

Menu



La Capanna
RISTORANTE • PIZZERIA

Oggi consigliamo

UNSERE TAGESEMPFEHLUNGEN

Ausgewählte Gerichte, die unsere Küche aktuell für Sie empfiehlt.



CAPONATA SICILIANA

9,00

Traditionelles sizilianisches Gemüsegericht mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Kapern und einer feinen süß-sauren Note.



CARPACCIO

12,50

Fein geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, gehobelem Parmesan, Olivenöl und einem Hauch Zitrone.



LAMM KARRE (6 STÜCK)

28,00

Zarte Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarin-Kartoffeln



OFENKARTOFFELN

5,90

Knusprig gebackene Kartoffeln aus dem Ofen, serviert mit Kräuterquark



KÜRBISSUPPE

8,90

Cremige Kürbissuppe mit feinen Gewürzen, gerösteten Kürbiskernen.



Benvenuti

HERZLICH WILLKOMMEN
IM LA CAPANNA

Schön, dass Sie bei uns sind.

Genießen Sie italienische Küche mit Leidenschaft -
hausgemachte Pasta, knusprige Pizza nach
unserem neapolitanischen Hausrezept und
ausgewählte Spezialitäten aus frischen Zutaten.



Immer etwas Besonderes...

Zusätzlich zu unserer Speisekarte erwarten Sie wechselnde
Tagesempfehlungen, frisch und saisonal für Sie ausgewählt.

Antipasti

VORSPEISEN

00. Burrata	15,00
--------------------	--------------

Mozzarella_g di Bufala auf Rucola mit Cocktailtomaten

01. Schafskäse al Forno	15,00
--------------------------------	--------------

Ofengebackener Schafskäse_g mit milden Peperoni, Oliven, Tomaten und Oregano, dazu Brot_{a-c-g}

02. Bruschetta	9,90
-----------------------	-------------

Geröstete Brotscheiben_{a-c-g} mit frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum.

03. Scampi in Padella	17,00
------------------------------	--------------

Gebratene Scampi_b mit aromatischer Knoblauchsauce.

04. Vitello Tonnato	16,00
----------------------------	--------------

Zartes Kalbfleisch mit cremiger Thunfischsauce und Kapern._{c-j-i-n-2}

Insalata

SALATE

Wahlweise mit Essig₁₋₃ & Öl oder Joghurtdressing_{4-c-g-j}

05. Insalata Pollo	14,00
---------------------------	--------------

Knackiger Eisbergsalat mit Rucola, Tomaten, Gurke, Mais, roten Zwiebeln, Mozzarella_g und gebratenem Hähnchenbrustfilet.

06. Gemischter Salat	7,00
-----------------------------	-------------

Knackiger Eisbergsalat mit Tomaten, Gurke, Mais und roten Zwiebeln.

Pasta

NUDELN

Mit Liebe und nach italienischer Tradition von Hand zubereitet – frisch, authentisch und mit ausgewählten Zutaten.

07. Pasta al Salmone 18,50

Tagliatelle_{a-c} mit Zucchini, Aubergine und Paprika in einer cremigen Sahnesauce._{g-d}

08. Tagliatelle Vegetariane 18,00

Tagliatelle_{a-c} mit Zucchini, Aubergine und Paprika in einer cremigen Sahnesauce._g

09. Tagliatelle allo Scoglio 21,00

Tagliatelle_{a-c} mit Venusmuscheln, Gambas und Cherrytomaten in einer leichten Weißweinsauce._b

10. Ravioli alla Pistacchio 21,00

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli in einer cremigen Pistaziensauce._{a-c-d-g-h1}

11. Ravioli al Tartufo 21,90

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli in einer feinen Trüffelsauce._{a-c-d-g}

12. Lasagne al Forno 17,90

Traditionelle italienische Lasagne mit herzhafter Bolognesesauce, cremiger Béchamelsauce und Käse im Ofen überbacken._{a-c-d-g}

13. Pasta Bolognese 16,90

Pasta mit hausgemachter Bolognesesauce aus Rinderhackfleisch, Tomaten und aromatischen Kräutern._{a-c}

Pizza

Unsere Pizzen werden nach unserem eigenen neapolitanischen Rezept zubereitet mit hausgemachtem Pizzateig und ausgewählten Zutaten.

