

ARMONIA

- BENVENUTI BEI ARMONIA -

Bei Armonia geht es um das, was italienische Küche so besonders macht: gute Zutaten, ehrlicher Geschmack und gemeinsame Momente am Tisch. Unsere Speisen sind inspiriert von der Vielfalt Italiens - von knuspriger Pizza über Pasta bis hin zu ausgewählten Gerichten, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.

Armonia bedeutet Harmonie. Genau dieses Gefühl möchten wir auf den Teller bringen: die Verbindung aus frischen Zutaten, feinen Aromen, guter Gastfreundschaft und einer Atmosphäre, in der man gerne bleibt.

Ob zum schnellen Mittagessen, zum Abend mit Freunden, zum Glas Wein oder zum langen Genießen - wir freuen uns, Euch ein Stück Italien nach Bergen-Enkheim zu bringen.

At Armonia, it is all about what makes Italian cuisine so special: quality ingredients, honest flavors, and shared moments around the table. Our dishes are inspired by the diversity of Italy from crispy pizza and pasta to select specialties prepared with love and care.

Armonia means harmony. This is precisely the feeling we aim to bring to the plate: a blend of fresh ingredients, delicate flavors, warm hospitality, and an atmosphere where you'll want to linger.

Whether for a quick lunch, an evening out with friends, a glass of wine, or a leisurely meal - we look forward to bringing a slice of Italy to Bergen-Enkheim.

Alle angegebenen Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und aller Abgaben. Änderungen, Preisänderungen, Irrtümer und Druckfehler bleiben vorbehalten.
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie der separaten Allergenkarte.

All prices include statutory VAT and all applicable charges. Subject to change, price adjustments, errors, and misprints.
Please feel free to ask our service staff for information regarding allergens and additives, or consult the separate allergen menu.

ARMONIA

EMPFEHLUNGEN / RECOMMENDATIONS

Liebe Gäste,

*wir sind gerade erst gestartet und arbeiten mit großer Begeisterung
daran, Ihnen hier bald unsere ganz persönlichen Highlights
und Lieblingsgerichte des Küchenchefs vorzustellen.*

*In den nächsten Tagen finden Sie an dieser Stelle wechselnde
Empfehlungen – frisch, saisonal und mit Liebe gemacht.*

*Bis dahin berät Sie unser Team sehr gerne persönlich und zeigt Ihnen
die stärksten Gerichte der Karte.*

Vielen Dank für Ihr Verständnis und guten Appetit!

Dear guests,

*We have just opened and are enthusiastically working on presenting our personal
highlights and the chef's favorite dishes to you here soon.*

*In the coming days, you will find rotating recommendations right here - fresh, seasonal,
and prepared with love.*

*In the meantime, our team would be happy to advise you personally and show you the
standout dishes on our menu.*

Thank you for your understanding, and enjoy your meal!

ARMONIA

APERITIF / APERITIF

PROSECCO 0,1

€ 8,50

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco und Soda.
Aperol, Prosecco and soda water.

€ 8,50

HUGO

Holunderblütensirup, Prosecco, Limette und Minze.
Elderflower syrup, Prosecco, lime, and mint

€ 8,50

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco und Soda.
Campari, Prosecco, and soda.

€ 8,50

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Wild Berry und wilde Früchte.
Lillet Blanc, Wild Berry, and wild fruits.

€ 8,50

GIN TONIC

€ 10,50

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco und Soda.
Limoncello, Prosecco and soda water.

€ 8,50

SARTI SPRITZ

Sarti, Prosecco und Soda.
Sarti, Prosecco, and soda.

€ 8,50

ITALICUS SPRITZ

Italicus, Prosecco und Soda.
Italicus, Prosecco, and soda.

€ 9,50

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kaffeelikör, Espresso und Zuckersirup.
Vodka, coffee liqueur, espresso, and sugar syrup.

€ 10,50

**L'ARTE DELL'APERITIVO:
UN MOMENTO DI ARMONIA.**

ALKOHOLFREIE APERITIF / APERITIF

BITTERINO / CRODINO

€ 4,50

VIRGIN HUGO

Holunderblütensirup, alkoholfreier Prosecco, Soda, Minze und Limette.
Elderflower syrup, non-alcoholic Prosecco, soda water, mint, and limes.

€ 8,50

VIRGIN APEROL

Bitterino, alkoholfreier Prosecco und Soda.
Bitterino, non-alcoholic Prosecco, and soda.

