

Speise- & Getrankkarte

MILL'FEUILLE

1'000 Blätter
stehen für eine grosse Vielfalt:

Ein Restaurant, eine Bar, ein Café, ein Treffpunkt.

Wir bieten eine grosse Auswahl an Zeitungen,
machen täglich Frühstück,
servieren Apéro-Häppchen, Tapas, 5-Gänge Menus,
haben selbst gemachte Limos & Kuchen,
pflegen Kaffeekultur,
sind geeignet für Paare, einsame Seelen,
Gruppen, privat oder geschäftlich.

Speisekarte

 Laktosefrei  Glutenfrei  Vegan () auf Bestellung
Gerichte mit Zeichen wurden mit solchen Zutaten gekocht.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir verwenden Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.

Frühstücken

9.00 bis 11.30 Uhr (Sa/So bis 18.00)

Kleingebäck	1.90 – 4.00
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nussstängel, ...	
Basis – Brot serviert à discrétion (pro Person)	7.50
mit Butter, Konfitüre	
Birchermüesli	7.50
Haferflocken, Quark, frische Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.50
hausgemachtes Granola, Mandarinen-Kaki-Kompott	
Portion Käse 🍷	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken 🍷 🍷	7.50
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	8.80
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.70
À la minute gebacken mit Ahorn-Schokoladensauce oder Mandarinen-Kaki-Kompott	

Leberkäsemmel ☺	7.00
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
Süsser Fruchthummus ☺ ☹ ☹	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojamilch, Nüsse, Cranberry, Früchte, Amaranth- & Quinoa Pops	
Ei MILLFEUILLE ☹	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
Ei im Glas ☺ ☹	6.50
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
Ofenei	8.70
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot ☺ ☹	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot ☺ ☹	
In Schinken und Rahm mit Parmesan, ein Stück Brot ☹	
Ofen-Falafel ☺ ☹ ☹	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse & Kresse	

Mill'Feuille Frühstück	28.00
Basis - Brot serviert à discrétion	
+ drei Frühstücksgerichte nach Wahl	
(gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.50“ berechnet)	

Apéro & Kleinigkeiten

ab
11.30

Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère ☼	8.00
Marinierte Oliven ☼ ☼ ☼	7.50
«Chnebeli» vom Wiesenschwein ☼	8.00
Saure Gurken ☼ ☼ ☼	7.00
Grillierte Mini-Maiskolben ☼ ☼ ☼	7.50
einmal alle 5 Gläser	34.00

Mini-Smörrebröd, einmal alle 6 Stück 18.50

Zacuscă mit Feta (☼ ☼)
Süßkartoffeldip mit Chorizo ☼ (☼)
Tomatenpesto mit Pimientos del Padrón ☼ ☼
Erbsenguacamole mit Lachs ☼ (☼)
Pulled Chicken mit Limetten-Mayonnaise
Wasabi-Frischkäse mit gerösteten Zwiebeln

Smörrebröd

Pulled Chicken mit Limetten-Mayonnaise	10.50
Erbsenguacamole mit Lachs ☼ (☼)	11.50

Menü Mill`Feuille

ab
18.00

Nüsslisalat (🌿)

an Frenchdressing mit südtiroler Tirtlen
gefüllt mit Käse-Sauerkraut & geröstete Kerne

Hagebutten-Selleriesuppe (🌿) (🌱) (🌾)

mit frischem Meerrettich & gebackene Haselnüssen

Ei MILL'FEUILLE (🌿)

Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise

Souffliertes Rindsentrecôte

mit Trüffeljus-Krokette, Carnaroli Risotto
& winterliche Gemüsepfanne
oder

Geschmorter Kohlrabi (🌿) (🌱) (🌾)

gefüllt mit geräuchertem Kräuterseitling-Gulasch,
Randen-Gnocchi, Federkohl & Birnenchip

Bratapfel mit Mandeln (🌿) (🌱) (🌾)