14. Margherita	12,00
Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella und frisches Basilikum. _{a-g}	
15. Salame	14,00
Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella und italienische Salami. _{a-g}	
16. Prosciutto	14,00
Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella und Schinken. _{a-g}	
17. Capricciosa	15,50
Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken und Oliven. _{a-g}	
18. Tonno	16,00
Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln. _{a-g-d}	
19. Vegetaria	14,00
Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Paprika und Zucchini. _{a-g}	
20. Diavola	14,50
Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella und scharfe italienische Salami. _{a-g}	
21. Parma	17,00
Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan. _{a-g}	
22. Pizzabrot	10,00
Nach unserem eigenen Pizzarezept, verfeinert mit Olivenöl, Rosmarin und Oregano. _a	
23. Salmone	19,50
Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Lachs und Scampi. _{a-g-d}	

Carne & Pesce

FLEISCH & FISCH

24. Gegrillte Dorade 28,00

Gegrillte Dorade_d mit aromatischen Rosmarinkartoffeln.

25. Schweinefilet 22,50

Zartes Schweinefilet mit cremiger Champignonsauce_g und Kartoffeln.

26. Rumpsteak 29,90

Argentinisches Rumpsteak vom Grill, medium, mit Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln

Ganz nach Ihrem Geschmack

Auf Wunsch verfeinern wir Ihr argentinisches Rumpsteak gerne mit:

Crema^g di Fungi
Frische Champignons in Sahnecreme

+3,50€

Grüner Pfeffersauce.
Fein-cremige Pfeffersauce

+2,50€

Bambini

KINDERMENÜ

27. Pizza Bambini 7,60

Kleine Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella. _{a-g}

28. Spaghetti Bambini 7,60

Spaghetti_{a-c} mit hausgemachter Tomatensauce.

29. Chicken Nuggets 7,60

Knusprige Chicken Nuggets_{a-c} mit Pommes frites.



Unsere hausgemachten Desserts variieren wöchentlich zwischen klassischer Zubereitung und feinen Pistazien-Variationen.

30. Hausgemachtes Tiramisù 8,90

Italienischer Dessertklassiker, hausgemacht nach unserem Rezept – wahlweise klassisch oder als Pistazien-Variation nach Wochenempfehlung. a-c-g-h7

31. Hausgemachte Panna Cotta 7,60

Hausgemachte Panna Cotta, g cremig und fein, serviert mit fruchtiger Erdbeersauce.

32. Gemischtes Eis mit Sahne & Beeren 7,60

Gemischte Eissorten mit Sahne g und frischen saisonalen Früchten.

33. Schokosoufflé 7,60

Warmes Schokosoufflé a-c-g mit flüssigem Schokoladenkern, dazu Eis, Sahne und frische Erdbeeren.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EUR. Bilder in dieser Speisekarte sind Serviermuster. Alle Speisen können Spuren von Gluten (a), Ei (c) und Laktose (g) enthalten. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben oder Zahlen gekennzeichnet: (a) enthält Gluten diverse / in Spuren (a1) enthält Weizen, (a2) enthält Gluten Roggen, (a3) enthält Gluten Gerste, (a4) enthält Gluten Hafer, (b) enthält Schalen/Krebstiere, (c) enthält Eihühner, (d) enthält Fische, (e) enthält Erdnüsse, (f) enthält Sojabohnen, (g) enthält Milch/Laktose, (h) enthält Schalenfrüchte diverse/ in Spuren, (h1) enthält Mandeln, (h2) enthält Haselnüsse, (h3) enthält Walnüsse, (h4) enthält Cashewnüsse, (h5) enthält Pecannüsse, (h6) enthält Paranüsse, (h7) enthält Pistazien, (h8) enthält Macadamianüsse, (i) enthält Sellerie, (j) enthält Senf, (k) enthält Sesamsamen, (l) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, (m) enthält Lupinen, (n) enthält Weichtiere / Mollusken, (1) Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, * (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) mit Süßungsmittel, (12) enthält Phenylalaninquelle, (14) mit Taurin

