

MENÙ



ALLERGENI

ALLERGEN – ALLERGÈNE

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

LO STAFF DEL FLAMINGO È IMPEGNATO PER SERVIRE IL VOSTRO TAVOLO NEL MINOR TEMPO POSSIBILE.

Pizzeria, Cucina e Hamburgeria, hanno tecniche di cottura diverse e i tempi di servizio delle portate, a volte, possono essere differenti. Grazie e buon appetito.

DIE MITARBEITER VOM FLAMINGO BEMÜHEN SICH IHREN TISCH SO SCHNELL WIE MÖGLICH ZU BEDIENEN.

Pizzeria, Cucina und Hamburgeria haben unterschiedliche Kochzeiten und die Servierzeiten der Gänge können manchmal unterschiedlich sein. Danke für Ihr Verständnis. Wir wünschen einen guten Appetit.

THE STAFF OF THE FLAMINGO TRY TO SERVE YOUR TABLE AS QUICK AS POSSIBLE.

Pizzeria, Cucina and Hamburgeria have different cooking times and the serving times of the dishes can be sometimes different. Thank you for your understanding. Enjoy your meal.

IN QUESTO RISTORANTE SERVIAMO PRODOTTI FRESCHI, CONGELATI O SURGELATI.

The restaurant serves fresh, chilled and frozen products. In diesem Restaurant werden frische, gekühlte und gefrorene Produkte serviert.



Più amato - *Most loved* - *Mehr geliebt*



Leggermente piccante - *Slightly spicy* - *Leicht scharf*



Vegetariano - *Vegetarian* - *Vegetarier*



Vegano - *Vegan* - *Vegan*



IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA:

QUALITÀ DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E VALORE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

“I am Friuli Venezia Giulia”: quality of local products and value of the agri-food chain. “Ich bin Friaul-Julisch Venetien”: Qualität der lokalen Produkte und Wert der Agrar- und Lebensmittelkette

le BEVANDE

DRINKS - GETRÄNKE

APERITIVI

GINGERINO, CRODINO, CAMPARI SODA	3,50 €
SPRITZ BIANCO / ROSSO	3,00 €
SPRITZ APEROL / CAMPARI	5,00 €
SPRITZ LIMONCELLO	5,00 €
HUGO	6,00 €
AMERICANO	7,00 €
AMERICANO SPECIAL VERMOUTH	8,00 €
Antica Formula, Carpano, Cocchi, Punt e Mes	
NEGRONI	9,00 €
MOSCOW MULE	8,00 €

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEERS – BIER VOM FASS

LÖWENBRAÜ ORIGINAL

Grado alcolico: 5,2 % vol. | Provenienza: Germania
0,25 L 3,50 € 0,5 L 6,00 €

BIRRA DEL BORGO – LAGER

Grado alcolico: 4,5 % vol. | Provenienza: Italia
0,25 L 3,50 € 0,5 L 6,00 €

GUINNESS

Grado alcolico: 4,2 % vol. | Provenienza: Irlanda
0,5 L 7,00 €

LEFFE ROUGE

Grado alcolico: 6,6 % vol. | Provenienza: Belgio
0,33 L 4,50 € 0,5 L 7,00 €

FRANZISKANER HEFE WEISSBIER

Grado alcolico: 5,0 % vol. | Provenienza: Germania
0,5 L 7,00 €

GOOSE ISLAND MIDWAY SESSION IPA

Grado alcolico: 4,1 % vol. | Provenienza: USA
0,5 L 7,00 €

HOEDGAARDEN – BLANCHE

Grado alcolico: 5,0 % vol. | Provenienza: Belgio
0,25 L 4,00 € 0,5 L 7,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEER – FLASCHENBIER

AUGUSTINER EDELSTOFF

Grado alcolico: 5,2 % vol. | Provenienza: Germania
0,5 L 6,50 €

BIRRA SUPERIOR GLUTEN FREE

Grado alcolico: 5,2 % vol. | Provenienza: Italia
0,33 L 4,20 €

ALCOHOL FREE

CORONA CERO - PILS

Grado alcolico: 0,0 % vol. | Provenienza: Messico
0,33 L 4,20 €

TRUMER FREISPIL ALKOHOLFREI - LAGER

Grado alcolico: 0,5 % vol. | Provenienza: Austria
0,33 L 5,00 €

BRLO NAKED ALKOHOLFREI PALE ALE

Grado alcolico: 0,5 % vol. | Provenienza: Germania
0,33 L 5,50 €

VINI ALLA SPINA

OPEN WINE – SCHANKWEINE

CALICE 3,00 € 0,5 L 9,00 € 1 L 17,00 €

VINO FRIZZANTE

Sparkling wine – Schaumwein
GLERA 100% - MACCARI

LAMBRUSCO

Lambrusco wine – Lambrusco-Wein
LAMBRUSCO - PAVAN

ROSSO

Red – Rot
MERLOT - LE VIGNE DI LUCIA

BIANCO

White – Weiss
FRIULANO - LE VIGNE DI LUCIA

le BEVANDE

DRINKS - GETRÄNKE

BIBITE ALLA SPINA

0,4 L 5,50 €

DRAFT DRINKS – GETRÄNKE VOM FASS

COCA COLA / FANTA
LEMON KINLEY / FUZETEA LEMON
FUZETEA PEACH / SPRITE
APPLE JUICE / SPEZI
APFELSCHORLE

SODA ZITRONE

0,4 L 4,00 €

BIBITE IN BOTTIGLIA

0,33 L 4,00 €

BOTTLED DRINKS – FLASCHENGETRÄNKE

COCA COLA / COCA COLA ZERO
FANTA / GINGER BEER FEVER TREE
LEMON FEVER TREE / TONICA FEVER TREE

ACQUA IN BOTTIGLIA

0,75 L 3,50 €

BOTTLED WATER – FLASCHENWASSER

GRAPPE

Grappa Bianca / Grappa Barricata 4,00 €
Storica Nera Domenis
Uvbianca Nonino 6,00 €

AMARI E LIQUORI

4,50 €

DIGESTIVE & LIQUEUR – DIGESTIVE & LIKÖRE

Amaretto Disaronno / Amaro del Capo
Amaro Nonino / Averna / Bayles
Brancamenta / Braulio / Cynar
Fernet Branca / Jagermeister / Jefferson
Montenegro / Sambuca Molinari
Ramazzotti / Unicum / Vecchia Romagna

PREMIUM RUM

Brugal / Havana 7 6,00 €
Diplomatico / Zacapa 23 Years 8,00 €

PREMIUM WHISKEY

7,00 €

Jack Daniel's / Laphroaig

PREMIUM VODKA

10,00 €

...& TONIC!

Belvedere / Grey Goose
+ Tonic Fever Tree

PREMIUM GIN

15,00 €

...& TONIC!

Hendrick's / Malfy Gin Rosa / Mare / Monkey
+ Tonic Fever Tree



CONSULTA LA NOSTRA CARTA DEI VINI
NELLA PAGINA SUCCESSIVA!

Take a look at our wine menu
on the next page!!

Werfen Sie einen Blick auf unsere Weinkarte
auf der nächsten Seite an!



la CARTA DEI VINI

WINE MENU - WEINKARTE

BOLLICINE

SPARKLING WINES - SCHAUMWEIN

Alta Langa Brut Pinot Nero Chardonnay 34,00 €
Deltetto - Canale, Cuneo

Cremant d'Alsace Brut "Sans Sulfites" 30,00 €
Arthur Metz - Marlenheim, Francia

Cuveè Extra Dry 18,00 €
Buon Bosch - Visnà di Vazzolo, Treviso

Franciacorta DOCG Brut "Alma" 50,00 €
Bellavista - Erbusco, Brescia

Franciacorta DOCG Brut "Cuvèe Prestige" 50,00 €
Cà del Bosco - Erbusco, Brescia

Franciacorta DOCG "Mia Dusat" 40,00 €
Franca Contea - Adro, Brescia

Pinot Nero Brut Oltrepò Pavese 34,00 €
Cà di Frara - Mornico Losanna, Pavia

Prosecco Brut Treviso DOC 18,00 €
47 Anno Domini - Roncade, Treviso

Prosecco Extra Brut Valdobbiadene DOCG 24,00 €
Ville D'Arfanta - Conegliano, Treviso

Prosecco Millesimato DOC Rosè 20,00 €
Il Colle - San Pietro di Feletto, Treviso

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry 22,00 €
Batiso - Valdobbiadene, Treviso

Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato 45,00 €
Collavini - Corno di Rosazzo, Udine

Ribolla Spumante Brut Nature 20,00 €
Polje - Cormons, Gorizia

Trento DOC Brut "Classic" 30,00 €
Wallenburg - Trento

Trento DOC Brut Rosè 36,00 €
Chri - Trento

Trento DOC Brut "Perlè" Millesimato 50,00 €
Ferrari - Trento

CHAMPAGNE

Champagne Brut Vintage Millesimè 320,00 €
Dom Perignon Reims - Francia

Champagne Brut Special Cuvèe 110,00 €
Bollinger Ay - Francia

VINI BIANCHI

WHITE WINES - WEISSWEINE

Bianco "Sharis" IGT delle Venezie 35,00 €
Felluga - Cormons, Gorizia

Chardonnay Collio DOC 25,00 €
Muzic - San Floriano del Collio, Gorizia

Chiaro di Bardolino 18,00 €
Monte del Fra - Sommacampagna, Verona

Falanghina Sannio DOC 35,00 €
Feudi San Gregorio - Serpico, Avellino

Friulano Colli Orientali DOC 30,00 €
Gigante Adriano - Corno di Rosazzo, Udine

Friulano Collio DOC 40,00 €
Schiopetto Mario - Capriva, Gorizia

Friulano DOC Collio 20,00 €
Polje - Cormons, Gorizia

Gewürztraminer Alto Adige DOC 30,00 €
Moser - Trento, Trentino-Alto Adige

Grillo "Calanica" IGT Terre Siciliane 22,00 €
Duca di Salaparuta - Casteldaccia, Palermo