Zimt, Rosmarin & Schokoladensorbet

5-Gang Menü 79.00 // Vegetarisch 66.00

Vorspeisen

ab
11.30

Räben-Dip 🍴 🌿 (🌱)	11.90
Dip aus gerösteten Räben, Rüepli mit Zitronenöl, Cashewnüsse & Fladenbrot	
Ei MILL'FEUILLE (🌱)	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	
Nüsslisalat (🌱)	14.50
an Frenchdressing mit südtiroler Tirtlen gefüllt mit Käse-Sauerkraut & geröstete Kerne mit gebratenem Wollschwein-Speck	
Tatar vom jungen Weiderind 🍴 (🌱)	80 g 23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & gebeiztes Eigelb	
Haussalat 🍴 🌱 🌿	9.80
bunter Blattsalat mit gebrannten Mandeln, Trauben & Kressedressing	
Saiblingsfilet pochiert im Bourbon-Vanille-Öl 🍴 🌱	17.50
mit Blutorangen-Linsensalat, Randenblätter & Granatapfelkerne	
Hagebutten-Selleriesuppe 🍴 🌿 🌱	10.50
mit frischem Meerrettich & gebackene Haselnüsse	
Tagessuppe 🌱	9.50
täglich wechselnd	

Hauptgänge

ab
11.30

Tatar vom jungen Weiderind 🍴 (🌿) 160 g 33.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & gebeiztes Eigelb

Burger 27.50
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

ab
18.00

Souffliertes Rindsentrecôte 44.00
mit Trüffeljus-Krokette, Carnaroli Risotto
& winterliche Gemüsepfanne

Poulet au saffron 🍴 35.00
Alpsteiner Maispouarden-Schenkel im Saffransud mit
Rüebli, Perlzwiebel, Champignons dazu Randen-Gnocchi
& Federkohl

Pulled Mill'Feuille 29.50
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

ab
18.00

Rotkraut-Ube-Crêpes

29.00

mit Schwarzwurzel-Lauch à la crème, Pommery Senf
& winterliche Gemüsepfanne

Geschmorter Kohlrabi 🌿 🍄 🍃

30.00

gefüllt mit geräuchertem Kräuterseitling-Gulasch,
Randen-Gnocchi, Federkohl & Birnenchip

Knusperli (Ø)

28.00

Forellensstreifen im Panko paniert, Sour Cream &
hausgemachte Frites oder Salat

Käseteller vom Luzerner Markt

16.50

mit hausgemachtem Feigensenf & Fruchtebrot

Dessert, Coupe & Frappé

Dessert

ab
11.30

Vermicelle 🌿	
mit Meringue & Rahm	9.50
mit Vanilleglace	13.40
Coupe Eierlikör	11.00
Je 1 Kugel Cookies- & Vanilleglace mit hausgemachtem Eierlikör, Nougat-Krokant & Rahm	
Eiskaffee gerührt 🌿	8.50
mit Kirsch	9.50
Affogato Mill'Feuille 🌿	7.50
1 Kugel Joghurtglace mit einem Espresso übergossen	
Bratapel mit Mandeln 🍷 🍷 🌿	13.00
Zimt, Rosmarin & Schokoladensorbet	
Mill'Feuille	9.50
hausgemachte Crèmeschnitte	
Mandarinen-Kaki-Kompott	10.50
Apfelstrudel 🍷 🍷	10.30
mit Vanillesauce oder Vanilleglace	
Waffeln	8.70
À la minute gebacken mit Ahorn-Schokoladensauce oder Mandarinen-Kaki-Kompott	

bis
18.00

Hausgemachter Eierlikör	18%	4 cl	8.00
--------------------------------	-----	------	------

Coupe, Frappé

ab
11.30

Stell dir deinen Lieblingscoupe zusammen:

Unsere Glacesorten:

Vanille 🌿	1 Kugel	3.90
Pistazie 🌿	2 Kugeln	7.00
Mocca 🌿	3 Kugeln	9.60
Joghurt 🌿	jede weitere Kugel	3.00
Schokoladensorbet 🍷 🍃 🌿		
Mangosorbet 🍷 🍃 🌿		
Erdbeersorbet 🍷 🍃 🌿		
Kokosnuss-Stracciatella 🍷 🍃 🌿		
Cookies 🌿		



Frappé

aus allen Glacesorten möglich

8.50

Unsere Extras für obendrauf:

