

Ristorante

La Piazza



Antipasti

- Vitello Tonnato** (h, d) 16 €
Italienische Vorspeise
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Scampi al Forno** (i, j) 14 €
mit Scampi, Schrimps, Olivenöl, Knoblauch
und Chilli aus dem Ofen
- Insalata Caprese** (d, 1) 14,50 €
Tomate, Mozzarella und Basilikum
- Carpaccio** (d) 16 €
hauchdünne Rinderfiletscheiben
- Bruschetta** (f) 8 €
geröstete Brotecken mit frischen Tomaten und Knoblauch

Zuppa

- Zuppa di Pomodoro** (6, 7) 6,50 €
Tomatensuppe





Insalata

Mamma Mia (d, 1, 5, 6) 13 €
Rucola-Salat mit Ziegenkäse + karamellisierten Walnüssen

Insalata Regina (a, d, 1, 5, 6, e) 13,50 €
gemischte Salatblätter, Gurken, Tomaten, Schinken,
Gouda-Käse, Ei und Zwiebeln mit Cocktaildressing

Insalata La Piazza (a, d, h, 1, 5, 6, e) 15 €
gemischte Salatblätter, Gurken, Tomaten, Thunfisch,
frische Paprika, Ei, Mais und Zwiebeln mit Cocktaildressing

Salate mit gebratenen Köstlichkeiten

Gemischte Salate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais und Zwiebeln

mit gebratener **Hähnchenbrust** (Essig & Öl) 15 €

mit gebratenen frischen **Lachsstreifen** (Essig & Öl)(h) 16 €

mit gebratenen **Rindfleischstreifen** (Essig & Öl) 17 €

mit gebratenen **Scampi** (Essig & Öl)(j) 15 €

Wahlweise servieren wir alle Salate mit
Essig & Öl, Cocktail- oder Joghurt-Dressing





Pasta

- Spaghetti Carbonara** (a, d, 11, f, 5, 6) 15 €
nach original italienischer Art mit Speck (Guanciale),
Ei und Pecorino-Käse
- Spaghetti Bolognese** (f, e) 14 €
mit Hackfleischsauce
- Spaghetti Aglio Olio** (f) 13 €
mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni (scharf)
- Spaghetti con Scampi** (f, j, h) 16 €
mit Scampi, frischem Gemüse, Knoblauch und Peperoni (scharf)
- Tagliatelle al Salmone** (f, h, d, e) 17 €
mit frischen Lachsstreifen in Tomatensahnesauce
- Tagliatelle al Pepe** (f, d) 17 €
mit Hähnchenbrust, frischen Champignons
grünem Pfeffer und Sahne
- Paccheri Della Casa** (f, d, j) 17 €
neapolitanische Nudelsorte mit Scampi,
Zucchini und Safran-Sauce
- Tortellini Paesane** (f, d, a, 5, 6, 8) 14,50 €
mit Erbsen, frischen Champignons, Schinken und Sahnesauce
- Tortellini Gorgonzola** (f, d, 8, a) 14,50 €
mit Fleisch gefüllte Tortellini in Gorgonzolasauce
- Penne al Arrabbiata** (f, 5, e) 13 €
mit Knoblauch, Chilli und Tomaten-Soße



Pasta al Forno

- Lasagne al Forno** (a, d, 8, 5) 13 €
in Bechamelsauce mit Hackfleisch (Rind + Schwein),
Schinken, Tomatensauce und Käse
- Cannelloni al Forno** (a, d, 7, 5) 13 €
in Bechamelsauce mit Hackfleisch (Rind + Schwein),
Tomatensauce und Käse
- Penne Spinaci al Forno** (f, d, 7, 5) 13 €
mit Spinat, Käse und Tomatensauce
- Combinazione** (a, f, d, 7, 5) 13 €
verschiedene Nudelsorten in Bechamelsauce
mit Hackfleisch (Rind + Schwein), Tomatensauce und Käse

Unsere überbackenen Gerichte werden alle mit
original holländischem Gouda belegt.

