



**Menu sorpresa -Verrassingsmenu - Surprise menu** (2 pers. min)

*A scelta dello chef - Keuze van de chef - Chosen by the chef* € 37,50 p.p.

1. Amuse

2. Primo

3. Secondo

4. Dessert

*(Bevande escluse - Dranken niet inbegrepen - Drinks not included)*

**Menu Divino** (2 pers. min) € 45,50 p.p.

1. Amuse

2. Antipasto

*Carpaccio di filetto con rucola, parmigiano e pomodori*  
*Fillet carpaccio with rocket, parmesan and cherry tomatoes*  
*Carpaccio met rucola, parmezaan en cherry tomaten*

3. Primo

*Spighe al tartufo con funghi*  
*Ears with truffels and mushrooms*  
*Gevulde pasta met truffels en paddestoelen*

4. Secondo

*Branzino con spinaci e salsa ai fruN di mare*  
*Sea bass with spinach and seafood sauce*  
*Zeebaars met spinazie en zeevruchtensaus*

5. Dessert

*Profitterol*  
*Profitterol*  
*Italiaanse sousjes*

*(Bevande escluse - Dranken niet inbegrepen - Drinks not included)*



## **Antipasti – Voorgerechten - Starters**

<b>Share-Antipasti Divino</b> (2 pers. minimum) <i>Large bowl of mixed antipasti</i> <i>Grote schaal met gemengde antipasti</i>	€ 27,50 (p.p.)
<b>Involtino di prosciutto San Daniele con Mozzarella di Bufala</b> <i>Rolls of San Daniele ham with mozzarella</i> <i>Rolletjes van San Daniele ham met mozzarella</i>	€ 12,50
<b>Carpaccio con maionese al tartufo e Tartufo Fresco</b> <i>Beef tenderloin carpaccio with truffle mayonnaise and fresh Truffles</i> <i>Carpaccio van ossenhaas met truffel mayonaise en Verse Truffel</i>	€ 15,00
<b>Carpaccio di filetto con pesto e noci</b> <i>Beef tenderloin carpaccio with pesto and walnuts</i> <i>Carpaccio van ossenhaas met pesto en walnoten</i>	€ 12,50
<b>Selezione di salumi e formaggi</b> <i>Selection of cold cuts and cheeses</i> <i>Selectie van vleeswaren en kazen</i>	€ 17,50
<b>Bresaola con rucola e grana</b> <i>Thinly sliced, dried beef tenderloin with arugula and parmesan cheese</i> <i>Dun gesneden, gedroogde ossenhaas met rucola en parmezaanse kaas</i>	€ 15,50
<b>Burrata con prosciutto crudo San Daniele</b> <i>Burrata with San Daniele ham</i> <i>Burrata met San Daniele ham</i>	€ 15,50

