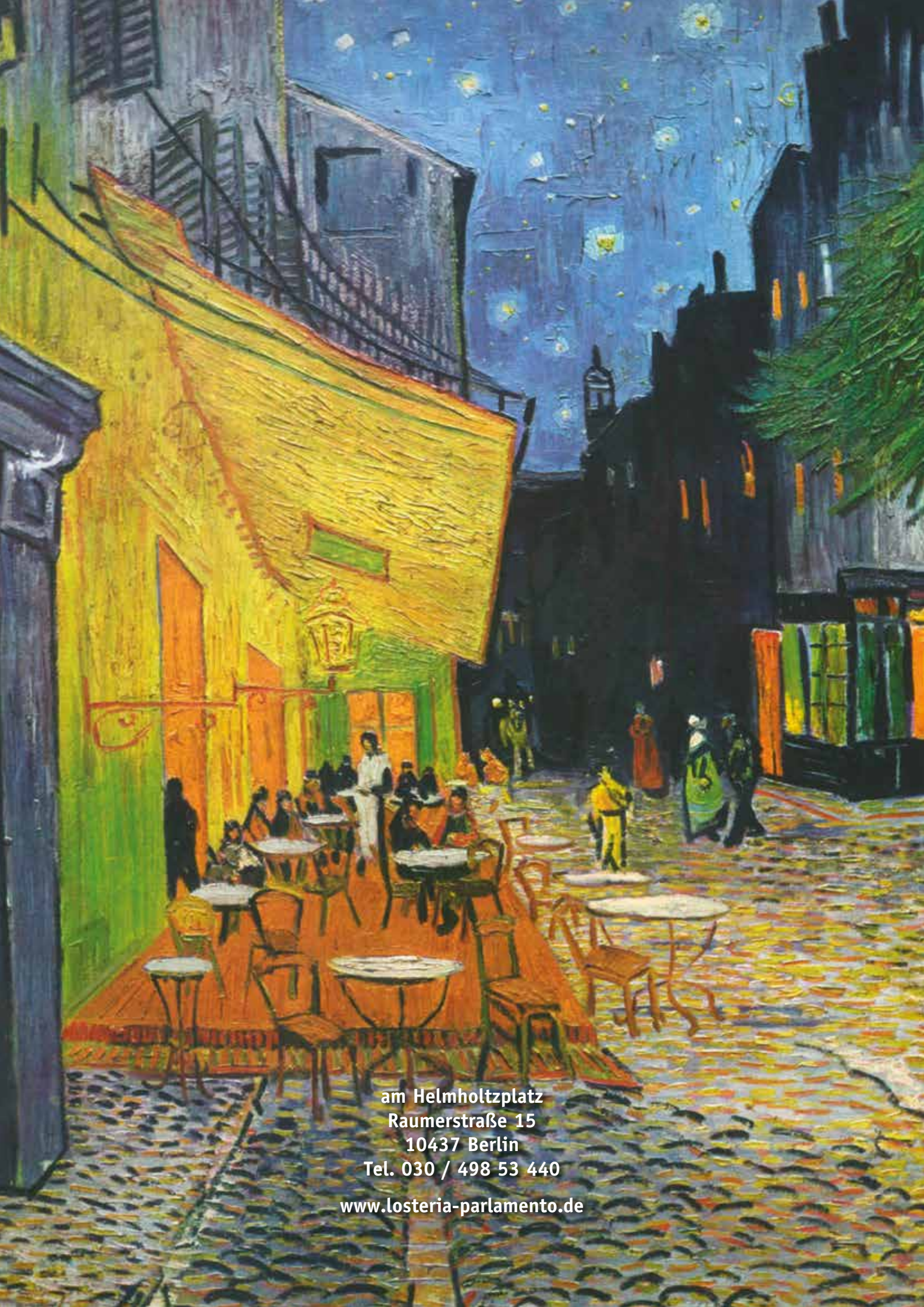
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zusatzstoffe:

1) *mit Farbstoff*, 2) *koffeinhaltig*, 3) *chininhaltig*,
4) *mit Konservierungsstoff*, 5) *mit Antioxidationsmittel*, 6) *mit Süßungsmittel Cyclamat*,
7) *mit Ingwersauszug*, 8) *geschwärtzt mit Eisenguconat*, 9) *geschwefelt*, 10) *mit Süßungsmittel Aspartam*,
enthält eine *Phenylalaninquelle* 11) *mit Süßungsmittel Acesulfam K*,
12) *Phosphat*, 13) *mit Säuerungsmittel/ Säureregulatoren*, 15) *mit Stabilisatoren Mozzarella = Weichkäse aus Kuhmilch, Büffelmozzarella = Weichkäse aus Wasserbüffelmilch*

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.





am Helmholtzplatz
Raumerstraße 15
10437 Berlin
Tel. 030 / 498 53 440

www.losteria-parlamento.de