€ 8,50

ARMONIA

SALATE / SALADS

INSALATA RUCOLA E FUNGHI PLEUSE

Rucola mit gebratenen Austernpilzen, Parmigiano und Knoblauch.
Arugula with sautéed oyster mushrooms, Parmigiano and garlic.

€ 16,50

INSALATA MELOGRANO

Feldsalat mit Granatapfel, Fetakäse, Nüssen und Croutons.
Lamb's lettuce with pomegranate, feta cheese, nuts, and croutons.

€ 14,50

INSALATA TONNO E AVOCADO

Gemischter Salat mit Avocado, Thunfisch, Oliven, Ei, roten Zwiebeln und Croutons.
Mixed salad with avocado, tuna, olives, egg, red onions, and croutons.

€ 11,50

Dressing: Hausdressing / Joghurt / Honig-Senf
Dressing: House / Yogurt / Honey Mustard

INSALATA DI FINOCCHIO E GAMBERI DI FIUME

Fenchel mit Flusskrebsen, Avocado, rosa Pfeffer und Dill.
Fennel with crayfish, avocado, pink peppercorns and dill.

€ 16,50

INSALATA MISTA DI STAGIONE

Gemischter Salat der Saison.
Mixed seasonal salad.

€ 8,50

Wahlweise mit / Optionally served with

» Gebratener Putenbrust / Grilled turkey breast	+ € 6,50
» Black Tiger Garnelen / Black Tiger prawns	+ € 11,00
» Gebratene Rinderstreifen / Grilled beef strips	+ € 9,50
» Büffelmozzarella / Buffalo mozzarella	+ € 5,00

ANTIPASTI / STARTERS

VITELLO TONNATO

Zartes Kalbsfleisch mit cremiger Thunfischsauce.
Tender veal with creamy tuna sauce.

€ 17,50

CARPACCIO DI POLPO

Oktopus-Carpaccio mit rosa Pfeffer, Rucola und Fenchel.
Octopus carpaccio with pink peppercorns, arugula and fennel.

€ 18,50

PARMIGIANA DI MELANZANE

Geschichteter Auberginenaufbau mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmigiano und Basilikum.
Layered eggplant casserole with tomato sauce, mozzarella, Parmigiano and basil.

€ 15,50

TARTARE DI SALMONE

Lachs-Tatar mit Avocado, Frühlingszwiebeln, rosa Pfeffer und Dijon-Senf.
Salmon tartare with avocado, spring onions, pink peppercorns, and Dijon mustard.

€ 21,50

CARPACCIO DI MANZO

Hauchdünnes Rindfleisch mit Rucola, Parmigiano, Olivenöl und Sellerie.
Thinly sliced beef with arugula, Parmesan, olive oil, and celery.

€ 17,50

INSALATA DI MARE

Meeresfrüchtesalat.
Seafood salad.

€ 18,50

TARTARE DI TONNO

Thunfisch-Tatar mit schwarzem Reis, Avocado, karamellisierten roten Zwiebeln, Sesam und Chili.
Tuna tartare with black rice, avocado, caramelized red onion, sesame and chili.

€ 24,50

CALAMARETTI

Gegrillte Babycalamari mit Knoblauch, Kirschtomaten und Petersilie.
Grilled baby calamari with garlic, Cherry tomatoes and parsley.

€ 19,50

ARMONIA

BUFALA E POMODORINI

Buffelmozzarella auf Kirschtomatensalat, rote Zwiebeln und Basilikumpesto.
Buffalo mozzarella on cherry tomato salad, red onions and basil pesto.

€ 13,50

MISTO DI SALUMI E FORMAGGI

Auswahl italienischer Wurst- und Käsespezialitäten.
Selection of Italian cured meats and cheese specialties.

€ 16,50

PRIMI - PASTA / FIRST COURSES - PASTA

SPAGHETTINI AL POMODORO

Tomatensauce mit frischem Basilikum und Parmigiano.
Tomato sauce with fresh basil and Parmigiano.

€ 10,50

SPAGHETTINI CALABRESE

Kräftige Tomatensauce mit Olivenöl, frischem Knoblauch und Peperoncino.
Rich tomato sauce with olive oil, fresh garlic and peperoncino.

€ 12,50

LINGUINE ALLA PESCATORE

Auswahl an frischen Meeresfrüchten in aromatischer Kirschtomaten-Weißweinsauce.
Selection of fresh seafood in an aromatic cherry tomato and white wine sauce.

€ 22,50

PAPPARDELLE SALSICCIA

Italienische Wurst in würziger Tomatensauce.
Italian sausage in a spicy tomato sauce.

