

Menu Hb

Menu Hb

Wine

Il nostro Maître suggerisce...

Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...

BOLLICINE - SPARKLING - SEKT



Prosecco Foselios - Follador

€ 7

Franciacorta brut - Contadi Castaldi

€ 8

Chiarretto rosè brut Fior di rosa - Guerrieri Rizzardi

€ 7

BIANCHI - WHITE - WEISS

Lugana - Casello Bondoni

€ 6

Scaia - Tenuta di Sant'Antonio

€ 6

ROSATI- ROSE - ROSE

Chiarretto Bardolino BIO - Gorgo

€ 6

ROSSI - RED - ROT

Bardolino - La Cà

€ 6

Valpolicella BIO - I vigneti di Ettore

€ 6

Ripasso - Cesari

€ 7

MEDITAZIONE – SWEET - SUESS

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€ 6

Recioto della Valpolicella - *Angolorum Masi*

€ 12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€ 10

- Pellegrino



ItalianTaste

Lunedì | Monday | Montag

Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

Primi piatti | First Course | Erste Gänge

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO, CON

FUNGHI E GAMBERI "MARI E MONTI"

Homemade tagliatelle, mushrooms and prawns

Hausgemachte Tagliatelle mit Pilzen und Garnelen

€ 17

ORECCHIETTE BROCCOLI E SALSICCIA

Orecchiette broccoli and sausage

Orecchiette Brokkoli and Wuerstchen

€ 16

RISO VIALONE NANO AL NERO DI SEPPIA,

CAPRINO E RICCI DI MARE

Cuttle fish ink risotto, goat cheese and sea urchins

Schwarz-Tintenfisch--Risotto mit Ziegenkaese und Seeigel

€ 20

VELLUTATA DI ZUCCA, GORGONZOLA E NOCI

Cream of pumpkin soup, gorgonzola and walnuts

Kuerbiscreme mit Gorgonzola und Walnuessen

€ 15

Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI, CREMA DI

SEDANO RAPA E RIDUZIONE DI SALSA DI SOIA

Tuna in pistachio crust, celery and soya sauce

Thunfisch in Pistazienmantel an Sellerie-Soja-Sauce

€ 22

COSTOLETTE D'AGNELLO "SCOTTADITO" E

PATATE AL TIMO

Lamb chops with thyme potatoes

Lammkotletten mit Thymiankartoffeln

€ 20

SARDE DI LAGO ALLA "BECCAFICO"

Broiled lake's sardines in green sauce

Ueberbackene Seesardellen an gruener Sauce

€ 20

FAGOTTINO DI PASTA SFOGLIA, PROSCIUTTO

COTTO E VERDURINE, CREMA DI CAROTE AL

LEMONGRASS E OPERÀ

Ham and vegetables in puff pastry, Cheese fondue with lemongrass

Gemuese-Schinken-Blaetterteig an Kaese-Zitronengrass-Fondue

€ 16

Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12

Menu Hb

Menu Hb

Wine

Il nostro Maître suggerisce...

Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...

BOLLICINE - SPARKLING - SEKT



Prosecco Foselios - Follador	€ 7
Franciacorta brut - Contadi Castaldi	€ 8
Chiarretto rosè brut Fior di rosa - Guerrieri Rizzardi	€ 7

BIANCHI - WHITE - WEISS

Lugana - Casello Bondoni	€ 6
Scaia - Tenuta di Sant'Antonio	€ 6

ROSATI- ROSE - ROSE

Chiarretto Bardolino BIO - Gorgo	€ 6
----------------------------------	-----

ROSSI - RED - ROT

Bardolino - La Cà	€ 6
Valpolicella BIO - I vigneti di Ettore	€ 6
Ripasso - Cesari	€ 7

MEDITAZIONE – SWEET - SUESS

Polsà Passito Veneto - Costadoro	€ 6
Recioto della Valpolicella - <i>Angelorum Masi</i>	€ 12
Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec - Pellegrino	€ 10



ItalianTaste

Martedì | Tuesday | Dienstag

Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

Primi piatti | First Course | Erste Gänge

FUSILLONE FELICETTI, RAGÙ DI MAIALINO,
CIPOLLA CROCCANTE E RICOTTA AFFUMICATA
Fusillone, suckling pig ragout, onion, smoked cottage cheese
Fusillone, Spanferkelragout, Zwiebel, geraeucherter Quark