Malvazija Istarska Istra 20,00 €
Cattunar - Brntonigla, Croazia

Pinot Grigio 45,00 €
Jermann - Dolegna del Collio, Gorizia

Pinot Grigio Collio DOC 26,00 €
Polencic - Cormons, Gorizia

Riesling Hospitien 24,00 €
Vereinigte Hospitien - Trier, Germania

Sauvignon Collio DOC 25,00 €
Muzic - San Floriano del Collio, Gorizia

Sauvignon "Ronco del Cerò" Collio DOC 46,00 €
Venica&Venica - Dolegna del Collio, Gorizia

Soave Classico DOCG 28,00 €
Pieropan - Soave, Verona

VINI ROSSI

RED WINES - ROTWEINE

Barbaresco Bordini DOCG 80,00 €
La Spinetta - Castagnola delle Lanze, Cuneo

Cabernet Franc Biologico DOC Carso 40,00 €
Castelvecchio - Sagrado, Gorizia

Cabernet Franc Colli Orientali DOC 24,00 €
Pizzulin - Prepotto, Udine

Cabernet Sauvignon IGT 38,00 €
Lis Neris - San Lorenzo Isontino, Gorizia

Cabernet Sauvignon Colli Orientali DOC 25,00 €
Butussi - Corno di Rosazzo, Udine

Chianti Classico DOCG 26,00 €
Carpineto - Greve, Firenze

Merlot Collio DOC 34,00 €
Colle Duga - Cormons, Gorizia

Merlot Collio DOC 34,00 €
Venica&Venica - Dolegna del Collio, Gorizia

Nebbiolo Langhe DOC 40,00 €
Scarzello - Barolo, Cuneo

Nobile di Montepulciano DOC 44,00 €
Poliziano - Montepulciano, Siena

Pinot Nero Alto Adige DOC 30,00 €
Kurtatsch - Cortaccia, Alto Adige

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Carso 40,00 €
Castelvecchio - Sagrado, Gorizia

Rosso "Dogajolo" IGT Toscana 18,00 €
Carpineto - Greve, Firenze

Rosso "Vertigo" IGT delle Venezie 35,00 €
Felluga - Cormons, Gorizia

Valpolicella Ripasso DOC 25,00 €
Monte del Fra - Sommacampagna, Verona

VINI DA DESSERT

DESSERT WINES - DESSERTWEINE

Moscato Giallo "Warth" 20,00 €
Moser - Trento, Trentino-Alto Adige

Verduzzo Passito IGT Venezia Giulia 26,00 €
Le Due Torri - Corno di Rosazzo, Udine

VINI ANALCOLICI

ALCOHOL FREE WINES - ALKOHOLFREIE WEINE

ALLEGRO - Vino Frizzante Dealcolizzato 20,00 €
Vinuci Monteverde Saggio - Merano, Bolzano

DECISO Vino Bianco Dealcolizzato 20,00 €
Vinuci Monteverde Saggio - Merano, Bolzano

SERIO Vino Rosso Dealcolizzato 25,00 €
Vinuci Monteverde Saggio - Merano, Bolzano

NEW

le FOCACCE

LA NOSTRA FOCACCIA ✓	7,00 €
<i>Our Focaccia - Unsere Focaccia</i>	
CON PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE	15,00 €
<i>Our Focaccia with Raw Ham from San Daniele - Unsere Focaccia mit Rohschinken aus San Daniele</i>	
CON PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE E BURRATA	19,00 €
<i>Our Focaccia with San Daniele Raw Ham and Burrata - Unsere Focaccia mit San Daniele Rohschinken und Burrata</i>	

le BRUSCHETTE

POMODORINI E BASILICO ✓	4,00 €
<i>Bruschetta with Cherry Tomatoes and Basil - Bruschetta mit Kirschtomaten und Basilikum</i>	
BACCALÀ MANTECATO	5,00 €
<i>Bruschetta with Creamed Cod Fish Venetian Style - Bruschetta mit Stockfishpüree auf Venezianischer Art</i>	
SALMONE AFFUMICATO	5,00 €
<i>Bruschetta with Smoked Salmon - Bruschetta mit Räucherlachs</i>	
BRUSCHETTA BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO	6,00 €
<i>Bruschetta with Burrata and Anchovies - Bruschetta mit Burrata und Sardellen</i>	

la STUZZICHERIA

PATATINE FRITTE ✓	5,50 €
<i>French Fries - Pommes Frites</i>	
CRISPY CHICKEN FILLETS NUGGETS (8 pezzi)	6,00 €
<i>Filetti di Pollo Impanati - Crispy Chicken Fillet (8 pieces) - Knuspriges Hähnchenfilet (8 Stück)</i>	
STICKS DI MOZZARELLINE IMPANATE (8 pezzi) ✦	6,00 €
<i>Fried Breaded Mozzarella (8 pieces) - Panierte Mozzarellasticks (8 Stück)</i>	
STICKS DI POLLO PICCANTE (8 pezzi) 🌶️	6,00 €
<i>Spicy Breaded Chicken Sticks (8 pieces) - Scharf Panierte Hähnchensticks (8 Stück)</i>	
ROSTI DI PATATE (5 pezzi) ✓	6,00 €
<i>Patate e Cipolle - Potato Rosti: Onions, Potatoes (5 pieces) - Kartoffelrösti: Zwiebel, Kartoffel (5 Stück)</i>	
POKER	13,00 €
<i>Filetti di Pollo Impanati, Sticks di Pollo Piccante, Rosti di Patate, Sticks di Mozzarelline Impanate Crispy Chicken Fillets, Fried Stuffed Olives, Potato Rosti, Fried Breaded Mozzarella Knuspriges Hähnchenfilet, Gefüllte Oliven, Kartoffelrösti, Panierte Mozzarellasticks</i>	
FRITTURA DI CALAMARI in Panatura Croccante di semola	19,00 €
<i>Fried Squids - Frittierte Tintenfische</i>	
+ SALSA SPECIAL <i>Salsa Flamingo Salsa Tartara Salsa BBQ Salsa Rosa</i>	0,50 €
<i>+Flamingo Soße Remoulade BBQ-Soße Rosa Soße. +Flamingo Sauce Tartar Sauce BBQ Sauce Pink Sauce</i>	

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

da **CONDIVIDERE**
nell'**ATTESA!**

TO SHARE WHILE WAITING!
ZUM TEILEN WÄHREND DES WARTENS!

♥
**FOGACCIA
CON PROSCIUTTO CRUDO
DI SAN DANIELE E BURRATA**

*Our Focaccia with San Daniele Raw Ham
and Burrata*

*Unsere Focaccia mit San Daniele
Rohschinken und Burrata*

19,00 €



ANTIPASTI *di* MARE

FISH STARTER - FISCHVORSPEISEN

ANTIPASTO REALE DI MARE 29,50 €

Insalata di Mare, Sarda in Saor, Baccala Mantecato, Cocktail di Gambero, Alici Marinate, Polpo con Patate e Pomodorini, Salmone Affumicato, Julienne di Calamaretti e Verdure
Seafood Salad, Octopus with Potatoes, Creamed Cod Fish Venetian Style, Marinated Anchovies, Sardines, Shrimp Cocktail with Pink Sauce, Julienne of Squid and Vegetables, Smoked Salmon
Meeresfrüchtesalat, Oktopus mit Kartoffel, Stockfischcreme auf Venezianische Art, Marinierte Sardellen, Sardinien, Garnelencocktail mit rosa Sauce, Julienne vom Tintenfisch und Gemüse, Räucherlachs

COZZE ALLA MARINARA 17,50 €

Cozze aperte in Olio all'Aglio e sfumate al Vino Bianco, Prezzemolo
Open Mussels in Garlic Oil and sauted with White Wine, Parsley
Miesmuscheln in Knoblauchöl und sautiert mit Weißwein, Petersilie

SOUTÈ "ROUGE" DI COZZE con crostini di pane 17,50 €

Cozze, Salsa di Pomodoro, Prezzemolo, Peperoncino
Mussels in Tomato Sauce with Chili - Miesmuscheln in Tomatensauce mit Chili

INSALATA DI MARE 17,10 €

Seppie, Polpo, Gamberi, Cozze, Pomodorini
Seafood Salad: Squid, Octopus, Shrimps, Mussels, Cherry Tomatoes
Meeresfrüchtesalat: Tintenfisch, Oktopus, Garnelen, Miesmuscheln, Kirschtomaten

CAPESANTE GRATINATE (4 pezzi) 17,80 €

Scallops au Gratin (4 pieces) - Gratinierte Jakobsmuscheln (4 Stück)

POLPO CON PATATE E POMODORINI 16,50 €

Octopus with Potatoes and Cherry Tomatoes - Oktopus mit Kartoffel und Kirschtomaten

COCKTAIL DI GAMBERI 15,20 €

Code di Gambero cotte al Vapore, Salsa Rosa, Insalatina Verde
Shrimp Cocktail with Pink Sauce on Green Salad
Garnelencocktail mit rosa Sauce auf Grünem Salat

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE servita con Pane Carasau 16,00 €

Salmon Tartare served with Crunchy Sardinian Bread
Lachs Tartar serviert mit knuspriges Sardinisches Brot