HEISSGETRÄNKE

Kaffee <i>Crema</i>	3,20
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,20
Espresso Macchiato	3,10

Cappuccino	4,50
Latte Macchiato	4,90
Heiße Schokolade	4,00
Tee <i>Früchtetee/Schwarzer Tee/ Kräutertee</i>	2,90

SOFTGETRÄNKE

	0,3 l	0,5 l
Stilles Wasser	3,50	4,60
Mineralwasser	3,50	4,60
Pepsi-Cola/7Up/Spezi	3,80	5,20
Pepsi-Cola Zero/Mirinda	3,80	5,20
Apfelschorle	3,80	5,20

	0,3 l	0,5 l
Tonic Water	3,80	5,20
Bitter Lemon	3,80	5,20
<u>Flasche Wasser</u>		<u>0,7 l</u>
Acqua Frizzante Morelli		8,00
Acqua Panna Morrelli		8,00

BIERE

vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Pils <i>Krombacher</i>	3,60	4,40
Dunkel	3,60	4,40
Alster	3,50	4,10
Jever	3,60	4,40

Flaschenbier

Alkoholfreies Pils <i>Krombacher</i>	0,33l	4,00
Malzbier	0,33l	4,00
Helles o. dunkles Weizenbier	0,5l	5,20
Alkoholfreies Weizenbier	0,5l	5,20

SPIRITUOSEN/LIKÖRE

Sambuca	2cl	3,50
Amaro del Capo	2cl	4,30
Grappa	2cl	4,50
Grappa Tonino	2cl	8,00
Grappa Castagno	2cl	8,00
Grappa Riserva DI ROBERTO DELLAVALLE 15 YO	2cl	12,00
Disaronno	2cl	4,30
Marsala	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	4,30
Frangelico	2cl	4,30
Osborne	2cl	3,50
Tunel de Mallorca	2cl	4,30
Frangelico	2cl	4,30
Caffe Loquore	2cl	3,90
Ouzo	2cl	2,50
Obstler	2cl	2,50
Linie	2cl	3,50
Rattenkiller	2cl	3,90
Jägermeister	2cl	3,00

Averna	4cl	5,00
Ramazotti	4cl	5,00
Limoncello	4cl	5,00
Baileys	4cl	4,50
Bacardi	4cl	5,10
Red Label SCOTCH WHISKY	4cl	5,10
Black Label SCOTCH WHISKY	4cl	5,10
Jim Beam WHISKY	4cl	5,10
Jack Daniel's WHISKY	4cl	5,10
Glenfiddich SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	4cl	12,00

LONGDRINKS

Whiskey Cola Jack Daniel's mit Cola	3cl	7,90
Bacardi Long Bacardi mit Cola	3cl	7,90
Vodka Lemon Vodka mit Bitterlemon	3cl	7,90
Bacardi Razz Bacardi mit Sprite	3cl	7,90
Jim Beam-Long mit Cola	4cl	7,90
Italia-Long AKF mit Zitrone-Lima	4cl	7,00
Gin Tonic	4cl	7,90

Zum Abschluss etwas Besonderes?

Fragen Sie unser Team nach unseren ausgewählten
Schnäpsen des Hauses.

ROTWEIN



SUD Primitivo di Manduria DOP

1 2l |  8,00 | 75cl |  26,00

Ein intensiver und eleganter Rotwein aus Apulien, hergestellt aus Primitivo-Trauben. Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und dunklen Beeren, begleitet von feinen Noten von Kakao, Vanille und Gewürzen.