## Antipasti – Voorgerechten - Starters

**Salmone affumicato con riccioli di burro e pane tostato** € 14,50

*Smoked salmon, roasted bread and butter*

*Gerookte zalm, geroosterd brood en boter*

**Gamberi alla moda sarda con cipolla rossa marinata all' aceto,  
pomodoro e basilico** € 14,50

*Sardinian-style prawns with red onion marinated in vinegar, tomato and basil*

*Garnalen in Sardijnse stijl met gemarineerde rode ui, tomaten en basilicum*

**Cozze alla tarantina piccanti** € 15,50

*Spicy Taranto-style mussels*

*Pittige mosselen in Taranto-stijl*

**Zuppa di pomodoro**  € 7,50

*Tomato soup*

*Tomatensoep*

**Insalata caprese con mozzarella di bufala campana**  € 12,50

*Caprese salad with buffalo mozzarella from Campania*

*Salade Caprese met buffelmozzarella uit Campania*

**Caprese invernale**  € 13,50

*Lukewarm buffalo mozzarella with corbara tomato sauce*

*Lauwwarme buffalomozzarella met corbara tomatensaus*



<b>Bruschetta al pomodoro (4 Pezzi)</b> <i>Bruschetta with tomato, basil and garlic (4 Pieces)</i> <i>Bruschetta met tomaten, basilicum en knoflook (4 Stuks)</i>		€ 9,50
<b>Bruschetta margherita (4 Pezzi)</b> <i>Bruschetta with tomato sauce and mozzarella (4 Pieces)</i> <i>Bruschetta met tomatensaus en mozzarella (4 Stuks)</i>		€ 9,50
<b>Bruschetta con gorgonzola e funghi (4 Pezzi)</b> <i>Bruschetta with gorgonzola and mushrooms (4 Pieces)</i> <i>Bruschetta met gorgonzolakaas en paddestoelen (4 Stuks)</i>		€ 11,50
<b>Bruschetta diavola (4 Pezzi)</b> <i>Bruschetta with tomato sauce, mozzarella, Ventricina (spicy salami) (4 Pieces)</i> <i>Bruschetta met tomatensaus, mozzarella en Ventricina (pittige salami) (4 Stuks)</i>		€ 11,50
<b>Bruschetta salmone (4 Pezzi)</b> <i>Bruschetta with smoked salmon, Stracchino cheese and Tropea onion (4 Pieces)</i> <i>Bruschetta met gerookte zalm, Stracchino kaas en Tropea ui (4 Stuks)</i>		€ 13,50
<b>Bruschetta Angelo (4 Pezzi)</b> <i>Bruschetta with truffle tapenade, mozzarella, porcini mushrooms and fresh truffle (4 Pieces)</i> <i>Bruschetta met truffel tapenade, mozzarella, eekhoortjesbrood en verse truffel (4 Stuks)</i>		dagprijs
<b>Bruschetta mista (6 Pezzi)</b> <i>Mixed bruschetta (6 Pieces)</i> <i>Gemengde bruschetta (6 Stuks)</i>		€ 13,50
<b>Bruschetta mista 1 metro per 3/4 persone (16 Pezzi)</b> <i>Mixed bruschetta 1 meter for 3 /4 people (16 Pieces)</i> <i>Gemengde bruschetta 1 meter lang, 3/4 personen (16 Stuks)</i>		€ 28,00

