

# Ristorante

## Antipasti

## Starter

## Vorspeisen

Patatine fritte

€ 3.50

**Pommes frites**

French fries

Affettato misto

€ 9.50

**Gemischter aufschnitt**

Italian salumi cold cuts

Carpaccio di Bresaola con Rucola e Scaglie di grana

€ 9.00

**Bündnerfleisch carpaccio mit Rucola und Parmesan**

Bresaola carpaccio with Arugula and slivers of Parmesan cheese

Prosciutto crudo e Mozzarella di Bufala

€ 9.00

**Roher schinken mit Büffelmozzarella**

Parma ham and Buffalo mozzarella

Prosciutto crudo e Melone (IN STAGIONE)

€ 8.50

**Roher schinken mit Melone (IM SAISON)**

Parma ham and Melon (IN SEASON)

Mozzarella di Bufala alla Caprese

€ 8.50

**Geschnittene tomaten mit büffelmozzarella**

Sliced tomatoes with buffalo mozzarella

Carpaccio di Carne salada Trentina, Rucola e Scaglie di grana

€ 9.00

**Pökelfleisch carpaccio von Trentino mit Rucola und Parmesan**

Trentino Saltbeef Carpaccio with Arugula and Slivers of Parmesan cheese



## Antipasti di Pesce

## Fish Starters

## Fischvorspeisen

Insalata ai Frutti di mare

€12.00

**Meeresfrüchte Salat**

Seafood Salad

Impepata di Cozze

€10.00

**Marinierte Miesmuscheln**

Peppered Mussels

Impepata di Vongole

€ 12.00

**Marinierte Venusmuscheln**

Peppered Clams

Insalata di Polpo (Polpo, Patate, Olive nere e Capperi)

€ 13.00

**Oktopus-Salat (Oktopus, Kartoffeln, Schwarze oliven und Kapern)**

Octopus Salad (Octopus, Potatoes, Black olives and capers)

Cocktail di Gamberi

€10.00

**Garnelen-Salat**

Shrimp Cocktail



## Primi Piatti

## First Course

## Eingangsgerichten

Spaghetti al Pesto	€ 7.00
<b>Spaghetti mit Pesto (Basilikum, Parmesan und oliven Öl)</b>	
Spaghetti with Pesto Sauce (Basil paste with Parmesan cheese and Olive oil)	
Spaghetti al Pomodoro e Basilico/ Arrabiata/ Ragù	€ 7.00
<b>Spaghetti mit Tomaten und Basilikum/ Arrabiata/ Bolognese</b>	
Spaghetti with Tomato and Basil/ Arrabiata/ Bolognese Sauce	
Spaghetti al Aglio, Olio d'oliva e Peperoncino	€ 7.00
<b>Spaghetti mit Knoblauch, Oliven öl und Chili</b>	
Spaghetti with Garlic, Olive oil and Hot chilly	
Spaghetti alla Carbonara	€ 8.50
<b>Spaghetti mit Eiersoße und Bauchspeck (Carbonara)</b>	
Spaghetti with Carbonara sauce (Egg yolks, Bacon and Cream)	
Penne alla Mediterranea (Pomodorini, Capperi, Olive e Pancetta)	€ 8.50
<b>Penne mit Mediterranea Soße (Kirschtomaten, Kapern, oliven und Bauchspeck)</b>	
Penne with Mediterranea Sauce (Cherry tomatoes, Capers, Olives and Bacon)	
Penne alla Norma (Pomodorini, Basilico, Ricotta e Melanzane)	€ 8.50
<b>Penne mit Norma Soße (Kirschtomaten, Basilikum, Topfen und Aubergine)</b>	
Penne with Norma Sauce (Cherry tomato, Basil, Ricotta cheese and Aubergines)	
Penne alla Montanara (Porcini, Speck e Panna)	€ 8.50
<b>Penne mit Montanara soße (Steinpilzen und Speck)</b>	
Penne with Montanara Sauce (Porcini mushrooms, Speck and Cream)	
Gnocchi di patate ai funghi porcini (Fatti in casa)	€ 8.50
<b>Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen (hausgemacht)</b>	
Potato dumplings with Porcini mushrooms (Homemade)	
Tagliatelle allo Speck e Zafferano	€ 8.50
<b>Tagliatelle mit Speck und Safran</b>	
Tagliatelle with Spoked Speck and Saffran	