Am Gaumen präsentiert er sich samtig, warm und körperreich, mit angenehmen Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang. Die Reifung im Eichenholz verleiht ihm seine feinen Holz-, Vanille- und Gewürznoten. Besonders passend zu gegrilltem Fleisch, Lamm, kräftigen Pastagerichten und gereiftem Käse.



Syrah – Baglio di Pianetto • Sizilien

1 2l |  8,00 | 75cl |  27,00

Eleganter und ausgewogener sizilianischer Rotwein. Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von reifen roten und dunklen Beeren, Pflaumen und feinen Gewürznoten.

Am Gaumen präsentiert er sich strukturiert, vollmundig und samtig, mit ausgewogenen Tanninen und einem angenehm anhaltenden Abgang. Ein charaktvoller, mediterraner Syrah, der trotz seiner Struktur elegant bleibt.

Ideal zu Fleischgerichten, kräftiger Pasta, Gegrilltem und gereiftem Käse.



Primitivo San Marzano- Selezione Enoteca

1 2l |  7,00 | 75cl |  24,00

Ein intensiver, fruchtiger und körperreicher Primitivo aus Apulien mit warmem, mediterranem Charakter. In der Nase zeigen sich Aromen von reifen roten und dunklen Früchten, Kirschen und Pflaumen, begleitet von feinen würzigen Nuancen.

Am Gaumen präsentiert er sich weich, vollmundig und kraftvoll, mit ausgeprägter reifer Frucht und einem angenehm harmonischen Abgang. Besonders passend zu Fleischgerichten, Lamm, Geflügel und kräftigen Pastagerichten.



Nero D'avola – BAGLIO DI PIANETTO

1 2l |  6,00 | 75cl |  20,00

Ein eleganter sizilianischer Rotwein mit Aromen von reifen Kirschen, Pflaumen und dunklen Beeren, begleitet von feinen mediterranen Kräutern und einer dezenten Würze. Am Gaumen harmonisch und frisch, mit weichen, seidigen Tanninen und einem angenehm langen Abgang. Ein idealer Begleiter zu Pasta mit kräftigen Saucen, Fleisch- und Grillgerichten sowie gereiftem Käse.

Unser Hauswein • Vino della Casa

Lambrusco dell'Emilia Dolce - Medici Ermete

1 2l |  7,00

Ein lebendiger, fruchtiger Lambrusco mit leuchtend rubinroter Farbe und feiner Perlage. Angenehm süß und frisch am Gaumen, mit intensiven Noten von roten Früchten und einem harmonischen, spritzigen Abgang. Besonders schön zu Pizza und Pasta, aber auch eine ausgezeichnete Wahl zu fruchtigen Desserts.

Nur im Glas erhältlich



Sessantanni Primitivo di Manduria DOP 2020 - San Marzano

1 75cl |  60,00

Ein kraftvoller und eleganter Primitivo aus rund 60 Jahre alten Reben. Vollmundig und samtig, mit intensiven Aromen von reifen Pflaumen und Kirschen, feinen Noten von Tabak und Gewürzen sowie einem langen Finale mit Nuancen von Kakao, Kaffee und Vanille. Ein hervorragender Begleiter zu kräftigen Pastagerichten mit Fleischsaucen, rotem Fleisch, Braten, Wild und gereiftem Käse.

Nur als Flasche erhältlich • 0,75 l



WEISSWEIN



Grillo - Baglio di Pianetto • Sizilien

1 2l |  7,00 | 75cl |  24,00

Sicilia DOC • Biologico • 2025

Ein frischer und aromatischer sizilianischer Weißwein mit feinen Noten von Zitrusfrüchten, reifem gelbem Obst und mediterranen Kräutern. Am Gaumen lebendig, harmonisch und angenehm mineralisch, mit einer eleganten Frische und einem klaren, ausgewogenen Abgang. Ideal als Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten, Antipasti, Salaten und mildem Käse.