**Cestino di pane - Broodmandje - Bread basket**

€ 4,50



**Primi - Pastagerechten - Pasta dishes**

**Cappellacci pasticciati**

€ 15,50

*Fresh pasta with cream and meat sauce*

*Verse pasta met room en vleessaus*

**Spaghetti al pomodoro**



€ 10,50

*Tomato spaghetti*

*Tomatenspaghetti*

**Lasagna (disponibilita limitata)**

€ 15,50

*Lasagna classic style (limited availability)*

*Lasagna klassieke stijl (beperkt beschikbaar)*

**Tagliatelle al ragu**

€ 15,50

*Tagliatelle with ragout bolognese style*

*Tagliatelle met ragout bolognese stijl*

**Trofie panna speck rucola**

€ 15,50

*Fresh pasta with cream and bacon*

*Verse pasta met room en spek*

**Spaghetti alle vongole**

€ 19,50

*Spaghetti with clams*

*Spaghetti met venusschelpen*

**Spaghetti allo scoglio**

€ 21,50

*Spaghetti with seafood*

*Spaghetti met zeevruchten*


**Capellacci salmone asparagi**

€ 17,50

*Stuffed pasta with ricotta with a sauce of salmon and asparagus*

*Gevulde pasta met ricotta met een saus van zalm en asperges*



<b>Tagliatelle ai funghi con ricotta salata</b> Tagliatelle with various types of mushrooms Tagliatelle met diverse soorten paddestoelen		€ 16,50
<b>Raviolone al nero ripieno di gamberetti e rucola, con capesante e asparagi</b> Large black raviolone filled with shrimp and arugola; 1 scallop Saint-Jaques and asparagus Grote zwarte raviolone gevuld met garnalen en rucola; 1 coquille Saint-Jacques en asperges		€ 18,50
<b>Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia</b> Ravioli gevuld met ricotta en spinazie met salie en boter Ravioli filled with ricotta and spinach with sage and butter		€ 16,50
<b>Penne Arrabbiata</b> Tomato, garlic, peper, spicy Tomaten, knoflook, peper, pikant		€ 13,50
<b>Spaghetti Aglio, olio e peperocino</b> Spaghetti, garlic and spicy olive oil and peper Spaghetti, knoflook en pikante olijf olie en peper		€ 10,50
<b>Gnocchi Gorgonzola e noci</b> Gnocchi with Gorgonzola and walnuts Gnocchi met Gorgonzola en walnoten		€ 16,50
<b>Tortelli ricotta spinaci gorgonzola e rucola</b> Tortelli filled with ricotta & spinach in a sauce of gorgonzola and arugola Tortelli gevuld met ricotta & spinazie in een saus van gorgonzola en rucola		€ 16,50
<b>Tagliatelle al tartufo (disponibilita limitata)</b> Tagliatelle with fresh truffles (limited availability) Tagliatelle met verse truffels (beperkt leverbaar)		dagprijs
<b>Spighe al tartufo e funghi</b> Stuffed fresh pasta with truffles and mushrooms Gevulde verse pasta met truffels en paddestoelen		dagprijs
<b>Tortello ripieno con porcini - gorgonzola speck</b> Fresh filled pasta with porcini, red lettuce, Gorgonzola and bacon Verse gevulde pasta met eekhoorntjesbrood, rode sla, Gorgonzola en spek		€ 17,50

## **Secondi - Hoofdgerechten - Main courses**

<b>Filetto di maiale al gorgonzola</b>	€ 22,50
<i>Tenderloin with gorgonzola cheese</i>	
<i>Varkenshaas met gorgonzola kaas</i>	
<b>Entrecote di manzo / al pepe verde / gorgonzola</b>	€ 26,50
<i>Beef entrecote with green pepper or gorgonzola cheese</i>	
<i>Entrecote met groene peper of gorgonzola kaas</i>	
<b>Tagliata di filetto con pomodorini di pachino rucola e grana</b>	€ 31,50
<i>Sliced fillet with cherry tomatoes, arugola and parmesan</i>	
<i>Gesneden ossenhaas met pachino tomaten, rucola en Parmezaanse kaas</i>	
<b>Filetto di manzo / al pepe verde / Gorgonzola</b>	€ 31,50
<i>Fillet of beef / with green pepper / or Gorgonzola</i>	
<i>Ossenhaas filet / of groene peper / of Gorgonzola kaas /</i>	
<b>Branzino alla Siciliana</b>	€ 24,50
<i>Sicilian sea bass fillet with capers, oregano, tomatoes and onions</i>	
<i>Zeebaarsfilet op Siciliaanse wijze met kappertjes, oregano, tomaten en uien</i>	
<b>Branzino o Orata alla griglia</b>	€ 24,50
<i>Grilled sea bass or sea bream</i>	
<i>Zeebaars of Dorade van de grill</i>	
<b>Branzino al sale</b>	€ 25,50
<i>Salted sea bass</i>	
<i>Zeebaars bereid onder zout</i>	
<b>Gamberoni scottadito all'aglio, olio e peperoncino</b>	€ 25,50
<i>Prawns seared with garlic, oil and chilli</i>	
<i>Grote garnalen met knoflook, olie en pikante peper</i>	
<b>Tomino in crosta con verdure alla griglia</b>	€ 15,50
<i>Tomino in crust with grilled vegetables</i>	
<i>Tominokaas in bladerdeeg geserveerd met gegrilde groenten</i>	



**Con i secondi serviamo insalata mista**  
**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gemengde salade**

**Melanzane alla parmigiana (disponibilita limitata)**



€ 17,50

*Parmesan eggplant with tomato sauce (limited availability)*

*Aubergine met tomatensaus en mozzarella parmezaanse stijl (beperkt beschikbaar)*

