



Papi ist, wer du bist. Good people, good food.
„La donna è mobile“, Maradona
und Enrico Caruso.



ZUPPE
SUPPE
SOUP

**CREMA DI POMODORO
CON CROSTINI DI PARMIGIANO ^{D,E,F}**

Tomaten, Parmesan, Croutons,
Olivenöl & Basilikum

**tomatoes, parmesan, croutons,
olive oil & basil**

| 9,90

ANTIPASTI VORSPEISEN APPETIZERS

BURRATA CAPRESE ^{D,F}

Kirschtomaten, gelbe Tomaten,
hausgemachter Pistazien Pesto, Olivenöl,
Crema di Balsamico ^{2,3,8} & Basilikum
**cherry tomatoes, yellow tomatoes,
homemade pistachio pesto, olive oil,
crema di Balsamico ^{2,3,8} & basil**

| 19,90

ITALIAN STEAK TARTARE ^{I,K}

Feinstes Rindfleisch, rote Zwiebeln,
Schnittlauch, Kapern, Gewürzgurken,
Dijon-Senf, Eigelb, in feinstem Olivenöl
**finest beef, red onions, chives, capers,
spice pickles, dijon mustard seeds, egg yolk,
in finest olive oil**

| 31,90

ANTIPASTI PAPI FÜR 2 PERSONEN ^{A,D,F,H}

Gegrilltes saisonales Gemüse,
italienische Wurst- & Käsevariation ^{2,3},
Feigensenf, Balsamico ^{2,3,8}, feinstes Olivenöl
**grilled seasonal vegetables,
italian sausage & cheese variation ^{2,3},
fig mustard, balsamic vinegar ^{2,3,8}, olive oil**

| 32,90

INSALATE SALATE SALADS

INSALATA DI RUCOLA ^{D,E,H}

Rucola Salat mit Tomate und Parmesan

**rucola salad with tomato and
parmesan cheese**

| 14,90

GRATINIERTER HONIG-ZIEGENKÄSE ^{D,E,F,F}

Auf Rucola-Spinat-Salatbett, Orangen,
Walnuss, Honig und Prosciutto

**on bed of rucola and spinach salad,
oranges, walnut, honey and prosciutto**

| 27,90

INSALATA FILETTO DI MANZO ^{D,E,H}

Gemischter saisonaler Salat mit feinsten
Rinderfiletstreifen, gegrillten Austernpilzen,
trockenen Tomaten, Pistazien, mit Parmesan
und Honig verfeinert.

**mixed seasonal salad with finest beef
tenderloin strips, grilled Pleurotus
mushrooms, dry tomatoes, pistachios,
finished with parmesan cheese and honey**

| 32,90

NEW INSALATA DI BURATTA ^{D,E,H,F}

Salat-Mix aus Rucola & Romana
in einer Trüffelzitrone sauce mit gelben
Kirchtomaten und Parmesan **mix salad with
rucola & romana in a truffle lemon sauce
with yellow cherry tomatoes and parmesan**

| 23,90



Tomaten aus San Marzano sul Sarno
und Mozzarella di Bufala. Papi ist
„Ich lebe und ich lerne“. Yeme!

PASTA

SPAGHETTI PESTO ALLA GENOVESE ^{A,D,E,F,H,I}

Hausgemachter frischer Pesto
an Vino-Bianco-Cremasauce^{2,3}

**homemade fresh pesto with Vino Bianco
crema sauce^{2,3}**

| 21,90

SPAGHETTI BOLOGNESE ^{A,D,E,I}

Spaghetti mit Rinderhackfleisch,
traditionell einzigartig

**spaghetti with minced beef,
traditional unique**

| 21,90

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^{A,I}

Traditionell mit Knoblauch, Petersilie,
Olivenöl, Parmesan und Chili

**traditional with garlic, parsley, olive oil,
parmesan cheese and chili**

| 15,90

TAGLIATELLE AMORE ^{A,I,F}

Tagliatelle, Rinderfiletstreifen in einer Vino-
Bianco-Sahnesauce^{2,3} mit roter Paprika,
Knoblauch & Cherry Tomaten