Penne ai quattro Formaggi <b>Penne mit vier Käsesorten</b> Penne with four Cheese sauce	€ 8.50
Gnocchi di patate al Gorgonzola (Fatti in casa) <b>Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola (hausgemacht)</b> Potato dumplings with Gorgonzola sauce (Homemade)	€ 8.50
Tortellini di carne con Panna e Prosciutto <b>Fleische Tortellini mit Sahnesoße und schinken</b> Meat Tortellini with Cream and Ham	€ 8.50
Risotto allo Zafferano <b>Risotto mit Safran</b> Risotto with Saffran	€ 8.50
Risotto al Radicchio e Marzemino <b>Risotto mit Radicchio und Marzemino wein</b> Risotto with Red chicory and Marzemino wine	€ 8.50
Risotto al Radicchio e Salsiccia <b>Risotto mit Radicchio und Wurst</b> Risotto with Red chicory and Sausage	€ 8.50



## Primi di Pesce

## Fish First Course

## Fischvorspeisen

Spaghetti allo scoglio	€ 13.00
<b>Spaghetti mit Meerefrüchten</b>	
Spaghetti with Seafood	
Spaghetti alle Cozze	€ 10.00
<b>Spaghetti mit Mießmuscheln</b>	
Spaghetti with Mussels	
Spaghetti alle Vongole veroci	€ 12.00
<b>Spaghetti mit Venusmuscheln</b>	
Spaghetti with clams	
Spaghetti al Tonno e Pomodorini	€ 8.50
<b>Spaghetti mit Thunfisch und Kirschtomaten</b>	
Spaghetti with Tuna and Cherry tomatoes	
Penne ai Gamberetti e Zucchine	€ 9.50
<b>Penne mit Garnele und Zucchini</b>	
Penne with Shrimps and Courgettes	
Tagliatelle alle code di Gambero	€ 10.00
<b>Tagliatelle mit Garnelenschwanz</b>	
Tagliatelle with Shrimp tails	
Tagliatelle al Salmone affumicato	€ 9.50
<b>Tagliatelle mit Räucherlachs</b>	
Tagliatelle with smoked Salmon	
Risotto ai Frutti di mare	€ 11.00
<b>Risotto mit Meeresfrüchten</b>	
Risotto with Seafood	

## Secondi Piatti

## Meat Seconds

## Hauptgerichte

Cotoletta alla Milanese con Patatine fritte	€ 12.50
<b>Weiner Schnitzel mit Pommes frites</b>	
Weiner Schnitzel with French fries	
Filetto di maiale al pepe verde con Patate saltate	€ 14.00
<b>Schweinefilet mit grünem Pfeffer und Bratkartoffeln</b>	
Pork Tenderloins in green Pepper sauce with Sautéed potatoes	
Petto di Pollo ai ferri con Crocchette di patate	€ 12.00
<b>Gegrillte hühnerbrust mit Krokette</b>	
Grilled Chicken breast with potato croquettes	
Tagliata di pollo con Verdure cotte	€ 14.00
<b>Hühnerfleisch schneisen mit gekochtes Gemüse</b>	
Sliced Chicken with cooked Vegetable	
Bistecca di Manzo ai ferri con Patate saltate	€ 13.50
<b>Gegrilltes Rinderschnitzel mit Bratkartoffeln</b>	
Grilled Beef steak with sautéed potatoes	
Costolette d'Agnello alla piastra con Patatine fritte	€ 15.00
<b>Gegrillte Lammkoteletts mit Pommes frites</b>	
Grilled Lamb cutlets with French fries	
Entrecôte ai ferri con Patate saltate	€ 16.00
<b>Gegrilltes Entrecôte mit Bratkartoffeln</b>	
Grilled Entrecôte with Sautéed potatoes	
Carne salada con Fagioli borlotti	€ 13.00
<b>Pökelfleisch mit Borlotti Bohnen</b>	
Grilled Saltbeef with Borlotti bean	
Scaloppine della casa con Patate crocchette	€13.00
<b>Kalbschnitzel des Hauses mit Kartoffelkrokette</b>	
(Die Auswahl Zwischen Zitronen, Weisswein, Pilzen oder Gorgonzola)	
Pork Scaloppine with Potato croquettes	
(a choice between lemon, white wine, mushrooms or Gorgonzola)	