**Con i secondi serviamo insalata mista**

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met gemengde salade**

**Contorni – Bijgerechten – Side dishes – Sauzen - Salse**

**Patate al forno con rosmarino**

€ 4,50

*Baked potatoes with rosemary*

*Gebakken aardappelen met rozemarijn*

**Verdure alla griglia**

€ 6,00

*Grilled vegetables*

*Gegrilde groente*

**Insalata mista**

€ 5,50

*Mixed salad*

*Gemengde salade*

**Spinaci saltati**

€ 5,50

*Baked spinach with garlic, pepper and butter*

*Gebakken spinazie met knoflook, peper en boter*

**Selezione di formaggi**

€ 12,50

*Selection of Italian cheeses*

*Selectie van Italiaanse kazen*

**Gorgonzola saus**

€ 4,50

**Peper saus**

€ 4,50

**Tomaten saus**

€ 4,50

**Arrabbiata saus**

€ 4,50

**Truffel tapenade**

€ 8,50



## Pizza



<b>Margherita</b>	€ 10,50
<i>Tomatensaus en mozzarella</i>	
<b>Napoli</b>	€ 13,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, kappertjes, ansjovis, olijven en oregano</i>	
<b>Prosciutto</b>	€ 13,50
<i>Tomatensaus, mozzarella en ham</i>	
<b>Bresaola</b>	€ 17,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, gedroogde ossenhaas, Parmezaanse kaas en rucola</i>	
<b>Divino</b>	€ 17,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, porcini, spek en rucola</i>	
<b>4 stagioni</b>	€ 15,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, paprika, champignons, ham en artisjok</i>	
<b>Angelo</b>	dagprijs
<i>Truffel-tapenade, mozzarella, eekhoorntjesbrood en verse truffel</i>	
<b>Legenda</b>	€15,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, paprika en Ventricina worst (pittig)</i>	
<b>Emilia Romagna</b>	€ 16,50
<i>Mozzarella, Datterino tomaten, Parma ham, Parmezaanse kaas en rucola</i>	
<b>Pugliese</b>	€ 13,50
<i>Mozzarella, cherrytomaatjes, olijven, ui en oregano</i>	



## Pizza

<b>Diavola</b>	€ 15,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, pittige Ventricina worst en Nduja</i>	
<b>Tonno e Cipolla</b>	€ 16,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, tonijn en ui</i>	
<b>Salmone</b>	€ 18,50
<i>Mozzarella, tomaten, zalm, ricotta en Tropea ui</i>	
<b>Quattro formaggi</b>	€ 16,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, scamorza en Asiago</i>	
<b>Caprese</b>	€ 15,50
<i>Buffelmozzarella, Datterino tomaten, pesto, basilicum en rucola</i>	
<b>Calzone</b>	€ 15,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, ham, champignon en ricotta nduja</i>	
<b>Vegetariana</b>	€ 14,50
<i>Mozzarella, courgette, aubergine, radicchio, rucola, champignons en paprika</i>	
<b>Salami</b>	€ 13,50
<i>Tomatensaus, mozzarella en salami</i>	
<b>Rucola</b>	€ 12,50
<i>Tomatensaus, mozzarella en rucola</i>	
<b>Saporita</b>	€ 16,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, gorgonzola en spek IGP</i>	



## Pizza

<b>Norma</b>	€ 15,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, verse ricotta, aubergine, gerijpte ricotta, basilicum</i>	
<b>Focaccia Schiacciata</b>	€ 6,50
<i>Focaccia met olijfolie en rozemarijn</i>	
<b>Prosciutto crudo</b>	€ 16,50
<i>Tomatensaus, mozzarella en Parma ham</i>	
<b>Prosciutto funghi</b>	€ 13,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, ham en champignons</i>	
<b>Funghi</b>	€ 12,50
<i>Tomatensaus, mozzarella en champignons</i>	
<b>Frutti di mare</b>	€ 18,50
<i>Mozzarella, tomaat, zeevruchten, knoflook en peper</i>	
<b>Marinara</b>	€ 7,50
<i>Tomaat, knoflook en oregano</i>	
<b>Professore</b>	€ 16,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, ham, pittige salami en spek</i>	
<b>Gamberi</b>	€ 18,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, garnalen, knoflook en peper</i>	
<b>Capricciosa</b>	€ 15,50
<i>Tomatensaus, mozzarella, artisjokken, olijven, ham en champignons</i>	