**tagliatelle, strips of beef fillet in a Vino Bianco
cream sauce^{2,3} with red peppers, garlic &
cherry tomatoes**

| 31,90

GNOCCHI BURRATA ^{A,I,D,F}

Gnocchi in einer Pesto-Cremasauce
mit Cherry Tomaten und Burrata

**gnocchi in a pesto cream sauce
with cherry tomatoes and burrata**

| 25,90

GNOCCHI CON TARTUFO ^{A,I}

Gnocchi in einer Sahnesauce, mit Parmesan
und schwarzer Trüffel

**gnocchi in a cream sauce,
with parmesan cheese and black truffle**

| 29,90

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE DELUXE ^{A,D,E,F,I,M}

Meeresfrüchte in feiner Tomaten-
Knoblauchsauce

seafood in fine tomato garlic sauce

| 31,90

NEW PASTA 13 ^{A,I,D,F}

Tagliatelle in einer Parmesan-Sahnesauce mit
Knoblauch, Pfeffer und Salz

**tagliatelle in a parmesan cream sauce with
garlic, pepper and salt**

| 19,90

Ricotta und Caputo Mehl, Doppio und Amore.

Papi ist „Diese Pizza will ich haben!“

Das lange „Mhmmm“.

ORIGINAL NEAPOLITAN PIZZA

VERACE NAPOLETANA ^{A,F}

San Marzano Tomatensauce,
Büffelmozzarella^{2,3}, Basilikum und
kaltgepresstes Olivenöl

**San Marzano tomato sauce,
buffalo mozzarella^{2,3}, basil and
extra virgin olive oil**

| 17,90

QUATRO FORMAGGI ^{A,F,H}

Vier verschiedene italienische
Käsesorten^{2,3} mit Walnuss, Basilikum und
kaltgepresstem Olivenöl

**four different Italian cheeses^{2,3} with
walnut, basil and extra virgin olive oil**

| 18,90

GENOVESE ALLA BURRATA ^{A,D,E,H}

Pummarola Tomatensauce, Fior di latte Käse,
hausgemachter Pesto, kaltgepresstes
Olivenöl, on Top mit bester Burrata (DOP)

**Pummarola tomato sauce, fior di latte
cheese, homemade pesto, extra virgin
olive oil, on top with best burrata (DOP)**

| 23,90

DIAVOLA ^{A,D,F}

Pummarola Tomatensauce, Fior di latte Käse,
pikante Salami, Peperoni, kaltgepresstes Olivenöl

**Pummarola tomato sauce,
fior di latte cheese, spicy salami, pepperoni,
extra virgin olive oil**

| 19,90

MARINARA ^{A,F}

San Marzano DOP Tomatensauce,
kaltgepresstes Olivenöl und Oregano

**San Marzano DOP tomato sauce,
extra virgin olive oil and oregano**

| 15,90

BOCCONCINI ^{A,F}

Pummarola Tomatensauce,
Mini-Büffelmozzarella, Rucola, Kirschtomaten,
Parmesan und kaltgepresstes Olivenöl

**Pummarola tomato sauce, mini buffalo
mozzarella, rucola, cherry tomatoes, parmesan
and extra virgin olive oil**

| 22,90

GOLFO DI NAPOLI ^{A,C,D,E,M}

Pummarola Tomatensauce, Meeresfrüchte,
und Parmesan (meistverkaufte Pizza in 2020)

**Pummarola tomato sauce, seafood,
and parmesan (best-selling pizza 2020)**

| 31,90

HEIDELBERG ^{A,E,F}

Weißer boden (Fior di latte Käse),
Mortadella, Pistazien, Provolone Käse und
kaltgepresstes Olivenöl

**White base (fior di latte cheese),
mortadella, pistachios, provolone cheese
and extra virgin olive oil**

| 23,90

PAPI ^{A,D,F}

Pummarola Tomatensauce, Fior di latte Käse,
Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Prosciutto
di Parma und kaltgepresstes Olivenöl

**Pummarola tomato sauce, fior di latte cheese,
rucola, cherry tomatoes, parmesan cheese,
prosciutto di Parma and extra virgin olive oil**

| 25,90

NEW PIZZA CASERTA ^{A,D,F,H}

Zucchini-Crema, Fior di latte Käse,
Gelbe Datteltomaten, Büffel-Stracciatella

**Zucchini crema, Fior Di Latte cheese,
yellow date tomatoes, Buffalo stracciatella**

| 19,90

Papi ist „Ich bin bei ...“ und „Ich bin im ...“
Ein Handschlag. Eine Einladung. Ein Zuhause.
Papi ist Träumen: Grand, en noir et blanc!