€ 15,50

MEZZE MANICHE CARBONARA

Mit knusprigem Guanciale, Pecorino Romano, Parmigiano und cremigem Eigelb.
With crispy guanciale, Pecorino Romano, Parmigiano and creamy egg yolk.

€ 16,50

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Mit frischem Trüffel und Parmesan.
With fresh truffle and Parmesan.

€ 22,50

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO

Mit aromatischem Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und frischer Petersilie.
With aromatic garlic, olive oil, peperoncino and fresh parsley.

€ 12,50

MEZZE MANICHE AL PESTO DI BASILICO

Hausgemachtes Basilikum-Pesto mit Knoblauch, Olivenöl und Pinienkernen.
Homemade basil pesto with garlic, olive oil, and pine nuts.

€ 15,50

PAPPARDELLE BOLOGNESE

Langsam geschmortes Rinderragout nach traditioneller Art.
Slowly braised beef ragout prepared in the traditional style.

€ 14,50

PACCHERI POLIPO E PATATE

Zarter Oktopus und Kartoffeln in leichter Kirschtomaten-Weißwein-Sauce.
Tender octopus and potatoes in a light cherry tomato and white wine sauce.

€ 20,50

PENNE POLPETTINE

Hausgemachte Fleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce.
Homemade meatballs in a fruity tomato sauce.

€ 14,50

TAGLIOLINI FUNGHI PLEUSE

Frische Austernpilze in cremiger Kirschtomatensauce mit Parmigiano, Peperoncino, Knoblauch und frischem Basilikum.
Fresh oyster mushrooms in a creamy cherry tomato sauce with Parmigiano, peperoncino, garlic and fresh basil.

€ 16,50

ARMONIA

PACCHERI CON CREMA DI PARMIGIANO E STRACCETTI DI MANZO E TARTUFO

Cremige Parmesansauce mit zarten gebratenen Rinderstreifen und frischem Trüffel.

Creamy Parmesan sauce with tender seared beef strips and fresh truffle.

€ 26,50

PENNE ARRABBIATA

Würzige Tomatensauce mit Knoblauch und feiner Schärfe.

Spicy tomato sauce with garlic and a mild heat.

€ 12,50

MEZZE MANICHE TARTUFATA

Cremige Trüffel-Sahnesauce mit feiner Pilznote.

Creamy truffle sauce with delicate mushroom note.

€ 16,50

GNOCCHONI CON GORGONZOLA, MASCARPONE E RUCOLA

Riesen Gnocchi gefüllt mit Burrata und Rucola in cremiger

Gorgonzolasauce mit Parmigiano, Mascarpone und Rucola.

Giant gnocchi filled with burrata and arugula in a creamy Gorgonzola sauce with Parmigiano, mascarpone, and arugula.

€ 14,50

LASAGNA VEGETARIANA

Mit saisonalem Gemüse, Tomatensauce und Béchamelsauce.

With seasonal vegetables, tomato sauce and béchamel sauce.

€ 14,50

PACCHERI GAMBERETTI

In leichter Tomatensauce mit Garnelen, Knoblauch und leichter Schärfe.

In a light tomato sauce with delicate prawns, garlic and a mild spiciness.

€ 19,50

PENNE CON SALMONE E ZUCCHINE

Zarter Lachs und frische Zucchini in cremiger Tomaten-Sahnesauce.

Tender salmon and fresh zucchini in a tomato and cream sauce.

€ 14,50

TORTELLONI BURRO E SALVIA

Gefüllt mit Ricotta und Spinat, geschwenkt in Butter, frischem

Salbei und Parmigiano.

Filled with ricotta and spinach, tossed in butter, fresh sage and Parmigiano.

€ 14,50

LASAGNA

Geschichtet mit feinem Rinderragout und Béchamelsauce.

Layered with fine beef ragout and béchamel sauce.

€ 14,50

SECONDI - PESCE / MAIN COURSES - FISH

ORATA AL FORNO

Gegarte Dorade, serviert mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse.

Oven-baked sea bream, served with rosemary potatoes and seasonal vegetables.

€ 28,50

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO

Kurz gebratener Thunfisch in Sesamkruste auf einem Bouquet aus

Rucola und Kirschtomaten und Dijon-Senf-Sauce

Lightly seared tuna in a sesame crust on a bed of arugula and cherry

tomatoes with a Dijon mustard sauce.

€ 36,50

POLPO ALLA GRIGLIA

Gegrillter Oktopus auf cremigem Kartoffelpüree mit saisonalem Gemüse.

Grilled octopus on creamy mashed potatoes with seasonal vegetables.

€ 32,50

FILETTO DI SALMONE

Gebratenes Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse.