€ 17

ORZOTTO MANTECATO ALLE RAPE ROSSE,
GRANELLA DI NOCCIOLE, OPERÀ E TARTARE DI
MANZO ALL'ANETO

Barley, red beets, hazelnuts, opera cheese, dill beef tartar
Gerste, rote Beete, Haselnuesse, Operakaese, Dill-Rindstartare

€ 18

PACCHERI... IN SUGO DEL GARDA (PESCE DI LAGO)
Paccheri with lake's fish sauce
Paccheri mit Seefischragout

€ 18

ZUPPA DI VERZA E PATATE

Potato and cabbage soup
Kartoffel-Wirsing-Suppe

€ 15

Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

PERSICO DORATO, CAPONATINA DI VERDURE E SALSA TERIYAKI

Fillet of perch pike with vegetables and teriyaki sauce
Barschfilet mit Gemuese und Teriyakisauce

€ 20

PETTO D'ANATRA, CIPOLLA STUFATA, CHUTNEY DI PERE SPEZIATO E SALSA AL TIMO

Breast of duck, Onion, pear chutney
Entenbrust, Zwiebeln, Birnenchutney

€ 20

BRANZINO, CREMA DI PORRI E CARMELLO AL PEPERONE

Sea bass, leek sauce, caramelized pepper
Seewolf, Lauchsauce, karamelisierte Paprika

€ 20

POLPETTINE DI CECI AGLI AGRUMI, VERDURINE SPADELLATE E SEMI DI SESAMO NERO

Chickpeas and cytrus balls, vegetables, black sesamo
Kichererbsen-Zitrus-Baellchen, Gemuese, schwarzer Sesam

€ 16

Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"
Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12

Menu Hb

Menu Hb

Wine

Il nostro Maître suggerisce...

Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...

BOLLICINE - SPARKLING - SEKT



Prosecco Foselios - Follador

€ 7

Franciacorta brut - Contadi Castaldi

€ 8

Chiarretto rosè brut Fior di rosa - Guerrieri Rizzardi

€ 7

BIANCHI - WHITE - WEISS

Lugana - Casello Bondoni

€ 6

Scaia - Tenuta di Sant'Antonio

€ 6

ROSATI- ROSE - ROSE

Chiarretto Bardolino BIO - Gorgo

€ 6

ROSSI - RED - ROT

Bardolino - La Cà

€ 6

Valpolicella BIO - I vigneti di Ettore

€ 6

Ripasso - Cesari

€ 7

MEDITAZIONE – SWEET - SUESS

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€ 6

Recioto della Valpolicella - *Angolorum Masi*

€ 12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€ 10

- Pellegrino



ItalianTaste

Mercoledì | Wednesday | Mittwoch

Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

Primi piatti | First Course | Erste Gänge

CASUNZEI, CAVIOCAVALLO E SEMI DI PAPAVERO

Caciocavallo cheese ravioli with poppy seeds

Caciocavallo-Ravioli mit Mohnsamen

€ 18

RISO VIALONE NANO, ZUCCA VIOLINA IN DUE CONSISTENZE, FONDUTA DI MONTEVERONESE D'ALLEVO E CRUMBLE DI LUGANEGA

Pumpkin risotto, Monteveronese fondue, sausage crumble
Kuerbis-Risotto Monteveronesefondue, Wuerstchencrumble

€ 18

CALAMARATA, AI TRE POMODORI, OLIVE LECCINO E PESCE SPADA

Calamarata with three tomatoes variety, sword fish and olives
Calamarata an drei Tomatensorten mit Schwertfisch und

Oliven

€ 20

MINISTRONE DI VERDURE ALLA "MILANESE" CON RISO ROSSO "RISERIA MELOTTI"

Vegetables soup with red rice

Gemuesesuppe mit roter Reis

€ 15

Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

STINCO DI VITELLO STUFATO ALLA BIRRA "ROSSA" CON MORBIDO DI PATATE AL TIMO

Shank of veal in beer sauce with mashed potatoes

Kalbshaxe in Biersauce mit Kartoffepuree

€ 20

GAMBERONI SCOTTATI, PINZIMONIO DI VERDURE E SALSA GUACAMOLE

Grilled prawns, raw vegetables, guacamole sauce

Gegrillter Garnelen , rohes Gemuese, Guacamolesauce

€ 22

POLIPO SCOTTATO, LENTICCHIE ALLA CURCUMA E AGLIO DOLCE

Pan fried octopus, turmeric lentils, sweet garlic

Gebratener Kraken, Kurkumalinsen, suess Knoblauch

€ 20

TOFU MARINATO IN SALSA "PONZU", CAVOLFIORI E OLIO ALLA MANDORLA

Marinated tofu in soya sauce, cauliflower, almond oil

In Soja marinierter Tofu, Blumenkohl, Mandeloel

€ 16

Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"
Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12

Menu Hb

Menu Hb

Wine

Il nostro Maître suggerisce...

Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...

BOLLICINE - SPARKLING - SEKT



Prosecco Foselios - Follador

€ 7

Franciacorta brut - Contadi Castaldi

€ 8

Chiarretto rosè brut Fior di rosa - Guerrieri Rizzardi

€ 7

BIANCHI - WHITE - WEISS

Lugana - Casello Bondoni

€ 6

Scaia - Tenuta di Sant'Antonio

€ 6

ROSATI- ROSE - ROSE

Chiarretto Bardolino BIO - Gorgo

€ 6

ROSSI - RED - ROT

Bardolino - La Cà

€ 6

Valpolicella BIO - I vigneti di Ettore

€ 6

Ripasso - Cesari

€ 7

MEDITAZIONE – SWEET - SUESS

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€ 6

Recioto della Valpolicella - *Angolorum Masi*

€ 12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€ 10

- Pellegrino



ItalianTaste

Giovedì | Thursday | Donnerstag

Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

Primi piatti | First Course | Erste Gänge

RIGATONI ALLA "CARBONARA" DI MARE

Rigatoni with eggs, guanciale and fish

Rigatoni mit Eier Guanciale und Fischsauce

€ 20

RAVIOLI AI CROSTACEI, SALSA LEMONGRASS E BASILICO

Shellfish ravioli, lemon grass and basil sauce

Krustentiere-Ravioli an Zitronengras-Basilikum-Sauce

€ 20

CANNELLONI DI PASTA ALL'UOVO FARCITI AL RAGÙ DI CORTILE ALLA SORRENTINA

Rolled lasagna stuffed with poultry

Gerollte Lasagne mit Geflügelragout

€ 18

VELLUTATA DI PATATA VENETA E FUNGHI DI SOTTOBOSCO DEL BALDO

Cream of potato and mushroom soup

Kartoffel-Pilzcreme

€ 16

Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

BAVETTA DI MANZO, PUREA DI CAROTE E SALSA AL PEPE VERDE

Loin of beef, mashed carrots, green pepper sauce

Rindslende, Karottenpuree, gruenen Pfeffersauce

€ 20

SUPREMA DI FARAONA, SPINACI CROCCANTI, PINOLI, UVETTA E SALSA AI PROFUMI DI MAGGIORANA

Breast of guinea fowl, spinach, pine nuts, raisin, marjoram

Prelhuhnbrust, Spinat, Pinienkernen, Rosinen, Majoran

€ 18

CALAMARO SCOTTATO.... ALLA "SCAPECE"

Pan fried squid with courgettes

Gebratener Kalamari mit Zucchini

€ 20

BURGER VEGETALE AL FARRO, INSALATINA MIX, FINOCCHIO MARINO, MAYO VEG E SEMI OLEOSI

Spelt burger, salad, sea weeds, vegan mayonnaise, seeds

Dinkelburger, Salat, Algen, Vegan-Majonnaise, Samen

€ 15

Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12

Menu Hb

Menu Hb

Wine

Il nostro Maître suggerisce...

Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...