Risotto

- Risotto alla Pescatora** (f, j, i) 19 €
mit Meeresfrüchten von italienischen Fischern



Focaccia

- Focaccia bianca** (f) 8 €
mit Olivenöl, Knoblauch, Oregano und Rosmarin
- Focaccia rossa** (f, e) 9 €
mit Tomatensauce, Knoblauch, Oregano, Rosmarin und Basilikum
- Focaccia am Brückentor** (d, 11, f, 8, 5) 13 €
mit Mortadella, Picorino-Käse (Schafmilch) und getrocknete Tomaten
- Focaccia della casa** (f, 8, 5) 13 €
mit getrockneten Tomaten, Sardellen, Kapern,
frischen Kräutern und Artischocken
- Focaccia Ornella** (f, d, 11, 8) 15 €
mit Mozzarella, Parmaschinken, Knoblauch, Oregano,
Rosmarin und Basilikum, Rucola und Cherrytomaten

La nostre pizza

- Caprese** (5, 6) 12 €
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum und Käse
- Margarita** 9 €
Tomatensauce und Käse
- Napoli** (h) 11 €
Tomatensauce, Käse, Kapern, Sardellen und Knoblauch
- Salami** (j, 4, 7, 6, 11) 11 €
Tomaten, Käse und Salami
- Quattro Stagioni** (7, 5, 11) 13 €
Tomatensauce, Käse, frische Champignons,
Schinken, Paprika und Salami

Unsere Pizzen werden alle mit original holländischem Gouda belegt.
(Allergene: alle Pizzen enthalten f, d, e)





La nostre pizza

Speziale (7, 5, 11).....	13 €
Tomatensauce, Käse, frische Champignons, Schinken, Salami und Zwiebeln	
Campagnola (7, 5, 11)	13 €
Tomatensauce, Käse, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Salami (scharf)	
Scampi (j, 1).....	13 €
Tomatensauce, Käse, Shrimps und Knoblauch	
Hawaii (6, 8).....	13 €
Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas	
Gemüse	13 €
Tomatensauce, Käse und frisches Gemüse	
La Piazza (7, 5).....	14 €
Tomatensauce, Käse, Gorgonzola und Parmaschinken	
Diavolo (7, 5, 11).....	13 €
Tomatensauce, Käse, scharfe Salami und Peperoni (scharf)	
Italia (7, 5, 6).....	13 €
Tomatensauce, Käse, Spinat, Paprika und Mozzarella	
Rucola (7, 5).....	14 €
Tomatensauce, Käse, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola und Parmaschinken	
Pizza Elio (7, 5).....	13 €
Käse, Mortadella, Pistazien und Mozzarelini	
Pizza Pugliese (7, 5, h).....	13 €
Thunfisch und Zwiebeln	
Pizza Salmone (7, 5, h).....	15 €
Käse, Lachs und Zucchini	

Unsere Pizzen werden alle mit original holländischem Gouda belegt.
(Allergene: alle Pizzen enthalten f, d, e)



Carne

Schnitzel Wiener Art (f) 17 €
mit Pommes und Salat

Jägerschnitzel (a, g, l, f, 5) 19,50 €
mit Pommes frites, Salat und Jägersoße

Medaglione al pepe verde (p, a, g, 5) 24 €
Schweinemedaillons in Pfeffer-Soße mit Pommes frites und Salat

Filetto di Pollo alla Griglia 19 €
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pommes frites und Salat

Bistecca Griglia (5) 29 €
gegrilltes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Bistecca alle Pepe (p, a, g, 5) 29,50 €
gegrilltes Rumpsteak in Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse

Bistecca Cipolla 29,50 €
gegrilltes Rumpsteak mit Zwiebeln,
Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Tagliata di manzo (d) 28 €
Rumpsteakscheiben vom Grill auf Rucola, Kirschtomaten
und Parmesan Käse

Wir verwenden nur Argentinisches Premiumfleisch.
Auf Wunsch servieren wir zu den Rindfleischgerichten
einen Beilagensalat für 4,50 €.