Tagliata di Manzo, Rucola e Scaglie di grana con Patate Saltate €17.00

**Geschnittenes Rinderfleisch mit Rucola und Parmesan**

Sliced Beef with Arugula and Slivers of Parmesan with Sautéed potatoes

Piatto Trentino (Gorgonzola, Salsiccia, Funghi saltati, Polenta) € 16.50

**Typisches Gericht aus Trentino (Gorgonzola, Wurst, Sautierten Pilzen, Polenta)**

Trentino Plate (Gorgonzola, Sausage, Sautéed Mushrooms and Polenta)

Würstel ai ferri con Patatine fritte € 10.00

**Würstchen mit Pommes frites**

Würstel with French fries

Grigliata mista di Carne con patatine fritte ( per 1 persona) € 18.00

**Gemischtes Fleischgrillgericht mit Pommes frites**

Mixed Grilled Meats with French fries

## Contorni

## Sidedishes

## Beilagen

Fagiolini al burro

Buttered Green Beans

**Grüne Bohnen mit Butter**

Spinaci al burro

Buttered Spinach

**Spinat mit Butter**

Patate saltate

Sautéed Potatoes

**Bratkartoffeln**

Insalata mista

Mixed Salad

**Gemischter Salat**

Verdure cotte

Steamed Vegetables

**Gekochtes Gemüse**

(Zucchini, Carote e Cavolfiori) (Cougettes, Carrots and Cauliflower) (Zucchini, Möhren, Blumenkohl)

€ 3.50

## Secondi di Pesce    Fish Seconds    Fisch Hauptgerichte

Filetto di Branzino ai ferri con Verdure cotte <b>Gegrillte Seebarschfilet mit Gekochtes Gemüse</b> Grilled Branzino fillet with Steamed Vegetables	€ 14,00
Filetto di Orata ai ferri con Patate saltate <b>Gegrillte Goldbrasse mit Bratkartoffeln</b> Grilled Sea Bream fillet with Sautéed Potatoes	€ 14.00
Frittura mista di pesce con Patatine fritte <b>Gemischter Frittierter Fisch mit Pommes frites</b> Mixed fried Seafood with French fries	€ 17.00
Anelli di Calamari fritti con Patatine fritte <b>Panierte Tintenfischringe mit Pommes frites</b> Fried Calamari with French Fries	€ 14.50
Seppioline alla piastra con Patatine fritte <b>Gegrillte Sepia mit Pommes frites</b> Grilled Cuttlefish with French Fries	€ 14.00
Filetto di Trota salmonata ai ferri con Patate saltate <b>Gegrillte Lachsforellenfilet mit Bratkartoffeln</b> Grilled Salmon Trout fillet with Sautéed Potatoes	€ 12.00
Trancio di Pesce Spada ai ferri con Patate saltate <b>Gegrillter Schwertfisch mit Bratkartoffeln</b> Slice of grilled Spearfish with Sautéed potatoes	€ 14.00
Gamberoni alla griglia con patate saltate <b>Gegrillte Garnelen mit Bratkartoffeln</b> Grilled King Prawns with sautéed potatoes	€ 17.00
Grigliata mista di Pesce con patatine fritte (per 1 persona) <b>Gemischtes Fischgrillgericht mit Pommes frites</b> Mixed Grilled Fish with French fries	€ 19.00



## Insalate

## Salads

## Salate

### Mista Grande (**Große**) (Large)

€ 5.50

(**Grüner salat, Radicchio, Karotten, Mais und Tomaten**)

(Lettuce, Radicchio, Carrots, Corn and Tomatoes)

### Mista Piccola (**klein**) (Small)

€ 3.50

(**Grüner salat, Radicchio, Karotten, Mais und Tomaten**)

(Lettuce, Radicchio, Carrots, Corn and Tomatoes)

### Primavera

€ 9.00

(**Gemischter salat mit Mozzarella, Thunfisch und Kirschtomaten**)

(Mixed salad with Mozzarella, Tuna and Cherry Tomatoes)

### Mare e Monti

€ 9.00

(**Gemischter salat mit Thunfisch, Schinken, Hartes Ei und Swartze Oliven**)