Pan-seared salmon fillet with rosemary potatoes and seasonal vegetables.

€ 23,50

ARMONIA

SECONDI - CARNE / MAIN COURSES - MEAT

TAGLIATA DI MANZO

Tranchen vom Rumpsteak auf Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan.
Sliced rump steak on arugula, cherry tomatoes and shaved Parmesan.

€ 32,50

FILETTO DI MANZO

Zartes Rinderfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse.
Tender grilled beef fillet with rosemary potatoes and seasonal vegetables.

€ 39,50

Wahlweise mit grüner Pfeffersauce oder Gorgonzolacreme. + € 5,00
Optionally with green pepper sauce or Gorgonzola cream sauce. + € 5,00

FEGATO BURRO E SALVIA

Zarte Kalbsleber in Butter und frischem Salbei gebraten, serviert mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse.
Tender veal liver sautéed in butter and fresh sage, served with rosemary potatoes and seasonal vegetables.

€ 24,50

SCALOPPINA AL VINO BIANCO

Kalbsmedaillons in Weißweinsauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse.
Veal medallions in white wine sauce, served with rosemary potatoes and seasonal vegetables.

€ 28,50

PIZZA / PIZZA

PIZZA MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum.
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, basil.

€ 9,50

PIZZA PROSCIUTTO

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, italienischer Kochschinken.
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Italian cooked ham.

€ 11,00

PIZZA DIAVOLA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante, Oliven, Champignons (leicht pikant).
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, spicy spianata salami, olives, mushrooms (mildly spicy).

€ 13,50

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI

Ohne Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, italienische Wurst, Stängelkohl.
Without tomato sauce, fior di Latte mozzarella, Italian sausage and stem broccoli.

€ 14,50

PIZZA SALAME

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Salame di Napoli.
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Salame di Napoli.

€ 11,00

PIZZA FUNGHI

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Champignons.
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, mushrooms.

€ 11,00

PIZZA TONNO E CIPOLLA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln.
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, tuna, red onions.

€ 13,50

PIZZA TARTUFATA

Trüffelcreme, Mozzarella Fior di Latte, Steinpilzen, Rucola und Parmigiano.
Truffle cream, Fior di Latte mozzarella, porcini mushrooms, arugula and Parmigiano.

€ 18,50

ARMONIA

PIZZA PARMIGIANA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Auberginen, Parmigiano.
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, eggplant, Parmigiano.

€ 15,50

PIZZA ORTOLANA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, verschiedene gegrillte Gemüsesorten.
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, assorted grilled vegetables.

€ 14,50

PIZZA PARMA

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola,
Parmigiano und Kirschtomaten.
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Parma ham, arugula,
Parmigiano and cherry tomatoes.

€ 14,50

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Parmigiano und Mascarpone.
Fior di Latte mozzarella, gorgonzola, Parmigiano and Mascarpone.

€ 14,50

PIZZA BUFALA

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, Parmigiano und Olivenöl.
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, Parmigiano, and olive oil.

€ 14,50

PIZZA SALMONE E ZUCCHINE

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Lachs, Zucchini und Knoblauch.
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, salmon, zucchini and garlic.

€ 15,50

PIZZA VITELLO TONNATO

Ohne Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, hauchdünnes Kalbfleisch
mit cremiger Thunfischsauce.
Without tomato sauce, Fior di Latte mozzarella paper-thin veal with creamy tuna sauce.

€ 16,50

PIZZA PANE

Tomatensauce, Knoblauch und Oregano.
Tomato sauce, garlic, and oregano.

€ 7,50

PIZZASCHNECKEN

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum.
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, basil.

€ 9,50

Gegen Aufpreis von € 5,00 servieren wir Ihre Pizza mit einer Büffelmozzarella.
For an additional charge of € 5,00 we serve your pizza with a buffalo mozzarella.

PIZZA EXTRAS / PIZZA ADD-ONS

Mais, Knoblauch, Schafskäse, Kapern, Oregano, Ei, Basilikum, Oliven,
scharf je € 0,50

Spinat, Thunfisch, Salami, frische Champignons, Walnuss, Zucchini,
Käse, Auberginen, Sardellen, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Schinken,
Thunfisch, Spianata Piccante je € 1,50

Gorgonzola, Rucola, Stängelkohl, Steinpilze, Mozzarella je € 2,00

Parmesankäse, Parmaschinken je € 2,50

Lachs, Putenstreifen, Salsiccia je € 3,00

Corn, garlic, feta cheese, capers, oregano, egg, basil, olives, spicy
€ 0,50 each

Spinach, tuna, salami, fresh mushrooms, walnuts, zucchini, cheese,
eggplant, anchovies, red onions, cherry tomatoes, ham, tuna, spianata
piccante € 1,50 each

Gorgonzola, arugula, broccoli rabe, porcini mushrooms, mozzarella
€ 2,00 each

Parmesan cheese, Parma ham € 2,50 each

Salmon, turkey strips, salsiccia € 3,00 each

ARMONIA

SUPPEN / SOUPS

ZUPPA DI POMODORO

Tomatensuppe.
Tomato soup.