Pesce

Salmone alla Griglia (a, 5) 27 €
gegrillter frischer Lachs mit Tagliatelle
und Tagesgemüse

Salmone al Vino Bianco (a, 5, h) 29 €
frischer Lachs in Weißweinsauce mit Tagliatelle
und Tagesgemüse

Zanderfilet (a, h) 26 €
in Butter mit Tagliatelle

Calamari alla Griglia (a, 5, h) 26 €
gegrillter Tintenfisch mit Pommes frites und Salat

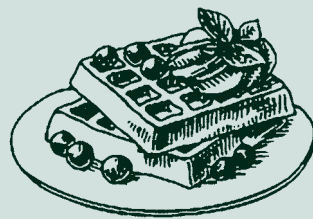
Auf Wunsch servieren wir zu den Fischgerichten
einen Beilagensalat für 4,50 €.



Dessert



Tiramisu (d, a, 5).....	7,50 €
Tartufo classico (5, 6, d, 14)	7 €
Tartufo Pistacchio (5, 6, d, 14)	7 €
Panna Cotta (d, 5).....	7 €
traditioneller italienischer Pudding	



In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.
Wir verwenden Hinterschinken.

Allergene

(a) Eier, (b) Sesam, (c) Soja, (d) Milch, (e) Sellerie, (f) Weizen, (g) Senf, (h) Fisch, (i) Erdnüsse, (j) Krebstiere, (k) Haselnüsse,
(l) Weichtiere, (m) Schwefel, (n) Lupinen, (o) Makadamia, (p) Gerste

Zusatzstoffe

(1) Stabilisatoren, (4) Antioxidantien, (5) Geschmacksverstärker, (6) Konservierungsstoffe, (7) Farbstoffe, (8) Gelier- und Verdickungsmittel,
(9) geschwärzt, (11) Rauch, (12) Chinin, (13) Koffein, (14) Alkoholhaltig, (15) Baiserstückchen, (16) Phosphat, (17) Süßungsmittel



Getränke

Wein

Lambrusco (lieblich) (m, 14)	0,2l	6 €
Lambrusco (lieblich) (m, 14)	0,5l	14 €
Weinschorle (trocken) (m, 14)	0,2l	5,50 €
Weinschorle (trocken) (m, 14)	0,5l	13 €

Bier

im Ausschank frisch vom Fass

WARSTEINER Premium Pilsener (p, 14)	0,25l	3 €
WARSTEINER Premium Pilsener (p, 14)	0,5l	5,50 €
Rönig-Ludwig-Weissbier naturtrüb (f, 14)	0,5l	5,50 €
Rönig-Ludwig-Weissbier alkoholfrei (f, 14)	0,5l	5,50 €
Gaffel Rölsch (f, 14)	0,25l	3 €

Flaschenbier

WARSTEINER herb alkoholfrei (p)	0,33l	3,50 €
WARSTEINER Radler alkoholfrei (p)	0,33l	3,50 €
Malzbier (p)	0,33l	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, -Light, -Zero,		
Fanta, Sprite, Spezi (4,7,13,17)	0,2l	3 €
Eistee Zitrone, Pfirsich	0,25l	3,50 €
Apfelschorle	0,25l	3,50 €
Johannisbeerschorle, Rhabarberschorle	0,25l	3,50 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	3,50 €
Bitter Lemon (12)	0,2l	3,50 €
Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	3,50 €
Traubensaft, Johannisbeernektar	0,2l	3,50 €



Mineralwasser

San Pellegrino	Fl. 0,25l	3 €
San Pellegrino	Fl. 0,75l	7 €
Aqua Panna (ohne Kohlensäure)	Fl. 0,25l	3 €
Aqua Panna (ohne Kohlensäure)	Fl. 0,75l	7 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee (13)	3,50 €
Espresso (13)	2,50 €
Doppelter Espresso (13)	5 €
Cappuccino (13, d)	4 €
Latte Macchiato (13, d)	5 €
Heiße Schokolade (d)	4 €
Espresso Macchiato (13, d)	3 €

Tee

Früchtetee (Sommerbeere), Schwarzer Tee (Earl Grey), Kräutertee, Pfefferminztee, Kamillentee, Fencheltee	je Glas	4 €
--	---------	-----

Aperitif

Glas Prosecco 0,1 l (14)	5 €
Aperol Spritz (12, 14)	8 €
Martini Bianco (14)	5 €
Campari Orange/Soda (12, 14)	8 €
Cynar auf Eis (14)	5 €
Gin Tonic (14)	10 €
Flasche Prosecco (14)	28 €
Flasche Champagner (14)	120 €