Schlagrahm 🌿	hausgemachter Eierlikör 🍷 🍃 🌿
Smarties	Mandarinen-Kaki-Kompott 🍷 🍃 🌿
Mandelblätter 🍷 🍃 🌿	Ahorn-Schokoladensauce 🌿
Nougat-Krokant 🍷	Banane 🍷 🍃 🌿
Gummibärchen	
Meringue 🌿	
je CHF 1.50	je CHF 2.00



Getränkekarte

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.70
Espresso Macchiato	4.90
Doppelter Espresso	5.60
Cappuccino / Schale	5.20
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	5.90
Latte Macchiato	5.80
Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	5.80
Affogato Mill'Feuille mit Joghurt-Glace	7.50
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	4.70
Schoggi Mélange	5.50
Heisse oder kalte Milch	3.80
Kaffee Zwetschgen, Träsch oder Chrüter	6.50
Coretto Grappa, Holdrio, Schoggi Rum, Tee Rum	6.50
Hausgemachter Glühwein	6.50

Tee

Frische Minze	5.80
Ingwertee mit Zitrone und Honig	5.80
Tee von L'art du thé	4.70
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.00
Matcha Latte heiss / kalt	6.50
Hausgemachter Chai Latte heiss / kalt	6.50
Hausgemachter Kurkuma Latte heiss / kalt	6.50

Kalte Getränke

Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.50/5.00
Cola	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.50
Lori's Roasted Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.50
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20 cl Flasche	5.50
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.50
Frischer Orangensaft von Zamba	20 cl	6.00
Tomatensaft	20 cl	5.00
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Zitrone / Ingwer / Blutorange / Cranberry-Cherry / saisonale Limo – alle Limos servieren wir auch als Schorle		

Bier & Most

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.00/7.00
Luzerner Bier vom Fass	30 cl/ 50cl	5.80/ 7.80
Panaché / Light	30 cl/50 c	5.00/7.00
Ingwer-Panaché	30 cl/50 c	5.00/7.00
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.00
India Pale Ale, Luzerner Bier	30 cl Flasche	6.50
Oak Wood Red Ale, Doppelleu, Winterthur	33 cl Flasche	7.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale	33 cl Flasche	6.50
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80

Aperitif

Ricard	45%	4 cl	7.00
Vermouth di Torino Bianco / Rosso, Montanaro	16%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Cynar	16%	4 cl	7.00
Ramazotti	30%	4 cl	7.00
Aperol	11%	4 cl	7.00
+ Orangensaft		10 cl	2.00
+ Soda		10 cl	1.00
Aperol Spritz / Veneto		20 cl	9.70
Gespritzter Weisswein		20 cl	7.50
Gespritzter Rosé		20 cl	7.50

Spirituosen

Gin Kühne Organic London Dry, Weggis, Schweiz	43%	4 cl	9.00
Gin Modernist, Basel, Schweiz	44%	4 cl	11.00
RIVO Gin, Lago di Como, Schweiz	43%	4 cl	12.00
ROMM, Haldihof, Weggis, Schweiz	45%	4 cl	9.00
Rum Diplomatico	40%	4 cl	11.00
Hanz Vodka, Bern, Schweiz	40%	4 cl	9.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	9.00
Whisky Oban 14y	43%	4 cl	12.00
Whisky Two Ravens Schweiz	43%	4 cl	12.00
Whisky Nikka from the Barrel Japan	51%	4 cl	12.00
Whisky Vit Hund Schweden	46%	4 cl	12.00
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	8.00
Baileys	17%	4 cl	8.00

Drinks

Saisondrink	13.50
Hanz Vodka oder Kühne Gin mit hausgemachter Saisonlimo	
Pimmger	12.00
Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
Port & Tonic	12.00
Weisser Portwein, Tonic, Limette & Minze	
Rosso Orange	10.00
Vermouth di Torino Rosso, hausgemachte Blutorangenlimo & Limette	
Cranberry Lillet	10.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
Giselle Spritz, süss oder sauer	9.70
Limetten-, Quitten- & Ingwer-Likör, Prosecco, Zitronenlimo oder Soda & Limette	
Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)	7.50
Cranberry-Cherrylimo, Passionsfrucht, Limetten, Minze	