PESCE
FISCH
FISH

GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^{A,C,H}

Riesengarnelen vom Grill,
fermentierter Knoblauch*, Pesto Pecorino*
**grilled prawns, fermented garlic*,
pesto pecorino***

| 36,90

FILETTO DI SALMONE ^{A,B,D,F,I}

Lachstranche mit Zitronen-Thymian,
Salbei & Pasta

**salmon tranche with lemon thyme,
sage & pasta**

| 37,90

MANZO
RIND
BEEF



FILETTO DI DI MANZO ^{AC}

Rinderfilet, Chimichurri, Gnocchi, Parmesan
**filet of beef, chimichurri, gnocchi,
parmesan cheese**

| 46,90

+ Surf & Turf

3 gambas on top

| 18,90



Neapels Hafen und Pallonettos Treppen
im Morgenlicht. Das Knattern der Vespas.
Nicht „schön sein“, Baby.
Charisma, mi amor!

DOLCE NACHTISCH DESSERTS

HAUSGEMACHTES TIRAMISU ^{A,F,H,I}

Mascarpone, Kekse, Kaffee & Kakao
mascarpone, cookies, coffee & cocoa

| 10,90

PIZZA NUTELLA ^{A,H}

Achtung! Suchtgefahr!

Attention! Danger of addiction!

| 10,90

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO ^{A,F,H}

Warmer Schokoladenkuchen mit
flüssigem Schokoladenkern

hot chocolate cake with melted
chocolate inside

| 9,90

CHEESECAKE ^{A,F,H,I}

Käsekuchen mit frischen Früchten

Cheesecake with fresh fruits

| 13,90



Papi ist eine Geschichte. Schmerz & Hoffnung,
auf Blättern gezeichnet und auf Tellern serviert.

Essere facile! Lache, lebe, liebe.

NONINO GRAPPA

DIE BESTE BRENNEREI DER WELT SEIT 1897

NEW

NONINO GRAPPA CHARDONNAY

Fein, weich und elegant mit Noten von Golden Delicious und frischer Brotkruste
fine, soft and elegant with notes of Golden Delicious and fresh bread crust
2 cl | 9,90

NONINO GRAPPA AMARO QUINTESENTIA

Quintessenz aus Kräutern, Gewürzen, 35 Früchten, Beeren und Wurzeln, veredelt durch den in Barriques und kleinen Fässern gereiften Nonino Traubenbrand ùE
Quintessence of herbs, spices, 35 fruits, berries and roots, refined by those matured in barriques and small barrels Nonino grape brandy ùE
2 cl | 10,90

NONINO GRAPPA ANTICA CUVÉE

Grappa-Blend aus ausgewähltem, frischem und weichem Trester Merlot und Pinot Nero Trauben. 5 bis 20 Jahre in Barriques und kleinen Fässern gereift
Grappa blend made from selected, fresh and soft marc Merlot and Pinot Nero grapes. Matured in barriques and small barrels for 5 to 20 years
2 cl | 11,90

NONINO GRAPPA MOSCATO E MÉRLOT

Ausgewählter, abgebeerter Trester von der Chardonnay-Traube, der frisch und weich verarbeitet wird
Selected, destemmed pomace from the Chardonnay grape, which is processed fresh and soft
2 cl | 10,90

NONINO GRAPPA 8 ANNI RISERVA

Ausgewogener Grappa-Blend aus Monovitigno® Merlot und Schioppettino. 8 Jahre in Eichenbarriques aus Nevers und Limousin sowie in kleinen ehemaligen Sherry- Fässern gereift
Balanced grappa blend of Monovitigno® Merlot and Schioppettino. Matured for 8 years in oak barriques from Nevers and Limousin as well as in small former sherry barrels
2 cl | 13,90

SPRITZZ

EIN KUSS IM GLAS GEHT UNTER DIE HAUT ...