Fior di Lago – Bulgarini

1 2l |  8,50 | 75cl |  27,90

Vino Bianco • Lombardia • 2025

Ein frischer und eleganter italienischer Weißwein mit feinen Aromen von Aprikose, weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten, begleitet von zarten floralen Noten von Jasmin. Am Gaumen harmonisch, lebendig und ausgewogen mit einem angenehm anhaltenden Abgang. Ideal als Aperitif sowie zu Risotto, Fisch und Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten, weißem Fleisch und Salaten.



Insolia - Baglio di Pianetto

1 2l |  7,00 | 75cl |  24,00

Sicilia DOC • Biologico • 2024

Ein eleganter und harmonischer sizilianischer Weißwein mit frischen Aromen von Limette, Grapefruit und grünem Apfel, begleitet von feinen floralen und leicht würzigen Noten. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit einer ausgeprägten Mineralität und einer angenehm eleganten Struktur. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten, Antipasti, leichten Pastagerichten, Salaten und mediterranem Gemüse.



SCAIA Garganega / Chardonnay

1 2l |  8,00 | 75cl |  26,00

Famiglia Castagnedi • Trevenezie IGT • 2025

Ein frischer und eleganter Weißwein aus Garganega und Chardonnay. In der Nase duftende Noten von Akazienblüten und Jasmin, begleitet von Ananas, Grapefruit, Orange, Apfel, Birne und Mango. Am Gaumen frisch, harmonisch und angenehm ausgewogen zwischen feiner Säure, Frucht und Mineralität. Ideal als Aperitif sowie zu Fisch und Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten, Risotto und mediterranem Gemüse.

San Marzano – Selezione Enoteca Bianco

1 2l |  6,00 | 75cl |  21,00

Salento IGP • Verdeca & Malvasia

Unser italienischer Hauswein – ein frischer und angenehm ausgewogener Weißwein aus dem Salento. Fruchtig und leicht aromatisch, mit einer lebendigen Frische und einem harmonischen Abgang. Ein vielseitiger Begleiter zu Antipasti, Fisch und Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten, Salaten und mediterranem Gemüse.

Italienischer Hauswein • Vino della Casa



Grauburgunder trocken - Weingut Adriane Mol

1 2l |  6,50 | 1 1l |  28,00

Römergut Moll • Pfalz • Deutschland

Unser deutscher Hauswein – ein trockener, frischer und unkomplizierter Grauburgunder mit angenehm fruchtigem Charakter. Harmonisch und ausgewogen am Gaumen, mit sanfter Säure und einem weichen, angenehmen Abgang. Ein vielseitiger Begleiter zu Antipasti, Salaten, leichten Pastagerichten, Fisch, Geflügel und mediterranem Gemüse.

Deutscher Hauswein • trocken • Vino della Casa



WEISSWEIN



Grillo - Baglio di Pianetto • Sizilien

1 2l |  7,00 | 75cl |  24,00

Sicilia DOC • Biologico • 2025

Ein frischer und aromatischer sizilianischer Weißwein mit feinen Noten von Zitrusfrüchten, reifem gelbem Obst und mediterranen Kräutern. Am Gaumen lebendig, harmonisch und angenehm mineralisch, mit einer eleganten Frische und einem klaren, ausgewogenen Abgang. Ideal als Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten, Antipasti, Salaten und mildem Käse.



Fior di Lago – Bulgarini

1 2l |  8,50 | 75cl |  27,90

Vino Bianco • Lombardia • 2025

Ein frischer und eleganter italienischer Weißwein mit feinen Aromen von Aprikose, weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten, begleitet von zarten floralen Noten von Jasmin. Am Gaumen harmonisch, lebendig und ausgewogen mit einem angenehm anhaltenden Abgang. Ideal als Aperitif sowie zu Risotto, Fisch und Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten, weißem Fleisch und Salaten.