BOLLICINE - SPARKLING - SEKT



Prosecco Foselios - Follador

€7

Spumante Bio Rosato - Gorgo

€7

Franciacorta - Contadi Gastaldi

€8

BIANCHI - WHITE - WEISS

Soave - Guerrieri Rizzardi

€6

Lugana - Casello Bondoni

€6

Costalago - Zeni

€6

ROSATI- ROSE - ROSE

Chiaretto Bardolino - Lenotti

€6

ROSSI - RED - ROT

Bardolino - La Cà

€6

Valpolicella - Cesari

€6

Ripasso della Valpolicella - Corte Giara

€7

MEDITAZIONE – SWEET - SUESS

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€6

Recioto della Valpolicella - *Angelorum Masi*

€12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€10

- Pellegrino



ItalianTaste

Venerdì | Friday | Freitag

Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

Primi piatti | First Course | Erste Gänge

SFOGLIE DI PASTA CREPES AI SAPORI DI MARE SU
VELLUTATA DI POMODORO

Pancakes, sea food, tomato sauce

Pfannkuchen, Meeresfruechte, Tomatensauce

€ 20

GNOCCHI DI CASTAGNE CASERECCI, SALMERINO
AFFUMICATO, VERDURINE E BOTTARGA DI
MUGGINE

Chestnuts dumplings, smoked char, vegetables, bottarga

Kastanienkloesschen, geraeucherter Saibling, Gemuese und

Bottarga

€ 18

RISOTTO ALL'AMARONE

Amarone wine risotto

Amaroneweinrisotto

€ 18

PASTA E "FASOI"

Pasta and bean soup

Pasta und Bohnensuppe

€ 16

Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

FRITTURA GAMBERI, CALAMARI E VERDURINE

Fried prawns squids and vegetables

Gebackene Kalamari, Garnelen und Gemuese

€ 22

SELLA DI MAIALINO, POLENTA DI MAIS BIANCO,
DEMI GLACE E RIDUZIONE AL MIRTO

Saddle of suckling pig, white polenta, mirto sauce

Spanferkelruecken, Weisse Polenta, Mirtosauce

€ 20

SALMERINO ALPINO ALLA "MUGNAIA"

Floured and pan fried char

Bemehlter und gebackener Saibling

€ 20

CROCCHETTE DI QUINOA E VERDURINE,
CAVOLFIORI AL COCCO E SEMI DI SESAMO NERO

Quinoa and vegetables croquettes, Coco nut cauliflower,
black sesamo

Quinoa-Gemuese-Krocketten, Kokosnuss-Blumenkohl,
Schwarzer Sesam

€ 15

Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12

Menu Hb

Menu Hb

Wine

Il nostro Maître suggerisce...

Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...

BOLLICINE - SPARKLING - SEKT



Prosecco Foselios - Follador

€7

Spumante Bio Rosato - Gorgo

€7

Franciacorta - Contadi Gastaldi

€8

BIANCHI - WHITE - WEISS

Soave - Guerrieri Rizzardi

€6

Lugana - Casello Bondoni

€6

Costalago - Zeni

€6

ROSATI- ROSE - ROSE

Chiaretto Bardolino - Lenotti

€6

ROSSI - RED - ROT

Bardolino - La Cà

€6

Valpolicella - Cesari

€6

Ripasso della Valpolicella - Corte Giara

€7

MEDITAZIONE – SWEET - SUESS

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€6

Recioto della Valpolicella - *Angelorum Masi*

€12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€10

- Pellegrino



ItalianTaste

Sabato | Saturday | Samstag

Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS–VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

Primi piatti | First Course | Erste Gänge

TORTELLINI DI VALEGGIO BURRO E SALVIA,
FONDUTA DI OPERÀ E GOCCE DI ACETO BALSAMICO
D.O.P

Meat ravioli, Opera cheese fondue, balsamico vinegar
Fleischravioli, Operakaese fondue, Balsamicoessig

€ 18

LASAGNETTA DI PASTA ALL'UOVO, SPECK E FUNGHI
DEL SOTTOBOSCO SU FONDUTA DI SCAMORZA
AFFUMICATA

Speck and mushrooms Lasagna on smoked cheese fondue
Speck-Pilzen-Lasagna auf gerauechter Kaesefondue

€ 18

LINGUINE CON BURRATA, AGLIO NERO, GAMBERI
ROSSI E LIMONE

Linguine, burrata, black garlic, red prawns and lime
Linguine, Burratakaese, schwarzer Knoblauch, rote Garnelen,

Limetten

€ 20

CREMA DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO, BURRATA
E PANCETTA

Cream of lentil soup, burrata and pancetta
Linsencreme, Burrata und Pancetta

€ 16

Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

ORATA AL CARTOCCIO IN SALSA
"MEDITERRANEA"

Sea bream in foil with tomato sauce
Goldbrasse in Alufoil an Tomatensauce

€ 20

GUANCIA DI MANZO, DEMI GLACE ALL'ARANCIA
E SPUMA AL SIFONE DI PATATE ALLA CENERE

Cheek of beef, orange sauce, potato foam
Rindsbacke an Orangensauce mit Kartoffelschaum