(Mixed salad with Tuna, Ham, Boiled eggs and Black olives)

### Estate

€ 9.00

(**Grüner salat mit Kirschtomaten, spargel, Oliven und Rucola**)

(Lettuce with Asparagus, Black olives and Arugula)

### Della Casa

€ 9.00

(**Gemischter salat mit Büffelmozzarella, mais und schinken**)

(Mixed salad with Buffalo Mozzarella, Ham and Corn)

### Dello Chef

€ 9.00

(**Gemischter salat with Garnelm, Spargel, Artischocken, Hartes Ei**)

(Mixed salad with Shimps, Asparagus, Artichokes and Boiled egg)

# Menù Indiano

## Antipasti

## Vorspeisen

## Starters

Vegetable Pakora

€ 7.00

(Gemischtes Gemüse gebraten im Kichererbsen-mehl-Teig)

(Chickpea batter fried mixed vegetables)

Panir Pakora

€ 7.50

(Cubes gebratene Käse in Kichererbsen-mehl-Teig)

(Chickpea batter fried cubes of homemade cheese)

Onion Pakora

€ 6.50

(Zweibeln gebraten in Kichererbsen-Mehl-Teig)

(Chickpea batter fried onion rings)

Chicken Pakora

€ 7.50

(Hühnereintopf in Kichererbsen-Mehl-Teig gebraten)

(Chickpea batter fried Chicken strips)

Jheenga Pakora

€ 8.00

(Code von gebratenen Garnelen im Teig Kichererbsen-mehl)

(Chickpea batter fried prawns)

Mushroom Pakora

€ 7.00

(Frische Champignons gebraten in Kichererbsen-Mehl-Teig)

(Chickpea batter fried fresh Champignon mushrooms)

Misto Pakora

€ 8.00

(Gemischte Geschmack Vorspeisen)

(Mixed taste of all Indian starters)



# Tandoori Khana

## Lehmofen Gerichte

## Clay Oven Dishes

- Chicken Tikka** € 14.00  
(Hühnerbrust mariniert mit Kräuter, Knoblauch und Gewürzen, mit Reis)  
(Herbs, Garlic and spices marinated Chicken breast with Basmati rice)
- Three in One** € 15.00  
(Drei verschiedene Huhnsorten mit Reis)  
(Yogurt, Mint and Spices marinated chicken with Basmati rice)
- Chicken Kebab** € 15.00  
(Hühnerbrust mit Gewürze, Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten und scharfe Currysoße mit Reis)  
(Chicken Breast covered in fresh Tomatoes, Bell Pepper and Onion marinara with Basmati rice)
- Jheenga Tandoori** € 18.00  
(Garnelen, Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten im Honig Currysoße mit Reis)  
(Shrimps in fresh Tomatoes, Bell Pepper, Onion and Honey flavoured Marinara with Basmati rice)
- Tandoori Mix Grill** € 17.00  
(Hühn, Garnelen und Lamm mariniert mit "Methi", Reis)  
(Marinated Chicken legs, Lamb, and Shrimp served with Basmati rice)



## Pollo

## Chicken

## Hühnchen

- Mughlai Chicken** € 13.00  
(Atmodisch Rezept zubereitet Maharaja Chicken in Curry-Sauce mit cremiger Mandel mit Basmati reis)  
(Sautéed chicken prepared in creamy Almond sauce with Basmati rice)
- Chicken Tikka Masala** € 13.00  
(Hühn zubereitet orientalische sauce und Gewürze "Methi" (Bockshornklee Blätter) mit Basmati reis)  
(Chicken Prepared in "Methi" sauce (Fenugreek leaves) with Basmati rice)
- Butter Chicken** € 13.00  
(Tandoori Hühnereintopf in Frisch Tomaten-Sauce, Sahne und Butter gebraten mit Basmati reis)  
(Tandoori chicken prepared in fresh Tomato, Cream and Butter sauce with Basmati rice)
- Chicken Curry** € 12.00  
(Hühn Eintopf gekocht in scharfer Curry-Sauce mit Basmati reis)  
(Sautéed chicken prepared in spicy Curry sauce with Basmati rice)
- Chicken Jalfrezi** € 12.50  
(Hühnereintopf mit Gewürzen, paprika und Zwiebeln Jalfrezi frischen Tomaten mit Basmati reis)  
(Sautéed chicken prepared in Peppers, Onion and fresh Tomato sauce with Basmati rice)
- Chicken Tikka Sagwala** € 13.00  
(Cremig-Huhn-Eintopf mit spinat ung würzig mit Basmati reis)  
(Chicken prepared in creamy Spinach sauce with basmati rice)
- Chicken Karahi** € 13.00  
(Hühn mit gemüse in Curry-Sauce mit Basmati Reis)  
(Sautéed chicken prepared in fresh Vegetable sauce with Basmati rice)
- Chicken Chillies** € 14.00  
(Geschmortes Hühn in kalten soße scharf, Paprika und Zwiebeln mit Basmati reis)  
(Chicken strips prepared in Hot chilly, Peppers and Onion sauce with basmati rice)