Magenbitter und Brandy 2cl

Ramazotti (14)	4 €
Averna (14)	4 €
Fernet Branca (14)	4 €
Vechia Romagna (14)	4 €

Spirituosen und Aquavit 2cl

Grappa (14)	4 €
Williams – Birne (14)	4 €

Likör 2 cl

Sambuca (14)	4 €
Limoncello (limonenlikör) (14)	5 €
Amaretto (14)	4 €



Leiwener Riesling Qualitätswein trocken ^(a) Glas 0,2 l 6,50 € Karaffe 0,5 l 14 €

Von der Mosel. Sehr klar und feinsaftig; lebendig und frisch; sehr geradlinige Art; Kernobst, Grapefruit, Blüten und salzige Mineralität bestimmen die Aromatik im Mund; frisches Finale mit Zitrusaromen, hellen Blüten und Kernobst.

Pinot Grigio DOC ^(a) Glas 0,2 l 6,50 € Karaffe 0,5 l 14 €

Ein unkomplizierter, milder und frischer Pinot Grigio; weist Aromen von Apfel, Thymian und Rosmarin auf; ein Wein für lauschige Stunden auf der Terrasse.

Chardonnay ^(a) Glas 0,2 l 6,50 € Karaffe 0,5 l 14 €

Dieser Chardonnay ist vollmundig und fruchtig. Er wirkt sehr leicht und elegant in der Nase, was sich am Gaumen wiederholt. Mit seiner weichen Frucht umschmeichelt uns der Villa Santa Flavia Chardonnay.

Rosato ^(a) Glas 0,2 l 6,50 € Karaffe 0,5 l 14 €

Cuvée aus Pinot Nero, Merlot, Bardolino und Raboso, welche ein lebhaftes Rosé zeigt, das leicht ins kirschrote übergeht; der Duft ist sehr weinig und fruchtig, im Geschmack zeigt er sich angenehm und harmonisch.

Montepulciano d'Abruzzo DOC ^(a, c) Glas 0,2 l 7 € Karaffe 0,5 l 15 €

Kräftige Aromen von wilden Beeren lassen sein intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen, mit einem vollmundigen Geschmack und zarten Tanninen.

Puglia Primitivo IGT 'Piane del Levante'

Casa Vinicola Minini ^(a) Glas 0,2 l 7 € Karaffe 0,5 l 15 €

Das warme Klima und die Nähe zum Meer machen aus diesem Primitivo einen harmonischen, vollen und samtigen Wein mit intensivem Duft.

Merlot ^(a) Glas 0,2 l 7 € Karaffe 0,5 l 15 €

Dieser reinsortige Merlot ist vollmundig mit einem feinen Kirscharoma.

Der Geschmack verbleibt nachhaltig am Gaumen und er zeigt sich sehr unkompliziert.



VINI BIANCHI *Weißweine*



Grauburgunder Qualitätswein trocken „Chapeau“ ^(a) **MARKUS PFAFFMANN – PFALZ**

Grauburgunder. Klar und feinsaftig; sehr animierende Fruchtigkeit mit Apfel aber auch exotische Früchte, Würze und Kräuter; fester Körper mit Kraft und Rückgrat; etwas Mineralität am Gaumen; gut integrierte Extraktösse, einnehmender Charme und Trinkfluss; leicht herb im Finale.

Flasche 0,75 l | 30 €



Lugana Sirmiolino DOC ^(a) **CÀMAIOL – LOMBARDEI**

100% Trebbiano di Lugana. Dieser Trebbiano di Lugana präsentiert sich mit einem delikaten Duft, der einen Hauch von Mandeln erkennen lässt. Er verwöhnt mit einem trockenen, frischen Geschmack mit leicht salzigen Nuancen.

Flasche 0,75 l | 38 €



Altavilla della Corte Grillo DOC Sicilia ^(a) **FIRRIATO – SIZILIEN**

100% Grillo. Ein faszinierender und ehrlicher Wein aus der Rebsorte Grillo. Er verwöhnt mit einem schönen Aroma von Mandeln, Melone, Zitrusfrüchten, Salbei sowie Lavendel und besticht durch seine gute Balance zwischen Frucht und delikater Säure.