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA servita con Pane Carasau 16,00 €

Tuna Tartare served with Crunchy Sardinian Bread
Tunfish Tartar serviert mit knuspriges Sardinisches Brot

TARTARE DI GAMBERO ROSSO servita con Pane Carasau 16,00 €

Red Shrimp Tartare served with Crunchy Sardinian Bread
Rotgarnele Tartar serviert mit knuspriges Sardinisches Brot

TRIS DI TARTARE servita con Pane Carasau 29,00 €

Salmone Norvegese, Tonno Pinna Gialla, Gambero Rosso
Norwegian Salmon, Yellowfin Tuna, Red Shrimp served with Crunchy Sardinian Bread
Norwegischer Lachs, Gelbflossenthunfisch, Rotgarnele mit knuspriges Sardinisches Brot

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

ANTIPASTI *di* TERRA

MEAT STARTERS - FLEISCHVORSPEISEN

CAPRESE DI BUFALA CAMPANA 12,50 €

Pomodori, Mozzarella di Bufala Campana, Basilico
Buffalo Mozzarella, Tomatoes and Basil
Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum

VITELLO TONNATO CBT 16,50 €

Vitello Cotto a Bassa Temperatura
accompagnato da Salsa Tonnata fresca e Insalatina
Veal cooked at low temperature with fresh Tuna Cream and Salad
Kalbfleisch gekocht bei Niedertemperatur mit Thunfischsauce und Salat

BURRATA E CRUDO DI SAN DANIELE 16,50 €

San Daniele Raw Ham and Burrata
San Daniele Rohschinken und Burrata

CRUDO DI SAN DANIELE & MELONE 14,50 €

San Daniele Raw Ham and Melon
San Daniele Rohschinken und Melone



Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



PRIMI di MARE

PASTA DISHES WITH FISH - NUDELGERICHTE MIT FISCH



SPAGHETTI GRAN SCOGLIERA

22,00 €

Salsa di Pomodoro, Frutti di Mare
Spaghetti with Shellfish, Sea Food and Tomato Sauce
Spaghetti mit Krustentiere und Meeresfrüchte mit Tomatensauce

NEW

SPAGHETTI CON LE COZZE

15,50 €

Salsa di Pomodoro, Cozze, Peperoncino, Aglio, Prezzemolo
Tomato Sauce, Mussels, Chili, Garlic, Parsley
Tomatensauce, Muscheln, Chili, Knoblauch, Petersilie

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

19,50 €

Vongole, Aglio, Prezzemolo
Spaghetti with Clams, Garlic, Parsley
Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie

SPAGHETTI AL GRANCHIO BLU

16,50 €

Salsa di Pomodoro, Granchio Blu, Aglio e Aromi
Tomato Sauce, Blue Crab, Garlic and Herbs
Tomatensauce, Blaukrabben, Knoblauch und Kräuter

NEW

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO

19,50 €

Aglio, Olio, Prezzemolo e Tartare di Gambero Rosso, Prezzemolo
Garlic, Olive Oil, Parsley, and Red Shrimp Tartare, Parsley
Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Tatar von Rotgarnele, Petersilie

PENNETTE AL SALMONE

15,00 €

Julienne di Salmone Affumicato al Brandy con riduzione di Panna Fresca
Pennette Pasta with Smoked Salmon Stripes sauteed in Brandy and Fresh Cream Reduction
Pennette Nudeln mit Räucherlachsstreifen sautiert in Brandy mit frischer Sahnecreme

TAGLIOLINI "GLOW"

19,00 €

Tagliolini con Tonno Fresco, Salsa di Pomodoro, Olive Taggiasche, Pomodorini e Basilico
Tagliolini Pasta with Fresh Tuna Fish, Tomato Sauce, Taggiasca Olives, Cherry Tomatoes and Basil
Tagliolini Nudeln mit Frischem Thunfisch, Tomatensauce, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten und Basilikum

TAGLIOLINI CON GAMBERETTI E PESTO DI BASILICO

17,50 €

Gamberetti Boreali, Pesto alla Genovese
Tagliolini Pasta with Prawns and Basil Pesto
Tagliolini Nudeln mit Garnelen und Basilikum Pesto

LA GRAN PESCATORA (minimo per 4 persone)

a persona 20,50 €

Big pan of spaghetti with sea food (minimum 4 people)
Grosse Spaghettipfanne mit Meeresfrüchte (Minimum 4 Personen)

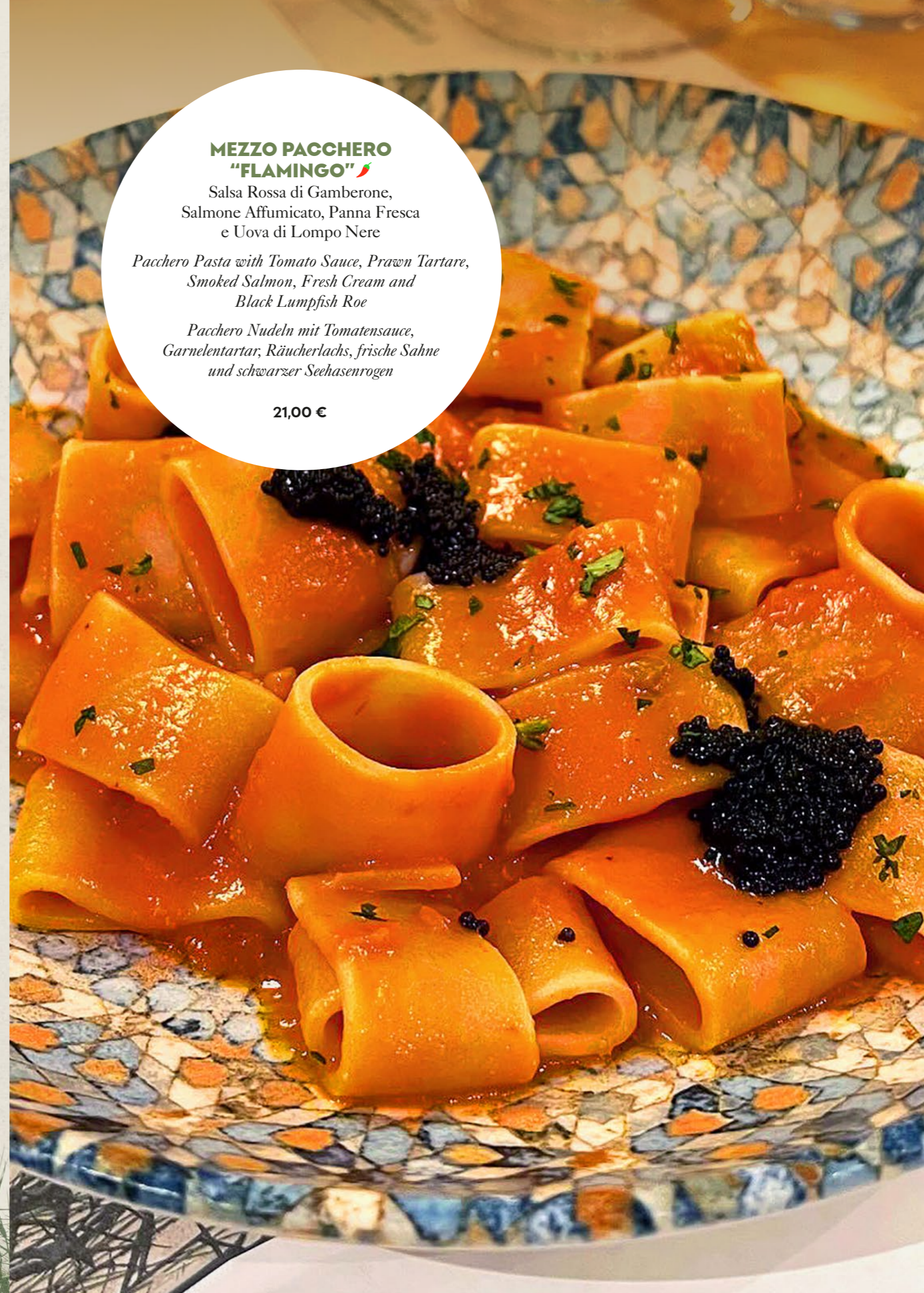
MEZZO PACCHERO "FLAMINGO"

Salsa Rossa di Gamberone,
Salmone Affumicato, Panna Fresca
e Uova di Lompo Nere

*Pacchero Pasta with Tomato Sauce, Prawn Tartare,
Smoked Salmon, Fresh Cream and
Black Lumpfish Roe*

*Pacchero Nudeln mit Tomatensauce,
Garnelentartar, Räucherlachs, frische Sahne
und schwarzer Seehasenrogen*

21,00 €



Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



PRIMI di TERRA

PASTA DISHES - NUDELGERICHTE

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ♥ 13,80 €

Guanciale di Sauris, Tuorlo d'Uovo Fresco, Pepe Nero, Pecorino Romano
Spaghetti Carbonara with Bacon, Fresh Egg, Black Pepper and Pecorino cheese
Spaghetti Carbonara mit Speck, frische Eier, schwarzer Pfeffer und Pecorinokäse

SPAGHETTI "PEPERONCINO" 🌶️ 11,00 €

La nostra Aglio, Olio e Peperoncino con Sgranata di Pane Tostato e Pomodori Ciliegino
Spaghetti with Garlic, Olive Oil, Chilli and Toasted Bread Crumbs and Cherry Tomatoes
Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili und geröstetes Brot und Kirschtomaten

SPAGHETTI INTEGRALI CON POMODORINI, BASILICO E BURRATA 🌱 17,00 €

Pomodorini, Basilico Fresco, Burrata
Wholemeal Spaghetti with Cherry Tomatoes, Basil and Burrata
Vollkornspaghetti mit Kirschtomaten, Basilikum und Burrata