## Manzo

## Beef

## Rindfleisch

### Beef Vindalù

€ 13.00

(Reindfleisch in soße Vindalù Zwiebeln und Paprika mit Basmati Reis)

(Beef, Onions and Peppers prepared in Vindalù sauce with Basmati rice)

### Beef Dara

€ 13.50

(Reindfleisch mit Gemüse in Curry-sauce mit Basmati Reis)

(Beef and fresh vegetables prepared in a creamy curry sauce with Basmati rice)

### Beef Bhunna

€ 13.00

(Gebratenes Reindfleisch Eintopf mit cremigen Sauce mit Joghurt, Zwiebeln und Gewürze von Kaschmir mit Basmati Reis)

(Beef in creamy sauce with yoghurt, onions and Kashmir spices with Basmati rice)

### Beef Palak

€ 13.50

(Reindfleisch Eintopf Sahne Spinat mit Basmti Reis)

(Beef prepared in spinach cream sauce with Basmati rice)

## Agnello

## Lamb

## Lamm

### Mutton Dopiazza

€ 14.00

(Lammragout mit Gewürzen Cardamom, Zwiebeln, frischer Ingwer mit Basmati Reis)

(Lamb prepared in Cardamom, Onion and fresh Ginger sauce with Basmati Rice)

### Shahi Mutton Korma

€ 14.50

(Lammragout in Kokosnuss-Sahne-Sauce mit Basmati-Reis)

(Lamb in Yogurt and Coconut flavoured sauce with Basmati rice)

### Mutton Rogan Josh

€ 14.50

(Lammragout in pikanter orientalische Sauce, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel mit Basmati-Reis)

(Lamb in spicy Ginger and Garlic sauce with Basmati rice)

### Mutton Mushroom Jalfrezi

€ 14.50

(Lammragout mit frischen Champignons, Paprika, Zwiebeln, frische Tomaten mit Basmati-Reis)

(Lamb and fresh Champignon mushrooms prepared in bell peppers, onions and fresh tomato sauce with basmati rice)

## Suino

## Pork

## Schwein

### Pork Mughlai

€ 13.00

(Schweinfilet nach, altem Rezept Maraja in Curry-Sauce mit cremiger Mandel-Basmati-Reis)

(Browned Pork served in creamy Almond sauce with Basmati rice)

### Pork Bhunna

€ 13.00

(Bits brünierte Schweinfleisch mit Sahnesauce mit Jogurt, Zwiebeln und Gewürze con Kaschmir mit Basmati-Reis)

(Sautéed Pork prepared in creamy Yogurt, Onion and spices sauce with Basmati rice)

### Pork Chillies

€ 13.50

(Sweinefilet in Chilly-Soße scharf, Paprika, Zwiebeln mit Basmati-Reis)

(Pork strips in Hot Chilly, Onions and Bell Peppers sauce with Basmati rice)

### Pork Ginger

€ 13.00

(Schweinfilet in Sauce and Gewürze Methi mit Ingwar Sahne und Basmati-Reis)

(Pork fillets prepared with Ginger cream and spices with Basmati rice)

## Briyani

### Kashmiri Pullao

€ 13.00

(Basmati-Reis mit Gemüse in Saison Indian-Nordant Gewürze und getrocknete Früchte)

(Basmati rice prepared with Season Vegetables, dry fruite and Indian spices)

### Chicken Briyani

€ 13.50

(Basmati-Reis mit würziges Huhn and Safran Erbsen Rosinen and Mandeln)