NEW

|

PAPI SPRITZZ

Bergamotte Sirup Fabbri 1905, Mandarino Sirup
Fabbri 1905, Prosecco. Sodawasser, Limetten
| 9,90

L'APERITIVO NONINO SPRITZZ

L'Aperitivo Nonino, Tonic Water, Zitronensaft,
Sodawasser
| 9,90

HUGO

Prosecco, Holundersirup Fabbri 1905,
Sodawasser, Minze, Limetten
| 9,90

APEROL SPRITZZ¹¹

Prosecco, Aperol, Sodawasser, Orangen
| 9,90

BOLOGNESE SPRITZZ¹¹

Prosecco, Marendry Bitter,
Amarena Fabbri Sirup, Sodawasser
| 9,90

CAMPARI SPRITZZ

Campari, Prosecco. Sodawasser, Orangen
| 9,90

LIMONCELLO SPRITZZ

Limoncello, Prosecco. Sodawasser, Zitronen
| 9,90

AMERICANO

Merendry, Vermouth Rosso, Amarena Fabbri
Sirup, Sodawasser
| 9,90

BEVANDE ALCOLICHE ALKOHOLHALTIGES ALCOHOLIC DRINKS

|

Aperitivo

Aperitif

Aperitiv

Campari Orange¹ | 9,90

Martini Bianco | Rosso¹² | 9,90

Pernod¹¹¹ | 6,50

Digestivo

Digestive

Digestiv

Ramazotti 4 cl | 6,50

Averna¹⁶ 4 cl | 6,50

Sambucca 4 cl | 6,50

Amaro del Capo 4 cl | 6,50

Grappa di Casa 4 cl | 8,50

Grappa Brunello 4 cl | 9,50

Prosecco

0,1l Glas

Amanti Prosecco Spumante DOC | 6,50

Vino Bianco

Weißwein

White Wine

0,2l Glas

Riesling QBA, trocken | 7,50

Chardonnay IGT, trocken | 7,50

Pinot Grigio, fruchtig | 7,50

Vino Rosato

Rosé

Rosé Wine

0,2l Glas

Bardolino Chiaretto, fruchtig | 7,50

Vino Rosso

Rotwein

Red Wine

0,2l Glas

Merlot Rossi Toscana, trocken | 7,50

Barbera d'Alba DOC, trocken | 7,90

Nero d'Avola IGT, trocken | 9,90

Champagne

Champagner

Champagne

0,75l Flasche

Moët & Chandon Impérial | 95,00

Moët & Chandon Rosé Impérial | 135,00

Moët & Chandon Ice Impérial | 149,00

Dom Pérignon | 350,00

Ruinart Champagner Rosé | 195,00

Ruinart Blanc de Blancs | 165,00

VINO WEINE WINES

VINO BIANCO*

Weißwein

White Wine

0,75l Flasche

Selva Capuzza Lugana San Vigilio DOC

Gardasee – Italien

Frisch, elegant, mit fruchtigen Aromen von Mandel und Pfirsich, Zitrusfrüchten, mit einem Hauch Exotik.

| 39,00

Piccolo Ernesto Gavi di Gavi DOCG

Piemont – Italien

Herrliche Aromen von Birne, gelbem Apfel, Ananas und reifer Pfirsich umschmeicheln die Zunge. Elegantes, fruchtiges und blumiges Bouquet.

| 38,00

Reichsrat von Buhl Bone Dry Riesling

Pfalz - Deutschland

leicht, frisch, trocken, präzise, fruchtig, mit Aromen von Limetten, Citrusfrüchten und Steinobst. Vital, belebend & trinkanimierend.

| 34,00

Von Winning Sauvignon Blanc II

Pfalz - Deutschland

Frische, knackige Aromen von reifen Stachelbeeren, grüner Paprika und Zitrusfrüchten, mit einem Hauch von exotischen Früchten.

Erfrischend, belebend und macht Lust auf den nächsten Schluck.

| 39,00

Von Winning Sauvignon Blanc I

Elegant, aromatisch nach Mango, Maracuja, Limette und Grapefruit. Ausgebaut und vergoren im Holzfass.

| 69,00

Ca dei Frati Lugana DOC

Gardasee – Italien

Kraftvoll, ausdrucksstark und elegant, mit blumigen Noten von Aprikose und Birnen und frischen Blumen.