NEW MEZZO PACCHERO ITALY 🌱 17,00 €

Salsa di Pomodoro, Burrata, Basilico Fresco
Tomato Sauce, Burrata, Fresh Basil
Tomatensauce, Burrata, Frischer Basilikum

PENNETTE ALL'ARRABBIATA 🌶️ 10,50 €

Salsa di Pomodoro, Aglio, Peperoncino
Pennette Pasta with Tomato Sauce, Garlic, Chilli
Pennette Pasta mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili

TORTELLINI PANNA & PROSCIUTTO 12,60 €

Tortellini di Carne, Prosciutto Cotto, Panna Fresca
Tortellini Stuffed with Meat and Ham and Fresh Cream
Tortellini gefüllt mit Fleisch und Schinken und serviert mit Sahnesauce

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO 🌱 9,90 €

Salsa di Pomodoro, Basilico
Spaghetti with Tomato Sauce and Basil
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE Il nostro Ragù è di Manzo al 100% 13,00 €

Spaghetti with 100% Beef Meat Sauce
Spaghetti mit 100% Rindfleischsauce

LASAGNE ALLA BOLOGNESE Il nostro Ragù è di Manzo al 100% 15,00 €

Lasagna Bolognese with 100% Beef Meat Sauce
Lasagne Bolognese unsere Sauce besteht 100% vom Rind

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



NEW

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON TARTUFO NERO ESTIVO

Guanciale di Sauris, Tuorlo d'Uovo Fresco, Pepe Nero, Pecorino Romano e Tartufo Nero Estivo

Spaghetti Carbonara with Bacon, Fresh Egg, Black Pepper, Pecorino cheese and Summer black truffle

Spaghetti Carbonara mit Speck, frische Eier, schwarzer Pfeffer, Pecorinokäse und Sommertrüffle

20,00 €



SECONDI *di* MARE

FISH MAIN COURSE - FISCHHAUPTSPESIEN

CALAMARETTI ALLA GRIGLIA

con Patate Saltate e Verdure Spadellate

19,50 €

Grilled Squids with Roasted Potatoes and sautéed Vegetables
Tintenfisch vom Grill mit Bratkartoffel und Sautierten Gemüse

NEW

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI ALLA GRIGLIA

con Patate Saltate e Verdure Spadellate

20,50 €

Grilled Squids and Prawns Skewers with Roasted Potatoes and sautéed Vegetables
Gegrillte Calamari- und Garnelen-Spiesse mit Bratkartoffel und sautiertem Gemüse

FRITTURA DI CALAMARI

in Panatura Croccante di semola

19,00 €

Fried Squids
Frittierte Tintenfische

+ SALSA TARTARA 0,50 €
Tartar Sauce | Remoulade

FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA PROFUMATO AL TIMO

con Patate Saltate e Verdure Spadellate

20,80 €

Grilled fillet of Sea bass scented with Thyme served with Roasted Potatoes and Sautéed Vegetables
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Thymian und serviert mit Bratkartoffel und Sautiertem Gemüse

FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA

con Patate Saltate e Verdure Spadellate

20,80 €

Grilled Gilthead Fillet with Fried Potatoes and Sautéed Vegetables
Gegrilltes Filet von der Goldbrasse mit Bratkartoffeln und Sautiertes Gemüse

GRIGLIATA MISTA DI PESCE con Patate Saltate e Verdure Spadellate

27,00 €

Tonno, Gambero, Scampo, Calamaro, Filetto di Branzino
Mixed grilled fish: Tuna, Prawns, Scampi, Cuttlefish,
fillet of Sea-Bass with Roasted Potatoes and sautéed Vegetables
Gegrillter Gemischter Fisch: Thunfisch, Garnlene, Scampi, Kalamari,
Wolfsbarschfilet mit Bratkartoffel und sautiertem Gemüse

TRANCIO DI TONNO ALLA PIASTRA IN CORONA DI SESAMO NERO

con Patate al Saltate e Verdure Spadellate

24,00 €

Grilled Tuna Fish with Black Sesame and served with roasted Potatoes and Sautéed Vegetables
Gegrillter Thunfisch in schwarzer Sesamkruste mit Bratkartoffeln und Sautiertem Gemüse

GRIGLIATA DI GAMBERONI CON GREMOLADA AROMATICA

con Patate Saltate e Verdure Spadellate (6 pezzi)

20,50 €

Grilled Prawns with aromatic Gremolada with roast Potatoes and Sautéed Vegetables (6 Pieces)
Gegrillte Garnelen mit aromatischer Gremolada und serviert mit
Röstkartoffel und Sautiertem Gemüse (6 Stück)

NEW

ASTICE ALLA CATALANA

30,00 €

Astice, Pomodori Ciliegino, Cipolla di Tropea, Olio EVO, Aceto bianco, Succo di Limone
Lobster, Cherry Tomatoes, Tropea Onion, EVO Oil, White Vinegar, Lemon Juice
Hummer, Kirschtomaten, Tropea-Zwiebel, EVO-Öl, Weißweinessig, Zitronensaft

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



GRAN FRITTURA DELL'ADRIATICO

Calamari, Pesciolini di Paranza e Gamberetti

MIXED FRIED FISH:

Squid, Small Mediterranean fish, Shrimps

GEMISCHTER FRITTIERTER FISCH:

Tintenfische, Kleine Mittelmeerfische, Garnelen

20,50 €

+ SALSA TARTARA 0,50 €
Tartar Sauce | Remoulade



SECONDI *di* TERRA

MAIN COURSES - HAUPTSPESIEN

TAGLIATA DI MANZO CBT E SCOTTATA AI FERRI

servita con Rucola e Pomodorini

22,90 €

*Beef slices cooked with low temperature with Cherry Tomatoes and Rocket salad
Rindfleisch gekocht mit Niedertemperatur mit Kirschtomaten und Rucola*

FILETTO DI MANZO CBT E SCOTTATO AI FERRI (circa 250 gr)

servito con Patate Saltate e Verdurine Spadellate

27,00 €

*Grilled Fillet of Beef cooked with low temperature (about 250g)
and served with Roasted Potatoes and Sautéed Vegetables
Gegrilltes Rinderfilet gekocht bei Niedertemperatur (um 250g)
mit Bratkartoffel und Sautiertem Gemüse*

GALLETTO ARROSTO ♥

servito con Patatine Fritte e Salsa Tartara

18,50 €

*Roast Cockerel with French Fries and Tartar Sauce
Gebratenes Hühnchen mit Pommes frites und Sauce Tatar*

COSTICINE DI MAIALE

servito con Patatine Fritte e Salsa BBQ

18,50 €

*Pork Ribs with French Fries and Barbeque Sauce
Schweinschälrippchen mit Pommes Frites und Barbeque Sauce*

FILETTO DI MANZO CBT IN SALSA AL PEPE VERDE (circa 250 gr)

servito con Patate Saltate e Verdure Spadellate

28,00 €

*Grilled Fillet of Beef cooked with low temperature served with Green
Pepper Sauce, Potatoes and Sautéed Vegetables (about 250g)
Gegrilltes Rinderfilet gekocht mit Niedertemperatur serviert mit Grüner
Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Sautiertes Gemüse (um 250g)*

COTOLETTA DI POLLO

servita con sticks di Patatine Fritte

16,00 €

*Chicken Cutlet "Milanese Style" with French Fries
Hühnerschnitzel mit Pommes Frites*

ROASTBEEF DI SCOTTONA CBT E SCOTTATO AI FERRI (circa 300 gr)

servito con Patatine Fritte

24,00 €

*Grilled Scottona Roast-beef cooked with low temperature,
served with Roasted Potatoes and Sautéed Vegetables
Grilltet Scottona Roasted gekocht mit Niedertemperatur,
serviert mit Bratkartoffeln und Sautiertem Gemüse*

+ SALSA SPECIAL Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ | Salsa Rosa 0,50 €

+Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße | Rosa Soße. +Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce | Pink Sauce

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



il MENU BABY

VALIDO PER I BAMBINI FINO A 12 ANNI
VALID FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS - GÜLTIG FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

PRIMI BABY

PENNETTE / SPAGHETTI AL POMODORO ✓ 6,90 €

Pennette Pasta with Tomato Sauce and Basil
Pennette Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum

PENNETTE / SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 7,50 €

Pennette Pasta with Bolognese Sauce
Pennette Nudeln mit Fleischragout

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 9,50 €

Lasagne Bolognese

PENNETTE IN BIANCO ✓ 5,00 €

Plain Pasta
Leere Nudeln

SECONDI BABY

WÜRSTEL CON PATATINE FRITTE 8,00 €

Frankfurter with French Fries
Frankfurter mit Pommes Frites

BABY COTOLETTA DI POLLO con Patatine Fritte 9,90 €

Baby Homemade Schnitzel with French Fries
Baby Hausgemachtes Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

FILETTI DI POLLO IMPANATI con Patatine Fritte 9,50 €

Nuggets with French Fries
Nuggets mit Pommes Frites

BABY PANINO HAMBURGER con Patatine Fritte 9,90 €

Pane al Latte, Hamburger, Formaggio
Baby Soft Bread, Hamburger, Cheese with French Fries
Baby Weißbrot, Hamburger, Käse mit Pommes Frites