(Basmati rice cooked with Safran, Peas, Almonds and spiced Chicken)

### Jheenga Briyani

€ 14.00

(Basmati-Reis mit Garnelen Schwänze, Erbsen, Knoblauch, Rosinen und Mandeln)

(Basmati rice mixed with Shrimps tails, Peas, Garlic, Raisins and Almonds)

### Taj Briyani

€ 13.00

(Basmati-Reis mit würzigen Lamm, Erbsen, Rosinen and Mandeln)

(Basmati rice mixed with Spicy lamb, Peas, Raisins and Almonds)

## Vegetariano

## Vegetarian

## Vegetarisch

Mixed Vegetable	€ 12.00
(Gemischt Gemüse in Curry-Soße mit Basmati-Reis)	
(Mixed vegetables in Curry sauce with Basmati rice)	
Mushroom Takatak	€ 14.00
(Frischen Champignons mit Zwiebeln, Paprika und frische Tomaten mit Basmati-Reis)	
(Fresh Champignons, Bell Peppers, Onions and fresh Tomatoes in Spicy sauce with Basmati rice)	
Alu Chana Masala	€ 13.00
(Kichererbsen und Kartoffel curry mit frische Tomaten, Ingwer, Knoblauch mit Basmati-Reis)	
(Chickpeas and Potatoes in fresh Tomato curry with Ginger, Garlic and Basmati rice)	
Malai Kofta	€ 13.50
(Gedünstetes Gemüse in cremiger Curry-sauce mit Basmati-Reis)	
(Fried Mixed Vegetable balls in Creamy Almond sauce with Basmati rice)	
Palak Panir	€ 13.50
(Sahne, Spinat und hausgemachtem Käse mit Basmati-Reis)	
(Homemade Cheese in spinach cream sauce with Basmati rice)	
Panir Karahi	€ 13.50
(Würfel der hausgemachtem Käse mit Gemüse in Curry-Sauce mit Basmati-Reis)	
(Homemade Cheese and fresh Vegetables in curry sauce with Basmati rice)	
Panir Chillies	€ 13.50
(Gebratene Käse Würfel in Chilly-soße scharf, Paprika und Zwiebeln mit Basmati-Reis)	
(Homemade cheese, Bell Peppers and onions in spicy sauce with Basmati rice)	
Dal Makhni	€ 12.00
(Würzige Linsensuppe curry-sauce mit Basmati-reis)	
(Spicy Lentil curry sauce with Basmati rice)	

## Gamberi

## Shrimp tails

## Garnelen

Jheenga Palak

€ 14.50

(Garnelen Schwänze in Crème Spinat mit Basmati-Reis)  
(Shrimp tails in spinach cream sauce with Basmati rice)

Jheenga Karahi

€ 14.50

(Code von Garnelen mit Gemüse in Curry-sauce mit Basmati-Reis)  
(Shrimp tails and fresh Vegetables in Curry sauce with Basmati rice)

Jheenga Curry

€ 14.00

(Gekochte Garnelen Schwänze in würziger Curry-sauce mit Basmati-Reis)  
(Shrimp tails in spicy curry sauce with Basmati rice)

Jheenga Chillies

€ 15.00

(Code von Chilly sauce würzige Garnelen, Paprika, Zwiebeln mit basmati-Reis)  
(Shrimp tails, Bell Peppers and Onions in Spicy Chilly sauce with Basmati rice)

Jheenga Vindalù

€ 14.50

(Garnelen in Sauce Vindalù, Paprika and Zwiebeln mit Basmati-Reis)  
(Shrimp tails, Bell Peppers and Onions in sweat Vindalù sauce with Basmati rice)

Jheenga Tikka Masala

€ 14.50

(Garnelen in Orientalische-sauce (Bockshornklee Blätter) mit Basmati-Reis)  
(Shrimp tails in Indian fenugreek leaves spiced curry with Basmati rice)

**-All Shrimps Tails are Cleaned and Peeled before use**

## Sidedishes

## Beilagen

Naan

Indianisch Brot

€ 2.00

Cheese Naan

Brot mit Käse

€ 3.00

Garlic Naan

Brot mit Knoblauch

€ 2.00

Basmati Rice

Basmati Reis

€ 2.00