## Dessert

<b>Tiramisú classico</b>	€ 7,50
<i>Classic tiramisu</i>	
<i>Klassieke tiramisu</i>	
<b>Panna cotta del giorno</b>	€ 7,50
<i>Panna cotta of the day</i>	
<i>Panna cotta van de dag</i>	
<b>Crema Catalana</b>	€ 7,50
<i>Crème brûlée</i>	
<b>Profiteroles alla crema con cioccolato</b>	€ 7,50
<i>Cream profiteroles with chocolate</i>	
<i>Roomsoesjes met chocolade</i>	
<b>Mousse al cioccolato</b>	€ 7,50
<i>Chocolate-mousse</i>	
<i>Chocolade mousse</i>	
<b>Tortino di cioccolato con cuore fondente</b>	€ 7,50
<i>Lavacake</i>	
<i>Chocolade taartje met warme kern</i>	
<b>Cheesecake con fragole</b>	€ 7,50
<i>Cheesecake with strawberries</i>	
<i>Cheesecake met aardbeien</i>	
<b>Affogato al caffè</b>	€ 7,50
<i>Vanilla ice cream with hot coffee</i>	
<i>Vanille ijs met hete koffie</i>	
<b>Dolce selezione</b>	€ 12,50
<i>Sweet selection</i>	
<i>Zoete selectie</i>	
<b>Tartuffo Affogato al caffè</b>	€ 9,50
<i>Truffle ice cream (white or black) with hot coffee</i>	
<i>Truffelijs (wit of zwart) met warme koffie</i>	



**Torta al limone** € 8,50  
Lemon cake  
Citroentaart

**Torta della nonna** € 8,50  
Oma's taart  
Grandma's cake

### **Bibite - Frisdrank - Soda**

<i>San Pellegrino</i>	<i>750 ml</i>	€ 5,50
<i>Aqua Panna</i>	<i>750 ml</i>	€ 5,50
<i>Sprite</i>		€ 3,00
<i>Coca Cola</i>		€ 3,00
<i>Spa Blauw</i>	<i>250 ml</i>	€ 3,00
<i>Fanta</i>		€ 3,00
<i>Spa Rood</i>	<i>250 ml</i>	€ 3,00
<i>Fanta cassis</i>		€ 3,00
<i>Acqua Tonica Sanpellegrino</i>		€ 3,00
<i>Succo mela Santal appelsap</i>		€ 3,00
<i>Appelsap</i>		€ 3,00
<i>Perziksap</i>		€ 3,00
<i>Perensap</i>		€ 3,00
<i>Cola Baladin</i>		€ 4,00
<i>Chinotto Sanpellegrino</i>		€ 3,00
<i>Aranciata Sanpellegrino</i>		€ 3,00
<i>Gassosa Sanpellegrino</i>		€ 3,00
<i>Limonata Sanpellegrino</i>		€ 3,00



<i>Slow food Limonata</i>	€ 4,00
<i>Slow food ariancata</i>	€ 4,00
<i>Slow food ariancata rossa</i>	€ 4,00
<i>Slow food acqua tonica</i>	€ 4,00
<i>Slow food chinotto</i>	€ 4,00
<i>Slow food gazzosa</i>	€ 4,00

### **Bira - Bier - Beer**

<i>Moretti</i>	€ 4,00
<i>Heineken</i>	€ 4,00
<i>Beer without Alcohol - Alcoholvrij</i>	€ 4,00
<i>Ichnusa (non filtrata)</i>	€ 5,00
<i>Messina (30 cl)</i>	€ 5,00
<i>Poretti nr. 3 non filtrata</i>	€ 4,50
<i>Poretti nr.4 zero (0.0%)</i>	€ 4,50
<i>Poretti nr.4 premium lager</i>	€ 4,50
<i>Poretti nr.5 bock chiara</i>	€ 4,50
<i>Poretti nr.6 bock rossa</i>	€ 4,50
<i>Poretti nr.9 IPA</i>	€ 4,50
<i>Poretti nr.9 Belgian blanche</i>	€ 4,50
<i>Baladin birra Nazionale (ambachtelijk, Italiaanse Ale, 6%)</i>	€ 7,50
<i>Baladin Nora (ambachtelijk, Kamut tarwe bier, 6,8%)</i>	€ 7,50
<i>Baladin Isaac (ambachtelijk, wit bier, 5%)</i>	€ 8,00
<i>Baladin Leön (ambachtelijk, sterke Ale, 9%)</i>	€ 8,00