Der Kultwein vom Gardasee.

| 55,00



VINO ROSATO*

Rosé

Rosé Wine

0,75l Flasche

Casa Bennati Bardolino Chiaretto

Veneto – Italien

Fruchtig, frisch, herrlich unkompliziert,
mit Aromen von Himbeeren
und frischen Erdbeeren.

| 36,00

Cá dei Frati Rosa dei Frati DOC

Gardasee – Italien

Eleganter, zart, blumig, mit erfrischenden
Aromen von reifen Waldbeeren, mit einem
Hauch von Weißdorn.

| 49,00

Castel Sallegg Salie Rosè

Südtirol – Italien

Cuvée aus Blauburgunder, Lagrein
und Merlot Trauben. Fruchtig, süffig,
mit frischen Aromen von Erdbeeren,
Himbeeren und reifen Waldbeeren.

| 36,00

Weingut Knipser Clarette Rosè

Pfalz – Deutschland

Fruchtig, frisch, mit animierenden
Aromen von reifen Himbeeren, Cassis
und saftigen Kirschen. Pure Freude und
Genuss im Glas.

| 49,00

Reichsrat von Buhl Bone Dry Rosè

Pfalz - Deutschland

leicht, frisch, trocken, präzise, fruchtig, mit
Aromen von Cassis, Waldbeeren,
Himbeeren und Preiselbeere.

Präzise, geradlinig & trinkanimierend.

| 35,00



VINO ROSSO*

Rotwein

Red Wine

0,75l Flasche

Vinuva Nero D`Avola IGP

Sizilien – Italien

Eine wahre Geschmacksexplosion im Mund, sehr rund und samtig. Die Fruchtaromen von schwarzen Früchten und Gewürzen sind außergewöhnlich. Bio zertifiziert.

| 33,00

San Marzano Luna Piena Primitivo di Manduria DOP, Apulien – Italien

Eine Schokoladenbombe, opulente Aromen von reifen Brombeeren, schwarzen Kirschen und reifen Pflaumen, mit einem Hauch von Zimt, Nelken und Lebkuchen. Kräftig, vollmundig, samtig weich mit einem endlosen Finale.

| 44,00

Borsari Amarone della Valpolicella Classico DOC, Veneto - Italien

Kräftig, konzentriert mit einem unendlichen, intensiven Aromen Universum nach reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und aromatischen Kräutern, Gewürzen und Schokolade.

Fruchtiges, endloses Finale.

| 69,00

Il Palagione Chianti Draco Reserva

Toskana – Italien

Aus 100 % Sangiovese, ausgebaut im Barrique. Opulente Aromen von schwarzen Kirschen, reifen Brombeeren und Pflaumen. Feiner, eleganter und nobler Tropfen.

Seidig, weiches Finale.

| 49,00

Roccapesta Masca

Toskana – Italien

Cuvée aus Sangiovese, Syrah und Petit Verdot. Intensive, aber sehr elegante Aromen von reifen Schwarzkirschen, Waldbeeren und Kräuter.

Animierendes und fruchtiges Finale.

| 55,00

Antinori Tignanello IGT

Toskana - Italien

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese.

Ausgebaut 12 Monate in franz. Barrique.

Ausgezeichnet mit 93 Punkten von Robert Parker. Mit konzentrierten Aromen von reifen Kirschen und Cassis, mit einer zarten rauchigen und mineralischen Note.