Flasche 0,75 l | 25 €



Langhe Arneis DOC ^(a) **CORDERO DI MONTEZEMOLO – PIEMONT**

100% Arneis. Diese Piemonteser Spezialität zeichnet sich besonders durch ihren außergewöhnlich feinen Duft nach Pfirsich und Akazienblüten, Haselnuss und gelben Blumen aus. Am Gaumen überzeugt ein einladender, frischer Geschmack mit einer typischen, leicht herben Note im Abgang.

Flasche 0,75 l | 40 €



Weißburgunder DOC ^(a) **TERLAN – SÜDTIROL**

100% Weißburgunder. Das sortentypische Bouquet mit Aromen von reifen Äpfeln und Birnen offenbart dieser reinsortige Weißburgunder von der Cantina Terlan. Weich, voll und äußerst harmonisch im Geschmack, verwöhnt er mit einem ungewöhnlich lang anhaltenden Abgang.

Flasche 0,75 l | 45 €

VINI ROSATI & ROSSI *Rosé- & Rotweine*



Calafuria Rosé Negroamaro Salento IGT ^(a)

TORMARESCA – ANTINORI – APULIEN

100% *Negroamaro*. Er präsentiert sich mit einem Bouquet von Litschi, Pfirsichen und Anklängen von Rose, ist sanft und äußerst delikater. Charakteristisch sind die schonend gereiften *Negroamaro*-Trauben, die das ganze Aromenpotenzial dieser Rebsorte in sich vereinen, was keinesfalls zu Lasten der Frische geht.

Flasche 0,75 l | 38 €



Neprica Primitivo Puglia IGT ^(a)

TORMARESCA – ANTINORI – APULIEN

100% *Primitivo*. Ausschließlich das Landgut Maime liefert die Trauben für diesen wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftenden *Primitivo*. Ergänzt um Nuancen von Veilchen und Anis, zeigt er einen weichen Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

Flasche 0,75 l | 28 €



Trentanni Rosso Umbria IGP ^(a)

FAMIGLIA COTARELLA – UMBRIEN

50% *Merlot*, 50% *Sangiovese*. In diesem Wein vereint sich die 30 Jahre lange Erfahrung der Familie in der Erforschung und im Anbau von *Merlot* und *Sangiovese*. Ein umbrischer Rotwein mit großer Eleganz, Tiefe und der Einzigartigkeit des *Sangiovese*, zwölf Monate im *Barrique* ausgebaut.

Flasche 0,75 l | 33 €



Tellus Syrah Lazio IGP ^(a)

FALESCO – LATIUM

100% *Syrah*. Nuancen frischer Früchte und Kirschen, die sich elegant mit den vanilligen Noten des Holzes verbinden. Mit seinen weichen Tanninen schmeichelt er dem Gaumen und verwöhnt mit einem langen Finale.

Flasche 0,75 l | 29 €



Nero d'Avola Tardus Appassimento IGT

Cantine Minini ^(a)

CANTINE MININI – SIZILIEN

Nero d'Avola. Bouquet voll und reich an roten, reifen Früchten, in der Nase bleiben einladend würzige Noten. Der Geschmack ist voll und zart, reich an Noten roter Früchte und von Heidelbeeren.

Flasche 0,75 l | 28 €



Spumante Etichetta Nera Millesimato Extra Dry ^(a)

SACCHETTO – VENETIEN

Glera, Verduzzo, Pinot Bianco. Dieser Spumante präsentiert sich in der Farbe elegant, im Duft exotisch, fruchtig mit delikaten Zitrusnoten und Anklängen von Blüten. Am Gaumen zeigt er eine erfrischende Säure. Er ist wunderbar weich und gleichermaßen kräftig und trocken: Ein unbeschwerter Genuss für schöne Stunden.