€ 20

TRANCIO DI BACCALÀ IN OLIOCOTTURA, SALSA
SFINCIONE, PANE AROMATICO E CHIPS DI
VERDURE

Cod cooked in oil, onion sauce, vegetables chips
In Oel gekochter Kabeljau, Zwiebelsauce, Gemuesechips

€ 22

PARMIGIANA DI MELANZANE
Broiled aubergines pie with tomato and mozzarella
Ueberbackene Auberginenaufauf mit Tomaten und
Mozzarella

€ 15

Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"
Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12

Menu Hb

Menu Hb

Wine

Il nostro Maître suggerisce...

Our Maître suggests.../ Unser Maître schlägt vor...

BOLLICINE - SPARKLING - SEKT



Prosecco Foselios - Follador

€ 7

Franciacorta brut - Contadi Castaldi

€ 8

Chiarretto rosè brut Fior di rosa - Guerrieri Rizzardi

€ 7

BIANCHI - WHITE - WEISS

Lugana - Casello Bondoni

€ 6

Scaia - Tenuta di Sant'Antonio

€ 6

ROSATI- ROSE - ROSE

Chiarretto Bardolino BIO - Gorgo

€ 6

ROSSI - RED - ROT

Bardolino - La Cà

€ 6

Valpolicella BIO - I vigneti di Ettore

€ 6

Ripasso - Cesari

€ 7

MEDITAZIONE – SWEET - SUESS

Polsà Passito Veneto - Costadoro

€ 6

Recioto della Valpolicella - *Angolorum Masi*

€ 12

Marsala Superiore Riserva Ambra Old John Demi sec

€ 10

- Pellegrino



ItalianTaste

Domenica | Sunday | Sonntag

Menu Hb

Antipasti | Starters | Vorspeisen

ANTIPASTI – STARTERS-VORSPEISEN

BUFFET DI ANTIPASTI

Appetizer buffet/Vorspeisen vom buffet

€ 22

BUFFET INSALATE & VERDURE

Vegetable and salads buffet

Gemuese- und Salat- Buffet

€ 12

Primi piatti | First Course | Erste Gänge

RISOTTO ALL' ISOLANA CON TASTASAL

Poultry and Salami paste risotto

Gefluegel-Salamiteig-Risotto

€ 18

BIGOLI AL TORCHIO CON SARDE DI LAGO E PANE AROMATICO

Homemade spaghetti, lake's sardines, herbs crumble

Hausgemachte Spaghetti, Seesardellen, Kraeutercrumble

€ 18

PASTA, PATATE E PROVOLA ALLA NAPOLETANA CON SCAMPI CROCCANTI

Potato and cheese pasta with scampies

Kartoffel-Kaese-Pasta mit Scampi

€ 20

ZUPPA DI CAVOLFIORE E CECI ALLA CURCUMA

Cauliflower turmeric and chickpeas soup

Blumenkohl-Kichererbse-Kurkuma-Suppe

€ 15

Menu Hb

Secondi Piatti | Main Courses | Hauptgericht

TARTARE DI MANZO ALLA "MEDITERRANEA"

Beef tartar with capers and olives

Rindstartar mit Kapern und Oliven

€ 18

OMBRINA AL PANE VERDE, CREMA DI FUNGHI DEL SOTTOBOSCO E SALSA ALLE ERBETTE

With herbs breaded snapper, mushroom and herbs sauce

Mit Kraeutern panierte Brasse, Pilze-Kraeuter-Sauce

€ 20

FILETTO DI MAIALE, CACIOCAVALLO, CAVOLO ROSSO E JUS AL TIMO

Fillet of pork, caciocavallo cheese, red cabbage, thyme sauce

Schweinsfilet, Caciocavallokaese, Rotkraut, Thymiansauce

€ 20

HUMMUS DI FAGIOLI AL CUMINO, CAROTINE AI SEMI DI PAPAVERO E CIALDE DI PANE INTEGRALE

Bean hummus, carrots with poppy seeds, croutons

Bohnenhummus, Karotten an Mohnsamen, Kroutons

€ 15

Dessert

Buffet "I dolci...del pasticciere"

Dessert Buffet / Dessert vom buffet

€ 12