BABY PANINO WÜRSTEL con Patatine Fritte 8,50 €

Pane al Latte, Würstel
Milk Bread, Frankfurter Sausages with French Fries
Milchbrot, Frankfurter mit Pommes Frites

i CONTORNI

SIDE DISHES - BEILAGEN

PATATINE FRITTE ✓ 5,50 €

French Fries
Pommes Frites

INSALATA MISTA ✓ 6,00 €

Misticanza, Pomodori, Carote, Mais
Salad, Tomatoes, Carrots, Corn
Salat, Tomaten, Karotten, Mais

PATATE SALTATE ✓ 6,50 €

Fried Potatoes
Bratkartoffeln

VERDURE SPADELLATE ✓ 6,50 €

Melanzane, Zucchine, Peperoni, Cipolla, Carote
Sautéed Vegetables: Aubergines, Zucchini, Peppers, Onion, Carrots
Sautiertes Gemüse: Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Karotten

VERDURE GRIGLIATE ✓ 7,50 €

Melanzane, Zucchine, Peperoni
Grilled Vegetables: Aubergines, Zucchini, Peppers
Gegrilltes Gemüse: Auberginen, Zucchini, Paprika

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



INSALATONE

SALADS - SALATE

CESAR SALAD ♥

15,00 €

Insalata Iceberg, Pomodorini, Pollo alla Griglia, Pancetta Croccante, Crostini di Pane, Scaglie di Grana e Salsa Caesar
Iceberg Salad, Cherry Tomatoes, Grilled Chicken, Crispy Bacon, Toasted Bread, Parmesan Flakes and Caesar Dressing
Iceberg Salat, Kirschtomaten, Gegrillte Hühnerbrust, Knuspriger Schinken, Brotwürfel, Parmesan und Caesar Dressing

GRECA 🍀

12,50 €

Misticanza, Pomodorini, Cetrioli, Olive, Feta e Vinaigrette
Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Cucumbers, Olives, Feta Cheese and Vinaigrette
Gemischter Salat, Kirschtomaten, Gurken, Oliven, Feta Käse und Vinaigrette

GREEN ✓

12,50 €

Misticanza, Pomodorini, Tofu, Noci e Avocado
Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Tofu, Nuts and Avocado
Gemischter Salat, Kirschtomaten, Tofu, Nüsse und Avocado

LAGUNA

12,50 €

Misticanza, Pomodorini, Carote, Mais, Cetrioli, Tonno, Gamberetti
Salad, Cherry Tomatoes, Carrots, Corn, Cucumbers, Tuna, Shrimps
Salat, Kirschtomaten, Karotten, Mais, Gurken, Thunfisch, Garnelen

i POKE

HAWAII ♥

16,00 €

Riso, Salmone Marinato alla Salsa di Soia, Pomodorini, Avocado, Edamame, Semi di Sesamo, Ananas, Salsa Cocco e Lime
Rice, Salmon Marinated in Soy Sauce, Cherry Tomatoes, Avocado, Edamame, Sesame Seeds, Pineapple, Coconut & Lime Sauce
Reis, in Sojasauce mariniertes Lachs, Kirschtomaten, Avocado, Edamame, Sesamkerne, Ananas, Kokos Limetten Sauce

EMERALD

16,00 €

Riso, Pollo alla Piastra, Pomodorini, Avocado, Mais, Carote, Sesamo Nero, Salsa di Soia, Salsa Cocco e Lime
Rice, Grilled Chicken, Cherry Tomatoes, Avocado, Corn, Carrots, Black Sesame, Soy Sauce, Coconut & Lime Sauce
Reis, Gegrilltes Hühnchen, Kirschtomaten, Avocado, Mais, Karotten, schwarzer Sesam, Sojasauce, Kokos Limetten Sauce

SEA

16,00 €

Riso, Gamberetti, Zucchine, Pomodorini, Avocado, Burrata, Edamame, Salsa Cocco e Lime
Rice, Shrimps, Zucchini, Cherry Tomatoes, Avocado, Burrata, Edamame, Coconut & Lime Sauce
Reis, Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten, Avocado, Burrata, Edamame, Kokos Limetten Sauce



Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



CLUB SANDWICH con Patatine Fritte

16,50 €

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro, Prosciutto Cotto, Formaggio, Pancetta, Uovo servito con Salsa Rosa
Sliced Bread, Lettuce, Tomato, Ham, Cheese, Bacon, Egg and French Fries served with Pink Sauce
Kastenbrot, Salat, Tomaten, Gekochter Schinken, Käse, Speck, Ei und Pommes Frites serviert mit Rosa Sauce

ORIGINAL CLUB con Patatine Fritte ♥

16,50 €

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro, Formaggio, Pollo, Bacon, Uovo, Maionese servito con Salsa Rosa
Sliced Bread, Lettuce, Tomato, Cheese, Chicken, Bacon, Egg, Mayonnaise and French Fries served with Pink Sauce
Kastenbrot, Salat, Tomaten, Käse, Hähnchen, Speck, Ei, Mayonnaise und Pommes Frites serviert mit Rosa Sauce

NEW

CESAR CLUB con Patatine Fritte

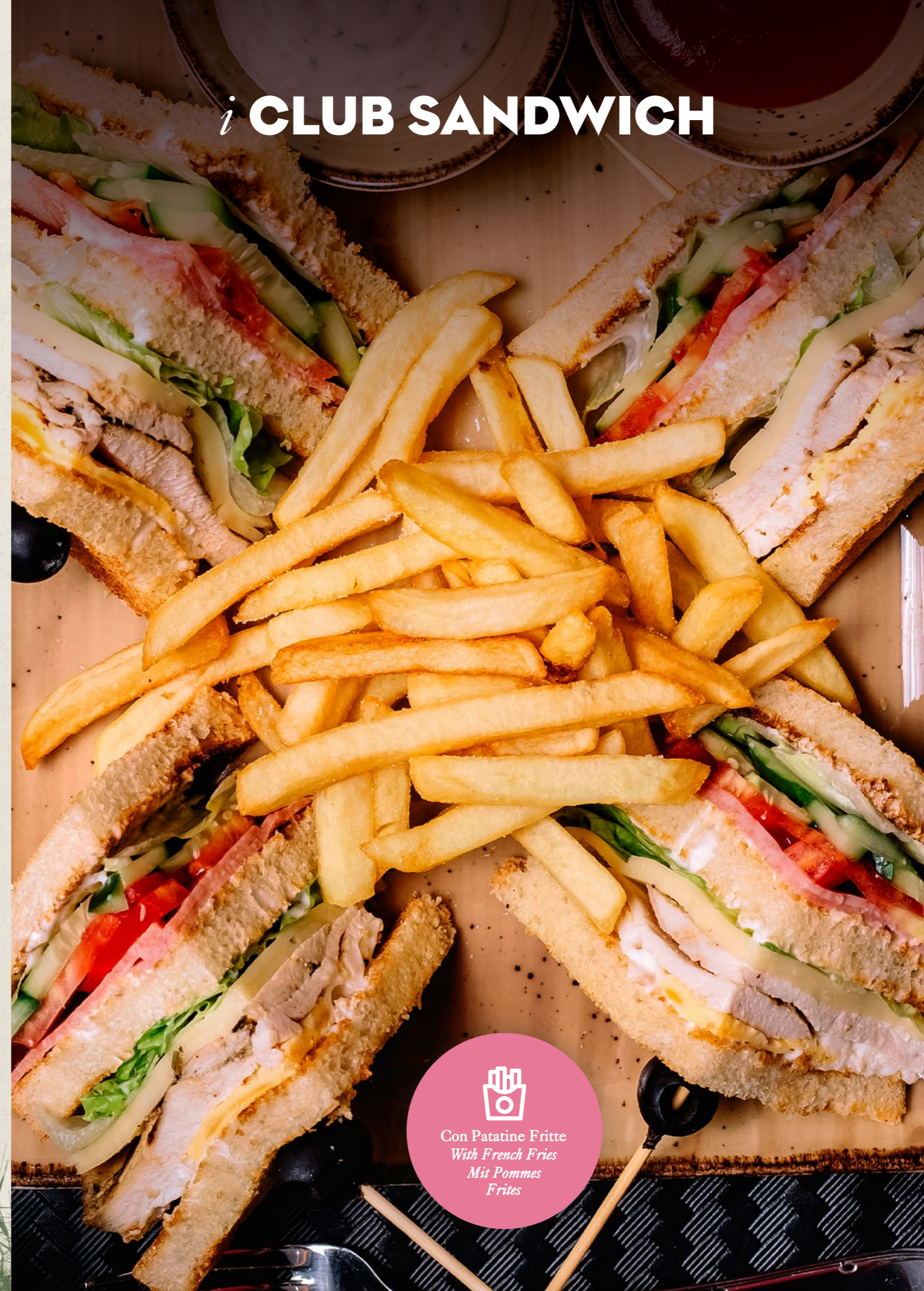
16,50 €

Pane in cassetta, Lattuga, Pomodoro, Pollo alla piastra, Salsa Cesar, Crema di Grana Padano, Bacon
Sliced Bread, Lettuce, Tomato, Grilled Chicken, Caesar Sauce, Grana Padano Cream, Bacon
Kastenbrot, Salat, Tomate, Gegrilltes Hähnchen, Caesar-Dressing, Grana Padano-Creme, Speck

CLUB VEGANO con Patatine Fritte ✓

16,50 €

Pane in Cassetta ai Cereali, Lattuga, Pomodoro, Verdure Grigliate, Funghi, Crema ai Carciofi servito con Mayonese Vegan
Sliced Kamut Bread, Lettuce, Tomato, Grilled Vegetables, Mushrooms, Artichokes Cream and French Fries served with Vegan Mayonnaise
Kamut Kastenbrot, Salat, Tomaten, Gegrilltes Gemüse, Pilze, Artischockencreme und Pommes Frites serviert mit Veganer Mayonnais

i CLUB SANDWICH

Con Patatine Fritte
With French Fries
Mit Pommes
Frites

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



the **CLASSIC** selection

ALL IN 14,50 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro,
Bacon, Cheddar, Salsa Flamingo
Soft Bread, Hamburger, Lettuce, Tomato, Bacon, Cheddar, Flamingo Sauce
Weißbrot, Hamburger, Salat, Tomaten, Speck, Cheddar, Flamingo Sauce