| 180,00



Birra

Bier vom Fass

Beer

Beck's Pils 0,3l | 4,90

Beck's Pils 0,5l | 6,50

Franziskaner Hefe Weizen 0,5l | 6,50

Franziskaner Dunkel Weizen 0,5l | 6,50

Birra senza alcol

Bier alkoholfrei

Beer alcohol free

Beck's 0,33l | 4,90

Franziskaner Hefe Weizen 0,5l | 6,50

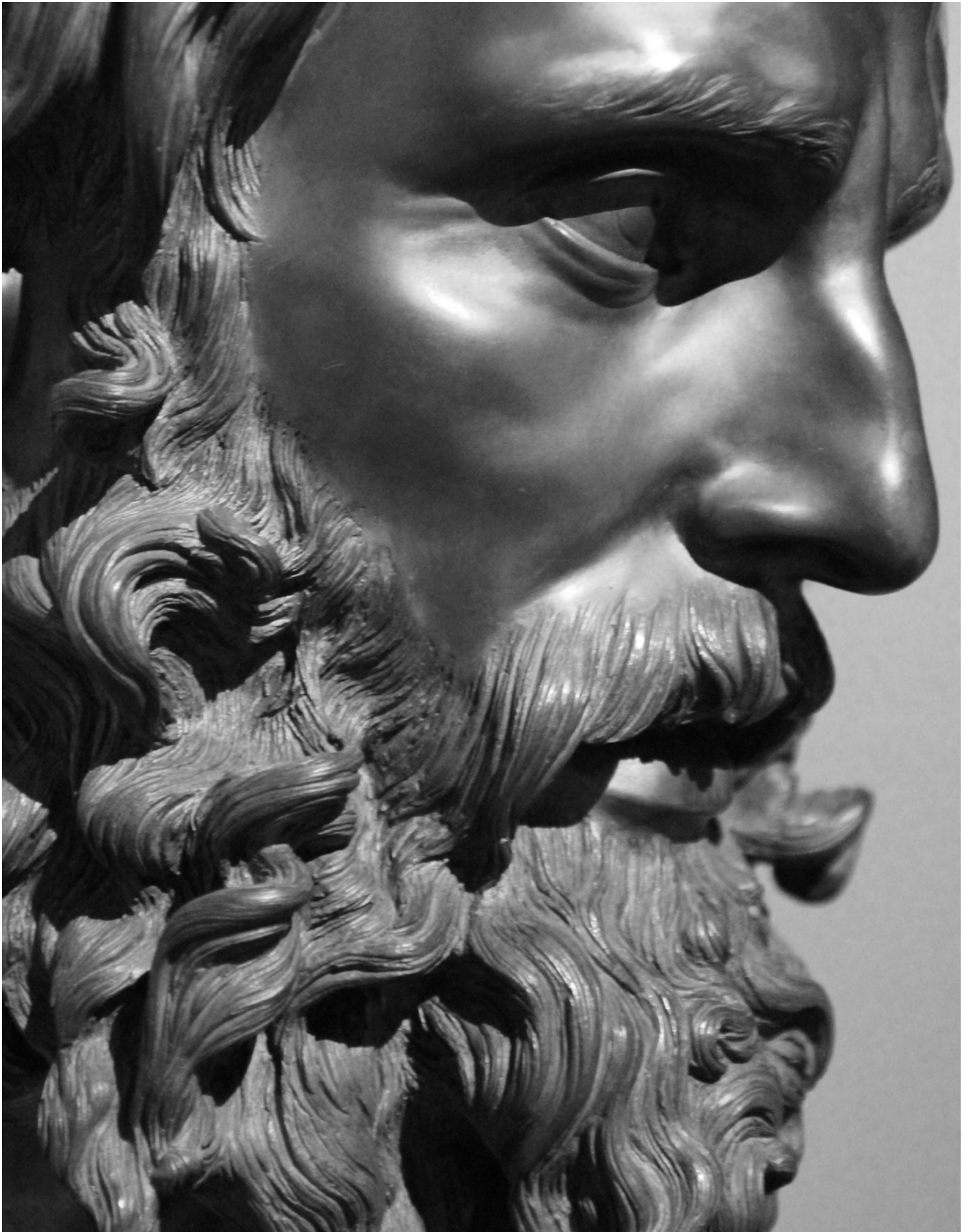
Birra Radler

Radler

Radler beer

Beck's Pils 0,5l | 6,20

Franziskaner Hefe Weizen 0,5l | 6,20



Whiskey

Jack Daniels 4 cl | 8,90
Jack Daniels Single Barrel 4 cl | 11,90
Jim Beam 4 cl | 9,90
Johnnie Walker Redlabel 4 cl | 10,90
Johnnie Walker Blacklabel 4 cl | 11,90
Ballantines Finest 4 cl | 9,90
Markers Mark 4 cl | 12,90
Glenfiddich 15 J. 4 cl | 12,90
Chivas Regal 12 J. 4 cl | 13,90

Longdriks

Bombay Gin Tonic | 13,90
Jack Daniels Cola^{1,10} | 10,90
Absolut Vodka Orange | 11,90

Gin

Tanqueray rangpur 4 cl | 9,90
Tanqueray 4 cl | 9,90
Hendrick's 4 cl | 11,90
Ungava 4 cl | 9,90
Monkey 47 4 cl | 13,90
Gin Mare 4 cl | 12,90
Mombasa 4 cl | 8,90
Hayman's 4 cl | 9,90
Fabbri 4 cl | 9,90

+ Tonic | 5,20

Rum

Havana 3 J. | 9,90
Havana 7 J. | 11,90
Bacardi | 9,90



COFFEE
TEA
& CO.