€ 6,50

MINISTRONE

Minestrone
Minestrone

€ 7,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE / FOR OUR YOUNG GUESTS

PENNE POMODORO

Mit Tomatensauce und Basilikum.
With basil and tomato sauce.

€ 7,50

PIZZA MARGHERITA (26 CM)

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum.
Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, basil.

€ 7,50

COTOLETTA MILANESE

Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit Pommes Frites.
Milanese-style veal cutlet with French fries.

€ 11,50

DESSERTS / DESSERTS

TIRAMISU

Tiramisu
Tiramisu

€ 8,50

PANNA COTTA

Panna Cotta
Panna Cotta

€ 8,50

CASSATA

Cassata
Cassata

€ 7,50

TARTUFO DI PIZZO

Schokoladen-Tartufo
Chocolate tartufo

€ 9,50

SCHOKOLADENSOUFFLÉ

Schokoladensoufflé
Chocolate Soufflé

€ 8,50

PISTAZIEN-SOUFFLÉ

Pistazien-Soufflé
Pistachio Soufflé

€ 9,50

ARMONIA

OFFENE WEINE / WINES BY THE GLASS

WEISSWEINE / WHITE WINES:

PINOT GRIGIO

Terre di Mare, 0,2l

€ 7,50

LUGANA BIANCO

Zenato Bianco Trevenezie, 0,2l

€ 9,00

ROSÉWEIN / ROSÉ WINES:

ROSATO

Terre di Mare, 0,2l

€ 7,50

ROTWEINE / RED WINES:

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Terre di Mare, 0,2l

€ 7,50

CHIANTI IGT

Terre di Mare, 0,2l

€ 9,00

LAMBRUSCO

Terre di Mare, 0,2l

€ 7,50

CHARDONNAY

Terre di Mare, 0,2l

€ 7,50

SAUVIGNON

Terre di Mare, 0,2l

€ 8,50

PRIMITIVO IGP

Terre di Mare, 0,2l

€ 8,50

MERLOT IGT

Terre di Mare, 0,2l

€ 8,50

DAL CALICE AL DIGESTIVO: UN MOMENTO DI ARMONIA.

DIGESTIFS / DIGESTIVES

RAMAZZOTTI

4 cl

€ 4,50

FERNET BRANCA

4 cl

€ 4,50

LIMONCELLO

4 cl

€ 4,50

MONTENEGRO

4 cl

€ 4,50

AVERNA

4 cl

€ 4,50

CYNAR

4 cl

€ 4,50

GRAPPA

4 cl

€ 4,50

SAMBUCA

4 cl

€ 4,50

ARMONIA

SOFTGETRÄNKE / SOFTDRINKS

WASSER

Still oder Sprudel, 0,25l

€ 3,50

COLA / COLA ZERO / FANTA / SPRITE / MEZZO-MIX

0,2l

€ 3,20

APFELSAFTSCHORLE

0,33l

€ 4,50

WASSER

Still oder Sprudel, 0,75l

€ 7,00

EISTEE

Pfirsich oder Zitrone, 0,33l

€ 4,50

GINGER ALE / BITTER LEMON / TONIC WATER

0,2l

€ 3,50

SÄFTE / JUICE

ORANGEN- / JOHANNISBEERSAFT

0,2l

€ 3,80

MULTIVITAMINSAFT

0,2l

€ 3,80

BIER / BEER

PERONI NASTRO AZZURO

0,33l

€ 4,20

PERONI NASTRO AZZURO 0,0%

Alkoholfrei 0,33l

€ 4,20

HEFEWEIZEN

0,5l

€ 4,50

BITBURGER

0,33l

€ 3,80

PERONI NASTRO AZZURO RADLER

Radler, 0,33l

€ 4,20

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

0,5l

€ 4,50

KAFFEE / COFFEE

ESPRESSO

€ 2,80

CAPPUCCINO

€ 3,80

KAFFEE

€ 3,80

ESPRESSO DOPPIO

€ 4,50

LATTE MACCHIATO

€ 4,50

TEE

€ 3,50