HAMBURGER 12,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Salsa Flamingo
Soft Bread, Hamburger, Lettuce, Tomato, Flamingo Sauce
Weißbrot, Hamburger, Salat, Tomaten, Flamingo Sauce

CHEESEBURGER 14,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Cheddar, Salsa Flamingo
Soft Bread, Lettuce, Tomato, Hamburger, Cheddar, Flamingo Sauce
Weißbrot, Salat, Tomaten, Hamburger, Cheddar, Flamingo Sauce

BACON BURGER 14,50 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Bacon, Cipolla di Tropea
all'Aceto Balsamico, Maionese, servito con Salsa BBQ
Soft Bread, Hamburger, Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar,
Mayonnaise, served with Barbecue Sauce
Weißbrot, Hamburger, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnaise, mit Barbecue Sauce

CHICKEN BURGER 14,00 €

Pane al Latte, Cotoletta di Pollo, Lattuga, Pomodoro, Salsa Flamingo
Soft Bread, Schnitzel, Lettuce, Tomato, Flamingo Sauce
Weißbrot, Schnitzel, Salat, Tomaten, Flamingo Sauce

HAMBURGER VEGAN ✓ 12,50 €

Pane Ciabattina, Hamburger Vegetale, Pomodoro, Lattuga, Ketchup
Baguette, Vegan Burger, Tomato, Lettuce, Ketchup
Baguette, Vegan-Burger, Tomaten, Salat, Ketchup

+ SALSA SPECIAL Salsa Flamingo / Salsa Tartara / Salsa BBQ / Salsa Rosa 0,50 €

+Flamingo Soße / Remoulade / BBQ-Soße / Rosa Soße. +Flamingo Sauce / Tartar Sauce / BBQ Sauce / Pink Sauce

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

gli **HAMBURGER**



CON PATATINE FRITTE
WITH FRENCH FRIES - MIT POMMES FRITES
+ 3,50 €



CON DOPPIO HAMBURGER
DOUBLE HAMBURGER - DOPPELTER HAMBURGER
+ 4,00 €



**PER I NOSTRI HAMBURGER UTILIZZIAMO SOLO CARNI 100% MANZO,
PROVENIENTI DA BOVINI CRESCIUTI E ALLEVATI IN ITALIA.**

*For our Burgers we only use 100% beef,
coming from cattle raised and reared in Italy.*

*Für unsere Burger verwenden wir nur 100 % Rindfleisch,
gezüchtet und aufgezogen in Italien.*



the SPECIAL selection

FLHAMBURGER ♥ 17,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Uovo, Cheddar, Bacon, Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico, Maionese, servito con Salsa BBQ
Soft Bread, Lettuce, Tomato, Hamburger, Egg, Cheddar, Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar, Mayonnaise, served with Barbecue Sauce
Weissbrot, Salat, Hamburger, Ei, Cheddar, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnaise, serviert mit Barbecue Sauce

CACIO E PEPE 16,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Pepe Nero, Guanciale di Sauris, Crema di Pecorino Romano
Soft Bread, Hamburger, Black Pepper, Bacon, Pecorino Romano Cheese Cream
Weißbrot, Hamburger, Schwarzer Pfeffer, Speck, Pecorino Romano Käsecreme

NEW CARBONARA BURGER 16,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Guanciale, Pepe Nero, Pecorino Romano, Tuorlo d'Uovo
Milk Bread, Beef Hamburger, Guanciale, Black Pepper, Pecorino Romano, Egg Yolk
Milchbrot, Rinder-Hamburger, Guanciale, Schwarzer Pfeffer, Pecorino Romano, Eigelb

ROSTI BURGER 15,50 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Rosti di Patate, Lattuga, Pomodoro, Bacon, Cheddar, Salsa Flamingo
Soft Bread, Hamburger, Potato Rosti, Lettuce, Tomato, Bacon, Cheddar, Flamingo Sauce
Weißbrot, Hamburger, Kartoffelrösti, Salat, Tomaten, Speck, Cheddar, Flamingo Sauce

PULLED PORK 14,50 €

Pane al Latte, Coppa di Maiale affumicata e sfilacciata, Insalata Coleslaw, Salsa BBQ
Milk Bread, Smoked Pulled Pork Neck, Coleslaw Salad, BBQ Sauce
Milchbrot, geräucherter Schweinenacken, Krautsalat, BBQ-Sauce

MR. LEO 14,50 €

Pane al Latte, Cotoletta di Pollo, Bacon, Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico, Maionese, servito con Salsa BBQ
Soft Bread, Schnitzel, Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar, Mayonnaise, served with Barbecue Sauce
Weißbrot, Schnitzel, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnaise, mit Barbecue Sauce

+ SALSA SPECIAL Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ | Salsa Rosa 0,50 €

+Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße | Rosa Soße. +Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce | Pink Sauce

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

gli HAMBURGER



CON PATATINE FRITTE
WITH FRENCH FRIES - MIT POMMES FRITES
+ 3,50 €



CON DOPPIO HAMBURGER
DOUBLE HAMBURGER - DOPPELTER HAMBURGER
+ 4,00 €



PER I NOSTRI HAMBURGER UTILIZZIAMO SOLO CARNI 100% MANZO, PROVENIENTI DA BOVINI CRESCIUTI E ALLEVATI IN ITALIA.

For our Burgers we only use 100% beef, coming from cattle raised and reared in Italy.

Für unsere Burger verwenden wir nur 100% Rindfleisch, gezüchtet und aufgezogen in Italien.



the LIMITED EDITION



DREAM TEAM LIMITED EDITION con Patatine Fritte 22,00 €

3 Mini burger + Patatine per assaggiare i nostri panini più venduti:

BACON BURGER - ALL IN - HAMBURGER

3 Mini burgers + French fries to taste our best-selling burgers:

Bacon Burger - All In - Hamburger

3 Mini-Burger + Pommes zum Probieren unserer meistverkauften Burger:

Bacon Burger - All In - Hamburger



PER I NOSTRI HAMBURGER UTILIZZIAMO SOLO CARNI 100% MANZO, PROVENIENTI DA BOVINI CRESCIUTI E ALLEVATI IN ITALIA.

For our Burgers we only use 100% beef, coming from cattle raised and reared in Italy.

Für unsere Burger verwenden wir nur 100 % Rindfleisch, gezüchtet und aufgezogen in Italien.

+ SALSA SPECIAL Salsa Flamingo | Salsa Tartara | Salsa BBQ | Salsa Rosa 0,50 €

+Flamingo Soße | Remoulade | BBQ-Soße | Rosa Soße. +Flamingo Sauce | Tartar Sauce | BBQ Sauce | Pink Sauce

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €



MINI SIZE ...MAXI TASTE!

Prova la selezione dei nostri 3 burger più venduti

Try our selection of 3 best-selling burgers - Probieren Sie die Auswahl unserer 3 meistverkauften Burger

3 MINI BURGER + PATATINE

22,00 €

BACON BURGER

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Bacon, Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico, Maionese

Soft Bread, Hamburger, Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar, Mayonnaise

Weißbrot, Hamburger, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnaise

ALL IN

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Bacon, Cheddar, Salsa Flamingo

Soft Bread, Hamburger, Lettuce, Bacon, Tomato, Cheddar, Flamingo Sauce

Weißbrot, Hamburger, Salat, Tomaten, Speck, Cheddar, Flamingo Sauce

HAMBURGER

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Salsa Flamingo

Soft Bread, Hamburger, Lettuce, Tomato, Flamingo Sauce

Weißbrot, Hamburger, Salat, Tomaten, Flamingo Sauce



Con Patatine Fritte
With French Fries
Mit Pommes
Frites

le PIZZE

REGULAR / MAXI

NEW

QUEEN MARGHERITA 🍀

Pomodoro, Mozzarella di Bufala in cottura, Basilico e olio EVO
Tomato, Buffalo Mozzarella during cooking, Basil and EVO oil
Tomaten, Büffelmozzarella im Ofen, Basilikum und EVO Öl

10,00 €

CRUDO & BURRATA

Pomodoro, Mozzarella, Burrata e Prosciutto Crudo
Tomatoes, Mozzarella, Burrata and Raw Ham
Tomaten, Mozzarella, Burrata und Rohschinken

16,00 / 32,00 €

NEW

AMATRICIANA

Pomodoro, Mozzarella, Pancetta e Cipolla
Tomatoes, Mozzarella, Bacon, and Onion
Tomaten, Mozzarella, Speck und Zwiebel

11,50 / 23,00 €

BELLA ITALIA

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Crudo e Bocconcini di Mozzarella
Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Raw Ham and Cherry Mozzarella
Tomaten, Mozzarella, Rucolasalat, Rohschinken und Mozzarellastücke

16,00 / 32,00 €

CONTADINA

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Salamino e Cipolla
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Pepperoni and Onions
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Pfefferoni und Zwiebel

12,50 / 25,00 €

FRUTTI DI MARE

Pomodoro, Mozzarella e Frutti di Mare
Tomatoes, Mozzarella and Sea Food
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte

14,20 / 29,00 €

PAOLINO 🌶️

Pomodoro, Mozzarella, Formaggi Misti e Salamino Piccante
Tomatoes, Mozzarella, Mixed Cheese and spicy salami
Tomaten, Mozzarella, Gemischter Käse und scharfe Salami

12,00 / 25,00 €

NEW

NEW YORK

Pomodoro, Mozzarella, Würstel, Patatine Fritte
Tomatoes, Mozzarella, Frankfurter Sausages, French Fries
Tomaten, Mozzarella, Frankfurter, Pommes frites

12,00 / 25,00 €

SUMMER

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Burrata e Gamberetti
Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Burrata, Prawns
Tomaten, Mozzarella, Rucolasalat, Burrata, Garnelen

14,50 / 29,00 €

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

TRADIZIONALE

Traditional
Traditionell

SCEGLI IL TUO IMPASTO!