Café Borbone Napoli

Caffè creme ¹⁰ klein | 3,80

Caffè creme ¹⁰ gross | 4,80

Espresso ¹⁰ | 2,20

Espresso doppio ¹⁰ | 4,40

Espresso macchiato ¹⁰ | 2,70

Caffè latte ¹⁰ | 4,90

Capuccino Italiano ¹⁰ | 4,50

Latte macchiato ¹⁰ | 4,90

Heiße Schokolade | 4,50

Heiße Schokolade mit Sahnehaube | 4,90

Tee aus dem Hause Eilles

Earl Grey ¹³, Darjeeling ¹³, Grüntee ¹³,

Früchtetee, Kamille

| 4,90



ANALCOLICI
ALKOHOLFREI
NON ALCOHOLIC

St. Pellegrino

Mineralwasser 0,25l | 4,30 - 0,75l | 8,50

Aqua Panna

Stilles Wasser 0,25l | 4,30 - 0,75l | 8,50

Soft Drinks 0,33l | 5,20

Coca Cola ^{1,2,10}

Coca Cola Light ^{1,2,10,14}

Fanta ^{1,2}

Mezzo Mix ^{1,2}

Sprite ²

Bitter Lemon ¹¹

Tonic Water ¹¹

Ginger Ale ¹

Säfte 0,2l | 4,50 - 0,4l | 5,20

Apfelsaft

Orangensaft

Johannisbeernektar

Maracujanektar

Alle Säfte auch als Saft-Schorle verfügbar.

PAPI's homemade Ice Tea, 0,4l | 6,50

Unser Zündstoff für mehr

Coolness & Flavour im Glas!

Capri Zitronen, Fabbri 1905, Schwarztee,
frische Minze, Limetten / Lemon

Amalfi Pfirsich, Fabbri 1905, Schwarztee,
frische Minze, Limetten / Peach



PAPI JUNGBUSCH

Hafenstraße 74 | 68159 Mannheim
#papimannheim



PAPI LABORATORIO

Q7, 16 | 68161 Mannheim
#papilabmannheim

Spring / Summer 2024
APRIL

ZUTATEN

*Schinken: Schweinefleisch, jod, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose. Stabilisatoren [Natriumcitrate, Diphosphate], Antioxidationsmittel: Natriumisoascorbat, Gewürzextrakte, Würze, Konservierungsmittel Natriumcitrit. **Käse: 30 % Fett i. Tr., Beta-Carotin [Farbstoff]. *** Salami, Peperoni Salami: Schweinefleisch, Speck, Kochsalz jod., Gewürze, E120 [Farbstoff], Saccharose, Dextrose, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: E300, E301, Würze, Aroma, Konservierungsstoff E250 und E202, Buchenholzrauch. ****Parmaschinken: Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürze, Konservierungsmittel Kaliumnitrat.

* All wines contain sulfite. Alle Weine enthalten Sulfite und können Spuren von Gelatine, Eiweiß und Milchproteinen enthalten. Für Allergiker-Informationen sprechen Sie uns an.

Alle Preise sind in euro [€] ausgezeichnet. **Zusatzstoffe:** **1** Farbstoff(e), **2** Antioxidationsmittel, **3** Konservierungsstoff, **4** Phosphat, **5** Milchpulver **6** Süßungsmittel, **7** geschwefelt, **8** geschwärzt, **9** gewachst, **10** koffeinhaltig, **11** chininhaltig, **12** Taurin, **13** Teein, **14** Phenylalaninquelle, **15** Zitronensäure, **16** Sulfite.

Allergenkennzeichnung: Gluten **A**, Fisch **B**, Krebstiere **C**, Schwefeldioxid Sulfite **D**, Sellerie **E**, Lactose **F**, Sesamsamen **G**, Nüsse **H**, Eier **I**, Lupinen **J**, Senf **K**, Soja **L**, Weichtiere **M**, Erdnüsse **N**

AMORE BELLEZZA & SAPORE