Glas 0,1 l | 5,00 € • Flasche 0,75 l | 28 €



Ferrari Maximum Blanc de Blanc Trentodoc ^(a)

FERRARI – TRENTINO

100% Chardonnay. Im Bouquet zeigt sich der Ferrari Maximum Blanc de Blancs wunderbar lebendig und nachhaltig mit Anklängen von reifen Früchten, knusprigem Brot, Haselnüssen und Blüten. Am Gaumen ist er elegant und harmonisch mit zarten Vanille- und Hefenoten.

Flasche 0,375 l | 45,00 € • Flasche 0,75 l | 65 €

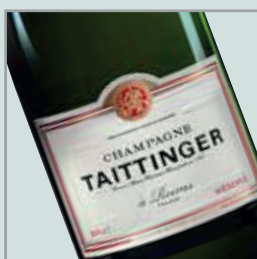


Ferrari Maximum Rosé Trentodoc ^(a)

FERRARI – TRENTINO

60% Pinot Nero, 40% Chardonnay. Zartes Bouquet von Beeren und Hefe und ein würziger und komplexer Abgang. Im Mund von großer Eleganz und perfektem Geschmack, Waldbeeren mit einer würzigen Note und ein nachhaltiges Finale mit milden Tanninen und feiner Hefe.

Flasche 0,375 l | 45,00 € • Flasche 0,75 l | 65 €



Champagne Taittinger Brut Réserve ^(a)

CHAMPAGNE TAITTINGER – CHAMPAGNE

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier. Am Gaumen duftig, lebendig mit saftiger Frische, fein anhaltender Perlage und harmonischer Balance von lebhafter Säure, aromatischer Frucht und den eleganten, kreidig-rauchigen Noten des Bouquets, im Finale seidig mit schöner Länge.

Flasche 0,75 l | 120 €



UNSERE Grappa-Auswahl



Grappa Sigillo Nero **BOCCHINO – PIEMONTE**

Barbera, Dolcetto, Nebbiolo. Gebrannt aus dem Trester der Rebsorten Barbera d'Asti, Dolcetto d'Alba und Nebbiolo und für 12 Monate in großen Eichenholzfässern veredelt, verfügt dieser Grappa über ein feines Aroma und einen duftigen, trockenen und reinen Geschmack.

Glas 0,2 cl 4 €



Sarpa di Poli **JACOPO POLI – VENETIEN**

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon. Farbe: klar, transparent Duft: nach frischen Kräutern, Minze und feinen blumigen Noten von Rose und Geranienblüten Geschmack: rustikal und kraftvoll – ein ehrlicher Grappa ohne Schnickschnack für den puren Genuss.

Glas 0,2 cl 5 €



Sarpa Oro **JACOPO POLI – VENETIEN**

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon. Farbe: warm glänzendes Gold Duft: nach exotischen Früchten und Zitrone, Lakritz und feiner Vanille Geschmack: am Gaumen traumhaft mild mit weicher Fülle und warmen Würzaromen.

Glas 0,2 cl 5,50 €



Poli Cleopatra Amarone Oro **JACOPO POLI – VENETIEN**

Molinara, Rondinella, Corvina. Dieser Grappa wurde fast ein Jahr im französischen Eichenfass verfeinert. Er besitzt ein intensives und offenes Aroma nach roten Beeren, Trockenobst und Gewürzen. Am Gaumen entschieden, harmonisch und nachhaltig, mit einer angenehmen Röstnote.

Glas 0,2 cl 6,50 €



Grappa di Barolo affinata in Barriques **BOCCHINO – PIEMONTE**

100% Nebbiolo. Bernsteinfarbenes Gelb und eine vielschichtige elegante Blume schmeicheln dem Auge und der Nase. In französischen Barriques verfeinert, offenbart sich ein für die Rebsorte typischer, intensiver Geschmack mit komplexen Vanillearomen.

Glas 0,2 cl 7 €



Grappa di Moscato Sauternes Cask Finish **BOCCHINO – PIEMONTE**

100% Moscato d'Asti. Blumige Düfte mit Aromen von Kernobst und Traubenmost. Am Gaumen angenehmer Gewürzgeschmack, der schnell in eine grasige Note umschlägt. Süße Aromen über die gesamte Länge trotz des ausgeprägt schmackhaften Charakters. Langes und aromatisches Finale.

Glas 0,2 cl 10 €