Choose your dough!
Wählen Sie Ihren Teig!

SEMI INTEGRALE

Semi Wholemeal
Halbvolkkorn
+ 2,50 €

CON SEMI DI SESAMO

Dough with sesame seeds
Teig mit Sesam
+ 3,00 €

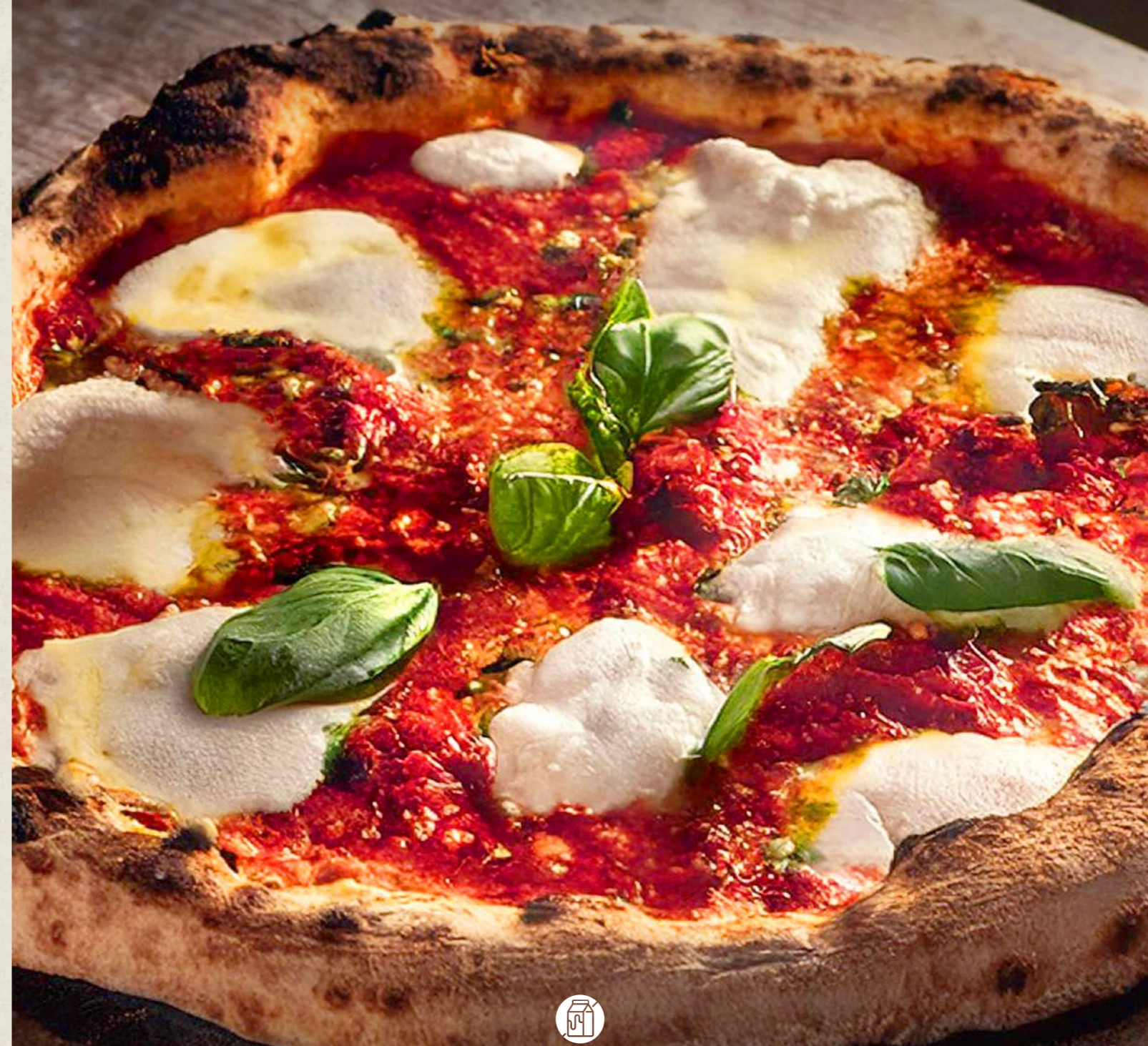
NEW



la QUEEN MARGHERITA

Pizza con Pomodoro, Mozzarella di Bufala in cottura, Basilico e olio EVO
Pizza with Tomato, Buffalo Mozzarella during cooking, Basil and EVO oil
Pizza mit Tomaten, Büffelmozzarella im Ofen, Basilikum und EVO Öl

10,00 €



ANCHE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

Also with lactose-free mozzarella – Auch mit laktosefreiem Mozzarella

+ 2,00 €



	REGULAR / MAX
PIZZA&JOY 🍀 Pomodoro, Mozzarella, Olive, Pomodorini e Bufala a fine cottura <i>Tomatoes, Mozzarella, Cherry Tomatoes and Buffalo Mozzarella</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kirschtomaten und Büffelmozzarella</i>	13,50 / 28,00 €
VIALE GORIZIA Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola e Pomodorini <i>Tomatoes, Mozzarella, Raw Ham, Rocket Salad and Cherry Tomatoes</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Roheschinken, Rucolasalat und Kirschtomaten</i>	13,50 / 28,00 €
BUFALINA 🍀 Pomodoro, Mozzarella e Bufala a fine cottura <i>Tomatoes, Mozzarella, Buffalo Mozzarella</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella</i>	12,00 / 25,00 €
NEW LA PITTA Mozzarella, Patate al forno, Salsiccia, Rosmarino <i>Mozzarella, Roasted Potatoes, Sausage, Rosemary</i> <i>Mozzarella, Ofenkartoffeln, Wurst, Rosmarin</i>	12,50 / 26,00 €
GLOW 🍀 Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Basilico e Bufala <i>Tomatoes, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Basil and Buffalo Mozzarella</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum und Büffelmozzarella</i>	13,00 / 27,00 €
VEGETARIANA 🍀 Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine, Peperoni <i>Tomatoes, Mozzarella, Eggplant, Courgettes and Bell Peppers</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Zucchini und Paprikaschoten</i>	11,50 / 24,00 €
SALAMINO E SCAMORZA 🌶️ Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante e Scamorza <i>Tomatoes, Mozzarella, Pepperoni and Scamorza Cheese</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salam und Scamorzakäse</i>	11,50 / 24,00 €
NEW MORTAZZA Mozzarella, Mortadella, Burrata e Granella di Pistacchio <i>Mozzarella, Mortadella, Burrata and Pistachio Crumble</i> <i>Mozzarella, Mortadella, Burrata und Pistazienkrümel</i>	14,50 / 30,00 €
VALTELLINA Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola e scaglia di Grana <i>Tomatoes, Mozzarella, Bresaola, Rocket Salad, Grana Cheese</i> <i>Tomaten, Mozzarella Bresaola, Rucolasalat, Parmesan</i>	12,50 / 26,00 €
HAWAII Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Ananas <i>Tomatoes, Mozzarella, Ham, Ananas</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	11,20 / 24,00 €

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

TRADIZIONALE
Traditional
Traditionell

**SCEGLI IL TUO
IMPASTO!**
Choose your dough!
Wählen Sie Ihren Teig!

SEMI INTEGRALE
Semi Wholemeal
Halbvollkorn
+ 2,50 €

CON SEMI DI SESAMO
Dough with sesame seeds
Teig mit Sesam
+ 3,00 €

	REGULAR / MAXI
AL CRUDO Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Crudo <i>Tomatoes, Mozzarella and Raw Ham</i> <i>Tomaten, Mozzarella und Rohschinken</i>	12,00 / 25,00 €
PORKY Pomodoro, Mozzarella, Würstel, Salamino e Prosciutto Cotto <i>Tomatoes, Mozzarella, Frankfurter, Salami and Ham</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Frankfurter, Salami und Schinken</i>	12,00 / 25,00 €
RUSTICA Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolla e Peperoni <i>Tomatoes, Mozzarella, Sausage, Onion, Bell Peppers</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Würstel, Zwiebel, Paprikaschoten</i>	11,90 / 25,00 €
GAMBERETTI & ZUCCHINE Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti e Zucchine <i>Tomatoes, Mozzarella, Prawns and Courgettes</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Zucchini</i>	11,90 / 25,00 €
BRIE & ZUCCHINE 🍀 Pomodoro, Mozzarella, Brie e Zucchine <i>Tomatoes, Mozzarella, Brie Cheese and Courgettes</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Brikäse und Zucchini</i>	11,20 / 24,00 €
PEPERONCINO 🌶️🍀 Pomodoro, Mozzarella, Peperoncino Fresco e Bufala <i>Mozzarella, Tomatoes, Fresh Chili Pepper and Buffalo Mozzarella</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Frischer Chilli und Büffelmozzarella</i>	12,50 / 26,00 €
SALSICCIA & PORCINI Pomodoro, Mozzarella, Porcini e Salsiccia <i>Tomatoes, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Sausage</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Würstel</i>	12,50 / 26,00 €
SALMONE Pomodoro, Mozzarella e Salmone <i>Tomatoes, Mozzarella and Smoked Salmon</i> <i>Tomaten, Mozzarella und Räucherlachs</i>	11,90 / 25,00 €
BOLOGNESE Pomodoro, Mozzarella e Ragù di Manzo <i>Tomatoes, Mozzarella, Beef Ragout</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleischsauce</i>	11,00 / 23,00 €
CAPRESE 🍀 Mozzarella, Rucola, Pomodorini e Bocconcini di Mozzarella <i>Mozzarella, Rocket Salad, Cherry Tomatoes and Cherry Mozzarella</i> <i>Mozzarella, Rucolasalat, Kirschtomaten und Mozzarella Scheiben</i>	11,90 / 25,00 €

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

**L'IMPASTO DELLE NOSTRE PIZZE VIENE SOTTOPOSTO AD UNA LUNGA
LIEVITAZIONE NATURALE PER GARANTIRNE UN'ALTA DIGERIBILITÀ**

The dough of our pizzas undergoes a long natural leavening process to ensure high digestibility.
Der Teig unserer Pizzen durchläuft einen langen natürlichen Gärungsprozess, um eine hohe Verdaulichkeit zu gewährleisten.