## Apertivi e Cocktail

<b>Crodino Aperitivo non alcolico</b>	€ 4,50
<b>Bellini</b>	€ 7,50
<i>Succo e polpa di pesca + prosecco</i>	
<i>Persiksap, vruchtvlies + prosecco</i>	
<b>Rossini</b>	€ 7,50
<i>Succo di fragola + prosecco Aardbeiensap + prosecco</i>	
<b>Garibaldi</b>	€ 7,50
<i>Spremuta d'arancia + bitter campari Sinaasappelsap + bitter campari</i>	
<b>Martini cocktail</b>	€ 7,50
<i>Gin + martini bianco</i>	
<b>Spritz</b>	€ 7,50
<i>Vino bianco + aperol + soda</i>	
<b>Americano</b>	€ 7,50
<i>Martini rosso + bitter campari + soda Rode martini + bitter campari + soda</i>	
<b>Negroni</b>	€ 7,50
<i>Red martini + bitter campari + soda Martini Rosso + Gin</i>	

## Bar caffetteria – Bar Coffee

<b>Caffè</b>	€ 2,50
<b>Caffè Doppio</b>	€ 3,50
<b>Caffè decaffeinato</b>	€ 2,50
<b>Cappucino</b>	€ 3,00
<b>Cappucino goloso</b>	€ 3,50
<b>Caffè Shakerato</b>	€ 4,50



<b>Caffè Shakerato e Baileys</b>	€ 6,50
(Baileys en koffie / Baileys and coffee)	
<b>Irish Coffee</b>	€ 8,50
(whiskey, koffie en slagroom / whiskey, coffee and whipped cream)	
<b>Jamaica Coffee</b>	€ 8,50
(rum, koffie en slagroom / rum, coffee and whipped cream)	
<b>Italian Coffee</b>	€ 8,50
(amaretto, koffie en slagroom / amaretto, coffee and whipped cream)	
<b>Spanish Coffee</b>	€ 8,50
(liquor 43, koffie en slagroom / liquor 43, coffee and whipped cream)	
<b>French Coffee</b>	€ 8,50
(grand marnier, koffie en slagroom / grand marnier, coffee and whipped cream)	

## **Alcolici - Liquor - Sterke drank**

### **Brandy, Cognac e Porto**

Vecchia Romagna	€ 5,50
Porto Rosso/Bianco	€ 5,50
Bas Armagnac	€ 7,50
Courvoisier	€ 7,50
Remy Martin	€ 7,50
Calvados Busnel	€ 7,50
R. Martin coeur de cognac fine	€ 8,50

### **Whiskey en Baileys**

Drambuie	€ 6,50
Baileys	€ 6,50
Jim Beam	€ 6,50
Johnny Walker	€ 6,50
Oban 14 years old	€ 8,50
Chivas Regal	€ 6,50
Glen Livet 12	€ 8,50
Chivas Regal	€ 6,50
Glenlivet 15 years of age	€ 8,50
Highland Park Single malt 12 years	€ 8,50
Aberlour Single malt 12 years	€ 8,50
Cardhu Single malt 12 years	€ 8,50
Laphroaig Single malt	€ 8,50





### Grappe

<i>Grappa bianca Lis Radris</i>	€ 5,50
<i>Grappa moscato</i>	€ 5,50
<i>Grappa invecchiata</i>	€ 5,50
<i>Grappa nebbiolo</i>	€ 5,50
<i>Grappa Nonino</i>	€ 8,50
<i>Grappa Nonino Barrique</i>	€ 8,50
<i>Grappa Barrique</i>	€ 6,50
<i>Grappa Castagner Barrique Bio</i>	€ 8,50
<i>Grappa Nonino Reserva 2 years</i>	€ 8,50

### Liquori

<i>Amaro averna</i>	€ 5,50
<i>Sambuca molinari</i>	€ 5,50
<i>Amaro frangelico</i>	€ 5,50
<i>Limoncello di Sorrento</i>	€ 4,00
<i>Amaro Montenegro</i>	€ 5,50
<i>Fernet Branca</i>	€ 5,50
<i>Martini</i>	€ 5,50
<i>Cointreau</i>	€ 6,50
<i>Amaretto</i>	€ 5,50
<i>Licor 43</i>	€ 5,50