Insolia - Baglio di Pianetto

1 2l |  7,00 | 75cl |  24,00

Sicilia DOC • Biologico • 2024

Ein eleganter und harmonischer sizilianischer Weißwein mit frischen Aromen von Limette, Grapefruit und grünem Apfel, begleitet von feinen floralen und leicht würzigen Noten. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit einer ausgeprägten Mineralität und einer angenehm eleganten Struktur. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten, Antipasti, leichten Pastagerichten, Salaten und mediterranem Gemüse.



SCAIA Garganega / Chardonnay

1 2l |  8,00 | 75cl |  26,00

Famiglia Castagnedi • Trevenezie IGT • 2025

Ein frischer und eleganter Weißwein aus Garganega und Chardonnay. In der Nase duftende Noten von Akazienblüten und Jasmin, begleitet von Ananas, Grapefruit, Orange, Apfel, Birne und Mango. Am Gaumen frisch, harmonisch und angenehm ausgewogen zwischen feiner Säure, Frucht und Mineralität. Ideal als Aperitif sowie zu Fisch und Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten, Risotto und mediterranem Gemüse.

San Marzano – Selezione Enoteca Bianco

1 2l |  6,00 | 75cl |  21,00

Salento IGP • Verdeca & Malvasia

Unser italienischer Hauswein – ein frischer und angenehm ausgewogener Weißwein aus dem Salento. Fruchtig und leicht aromatisch, mit einer lebendigen Frische und einem harmonischen Abgang. Ein vielseitiger Begleiter zu Antipasti, Fisch und Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten, Salaten und mediterranem Gemüse.

Italienischer Hauswein • Vino della Casa



Grauburgunder trocken - Weingut Adriane Mol

1 2l |  6,50 | 1 1l |  28,00

Römergut Moll • Pfalz • Deutschland

Unser deutscher Hauswein – ein trockener, frischer und unkomplizierter Grauburgunder mit angenehm fruchtigem Charakter. Harmonisch und ausgewogen am Gaumen, mit sanfter Säure und einem weichen, angenehmen Abgang. Ein vielseitiger Begleiter zu Antipasti, Salaten, leichten Pastagerichten, Fisch, Geflügel und mediterranem Gemüse.

Deutscher Hauswein • trocken • Vino della Casa



ROSÉWEIN



I Tratturi Rosato - San Marzano

| 2l |  6,50 | 75cl |  24,90

Salento IGP · Puglia · Negroamaro

Ein frischer und fruchtiger italienischer Rosé mit feinen Aromen von Kirsche und Granatapfel, begleitet von zarten floralen Noten von Rose. Am Gaumen lebendig, harmonisch und angenehm ausgewogen. Ideal zu Antipasti, Fisch und Meeresfrüchten, leichten Pastagerichten, Salaten und mediterranem Gemüse.



KULT Cuvée Rosé – Adriane Moll

| 2l |  6,00 | 1l |  25,00

Pfalz · Deutschland · feinherb

Unser deutscher Rosé-Hauswein – ein leichter, duftiger und feinwürziger Rosé mit fruchtigen Aromen von Erdbeeren und feinen floralen Noten von Flieder und Rose. Am Gaumen frisch, harmonisch und angenehm feinherb. Ein unkomplizierter und vielseitiger Begleiter zu Antipasti, Salaten, leichten Pastagerichten, Fisch, Geflügel und mediterranen Speisen.

PROSECCO & SPRITZ

Prosecco 2cl 7,50

Aperol Spritz 7,50

Limoncello Spritz 7,50

Peach Spritz PFIRSICH-WODKA-LIKÖR 8,50

LaCapanna Spritz ERDBEER-WODKA-LIKÖR 8,50

LaCapanna Spritz AKF 7,50



*Guten
Appetit*



www.ristorantelacapannahameln.de

@LaCapannaHameln