	REGULAR / MAXI
P-EGGY 	11,00 / 23,00 €
Crema ai Carciofi, Tofu e Olive <i>Artichokes Cream, Tofu e Oliven</i> <i>Artischockencreme, Tofu e Oliven</i>	
MARGHERITA 	7,00 / 15,00 €
Pomodoro e Mozzarella <i>Tomatoes and Mozzarella - Tomaten und Mozzarella</i>	
DIAVOLA 	9,50 / 20,00 €
Pomodoro, Mozzarella e Salamino Piccante <i>Tomatoes, Mozzarella and Spicy Salami</i> <i>Tomaten, Mozzarella und Scharfe Salami</i>	
PROSCIUTTO	9,50 / 20,00 €
Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Cotto <i>Tomatoes, Mozzarella and Ham</i> <i>Tomaten, Mozzarella und Schinken</i>	
SALAME	9,50 / 20,00 €
Pomodoro, Mozzarella e Salame <i>Tomatoes, Mozzarella and Salami</i> <i>Tomaten, Mozzarella und Salami</i>	
CAPRICCIOSA	10,80 / 22,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi e Carciofini <i>Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms and Artichokes</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze und Artischoken</i>	
PROSCIUTTO & FUNGHI	10,80 / 22,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi <i>Tomatoes, Mozzarella, Ham and Mushrooms</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze</i>	
TONNO & CIPOLLA	10,50 / 22,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Tonno e Cipolla <i>Tomatoes, Mozzarella, Tuna Fish and Onions</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel</i>	
SICILIANA 	10,80 / 22,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive e Salamino Piccante <i>Tomatoes, Mozzarella, Anchovies, Capers, Olive and Spicy Salami</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Scharfe Salami</i>	
CHIPS 	10,50 / 22,00 €
Pomodoro, Mozzarella e Patatine Fritte <i>Tomatoes, Mozzarella and French Fries</i> <i>Tomaten, Mozzarella und Pommes Frites</i>	

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

TRADIZIONALE
Traditional
Traditionell

**SCEGLI IL TUO
IMPASTO!**
Choose your dough!
Wählen Sie Ihren Teig!

SEMI INTEGRALE
Semi Wholemeal
Halbweizkorn
+ 2,50 €

CON SEMI DI SESAMO
Dough with sesame seeds
Teig mit Sesam
+ 3,00 €

	REGULAR / MAXI
4 STAGIONI	10,80 / 23,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofini e Olive <i>Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes and Olives</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischoken und Oliven</i>	
4 FORMAGGI 	10,80 / 23,00 €
Pomodoro, Mozzarella e Formaggi Misti <i>Tomatoes, Mozzarella and Mixed Cheese</i> <i>Tomaten, Mozzarella und gemischter Käse</i>	
CALZONE	10,50 €
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi <i>Tomatoes, Mozzarella, Ham and Mushrooms</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze</i>	
VIENNESE	9,50 / 20,00 €
Pomodoro, Mozzarella e Würstel <i>Tomatoes, Mozzarella and Frankfurter</i> <i>Tomaten, Mozzarella und Frankfurter</i>	
TONNO	9,50 / 20,00 €
Pomodoro, Mozzarella e Tonno <i>Tomatoes, Mozzarella and Tuna Fish</i> <i>Tomaten, Mozzarella und Thunfisch</i>	
SPECK & BRIE	11,50 / 24,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Speck e Brie <i>Tomatoes, Mozzarella, Smoked Ham and Brie Cheese</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinkenspeck und Brie Käse</i>	
SALSICCIA	9,50 / 20,00 €
Pomodoro, Mozzarella e Salsiccia <i>Tomatoes, Mozzarella and Sausage</i> <i>Tomaten, Mozzarella und Salsiccia-Wurst</i>	
PARMIGIANA 	10,80 / 23,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane e Grana <i>Tomatoes, Mozzarella, Eggplant and Parmesan</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Aubergine und Parmesan</i>	
CALZONE TIROLO	12,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Speck e Porcini <i>Tomatoes, Mozzarella, speck and Porcini Mushrooms</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinkenspeck und Steinpilzen</i>	
ROMANA	10,00 / 21,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Olive e Origano <i>Tomatoes, Mozzarella, Anchovies, Capers, Olives and Oregano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven und Oregano</i>	
MARINARA 	6,00 €
Pomodoro, Aglio, Origano e Olio <i>Tomatoes, Garlic, Oregan and Oil - Tomaten, Knoblauch, Oregan und Öl</i>	

Coperto - Cover - Gedeck 2,50 €

ANCHE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO
Also with lactose-free mozzarella
Auch mit laktosefreiem Mozzarella
+ 2,00 €





**INFORMAZIONE ALL'UTENZA
INERENTE LA PRESENZA NEGLI
ALIMENTI DI INGREDIENTI O
COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONSIDERATI ALLERGENI O LORO
DERIVATI**

Si avvisa la gentile clientela che in tutti gli alimenti e le bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE
PROVOCANO ALLERGIE O
INTOLLERANZE**
Reg UE n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il Responsabile dell'attività è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali ricettari o etichette originali delle materie prime.



**INFORMATIONEN FÜR DEN
VERBRAUCHER UEBER
LEBENSMITTEL ODER DEREN
DARAUS GEWONNEN
ERZEUGNISSE DIE ALS ALLERGENE
ODER DEREN NEBENERZEUGNIS
BETRACHTET WERDEN**

Wir informieren unsere Gäste, dass in allen Speisen und Getränken, die bei uns zubereitet und verabreicht werden, Inhaltsstoffe oder Hilfsstoffe enthalten können, die als Allergene gelten.

**SUBSTANZEN ODER PRODUKTE, DIE
ALLERGIEN ODER INTOLLERANZEN
HERVORRUFEN**
EU Reg. N. 1169/2011

1. Glutenhaltiges Getreide, wie: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ihre hybridisierten Stämme und Folgeprodukte;
2. Krebstiere und Produkte mit Spuren von Krustentieren;
3. Eier und Eiprodukte;
4. Fisch und Fischprodukte;
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte;
6. Soja und Sojaprodukte;
7. Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose);
8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse wie: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
9. Sellerie und Produkte auf Selleriebasis;
10. Senf und senfhaltige Produkte;
11. Sesamsamen und Sesamprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulfit;
13. Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Der Manager des Betriebs steht Ihnen gerne für zusätzliche Informationen, unter anderem die Vorzeige der geeigneten Unterlagen wie Rezeptbücher oder Originaletiketten der Rohstoffe, zur Verfügung.



**INFORMATION FOR THE
CONSUMER ON FOOD ITEM
OR ITS DERIVED PRODUCTS
WILL BE OBTAINED AS ALLERGENS
OR BY- PRODUCTS**

We inform our guests that all food and beverages that are prepared and administered by us may contain ingredients or adjuvants that are considered allergens.

**SUBSTANCES OR PRODUCTS
CAUSING ALLERGIES OR
INTOLERANCES**
EU Reg. N. 1169/2011

1. Gluten-containing cereals, such as: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derived products;
2. Crustaceans and products with traces of crustaceans;
3. Eggs and egg products;
4. fish and fish products;
5. peanuts and peanut products;
6. soy and soy products;
7. Milk and milk products (including lactose);
8. Nuts and products derived therefrom: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts
9. Celery and celery-based products;
10. Mustard and mustard products;
11. sesame seeds and sesame products and products derived therefrom;
12. sulfur dioxide and sulfites;
13. lupines and lupine-based products;
14. mollusks and products derived therefrom.

The manager will be happy to provide you with additional information, including the presentation of suitable documents such as recipe books or original material labels.



FOLLOW US ON
 INSTAGRAM
@flamingo_lignano_



FOLLOW US ON
 FACEBOOK
@FlamingoLignano

LA RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEI PRODOTTI (IMMAGINI E FOTO) È REALIZZATA AL SOLO SCOPO DI ILLUSTRARE IL PRODOTTO ED È PURAMENTE INDICATIVA.

*The graphic representation of the products (images and photos) is made for the sole purpose of illustrating the product and is purely indicative.
Die grafische Darstellung der Produkte (Bilder und Fotos) dient ausschließlich der Veranschaulichung des Produkts und ist rein indikativ.*





FLAMINGO
RISTORANTE PIZZERIA HAMBURGERIA