Digestiv & Likör

Grappa di Arneis, Marolo	42%	2cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42%	2cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50%	2cl	12.50
Alte Birne, Haldihof	37%	2cl	8.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2cl	8.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2cl	9.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2cl	7.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2cl	9.00
Röteli von Elisabeth Kunz aus Fläsch	41%	2cl	9.80
1761 Turm Kaffee-Likör	25%	4cl	9.80
Hausgemachter Eierlikör	18%	4cl	8.00

Offene Weine

Schaumwein

Prosecco Spumante DOC Treviso

Glera, Veneto, Italien

dl
8.50

Weissweine

Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur

Hitzkirch, Schweiz

2019 7.50

Tement Blanc „Kalk&Kreide“

Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling
Südsteiermark

2020 9.50

Verdejo, Val de Vid

Rueda, Spanien

2020 7.20

Altugnac, Terres Amoureuses

Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich

2018 8.00

iL Disperato Bianco delle Venezie IGT

Garganega, Venetien, Italien

2020 7.80

Rosé

		dl
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier	2020	6.50
Grenache, Südfrankreich		

Rotweine

Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank	2020	9.70
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz		
Merlot del Ticino „Al Giardinetto“	2018	7.80
Merlot, Gialdi Vini, Tessin		
Abadia Retuerta, Selección Especial	2017	9.80
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien		
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos	2019	8.00
Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal		
Barbera Passito Appassimento	2019	7.20
Barbera, Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		

Flaschenweine 37.5 cl

Weissweine

Fl.

Chablis AC, Champs Royaux Chardonnay - William Fèvre, Burgund, Frankreich	37.5 cl	2018	39.00
---	---------	------	-------

Rotweine

Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese - Silvio Nardi, Toscana, Italien	37.5 cl	2016	49.00
---	---------	------	-------

Pannobile, Heinrich, Qualitätswein Österreich Zweigelt, Blaufränkisch (bio-dynamisch) Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich	37.5 cl	2017	45.00
--	---------	------	-------

Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape AC Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette Domaine du Vieux Télégraphe, Rhône, Frankreich	37.5 cl	2016	61.00
--	---------	------	-------

Passion, Donatsch, Graubünden AOC Pinot Noir - Dontasch, Malans, Schweiz	37.5 cl	2018	53.00
--	---------	------	-------

Carato, Ticino DOC Merlot - Delea, Tessin, Schweiz	37.5 cl	2017	46.00
--	---------	------	-------

Amarone della Valpolicella, Vivaldi Corvina, Rondinella und Molinara, Venetien, Italien	37.5 cl	2015	51.00
---	---------	------	-------

Flaschenweine 150 cl & 300 cl

Rotwein

			Fl.
Camp du Rouss	150 cl	2016	130.00
Barbera d'Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien			
Leone Rosso IGT, Il Poggione	300 cl	2016	189.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana, Italien			

Flaschenweine 75 cl

Schaumweine

			Fl.
Prosecco Spumante DOC Treviso			59.00
Glera, Veneto, Italien			
Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun			85.00
Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich			


Weissweine

Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur 🍃 Hitzkirch, Schweiz	2019	55.00
Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur 🍃 Hitzkirch, Schweiz	2019	53.00
Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2019	46.00
Grüner Veltliner, Bründlmayer L&T, Österreich	2018	49.00
Tement Blanc „Kalk&Kreide“ Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling Südsteiermark	2020	65.00
Altugnac, Terres Amoureuses Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	2018	56.00
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy Burgund, Frankreich	2018	55.00
Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett Pfalz, Deutschland	2018	64.00
Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien	2018	52.00
Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa Arneis, Piemont, Italien	2020	67.00
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT Garganega, Venetien, Italien	2020	55.00
Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2020	51.00

Roséweine

Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2020	45.00
---	------	-------

Rotweine

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz	2019	52.00
---	------	-------

Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2020	70.00
---	------	-------

Sottorocchia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Tessin, Schweiz	2019	63.00
---	------	-------

Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2018	60.00
--	------	-------

Fläscher Pinot Noir, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2019	68.00
---	------	-------

Sassi Grossi, Gialdi Merlot, Tessin AOC, Schweiz	2012	92.00
--	------	-------

Le Rouge Amour, Cave Berthaudin Gamay, La Côte, Schweiz	2019	45.00
---	------	-------

Cuvée Franz, Weingut Pöckl Merlot, Cabernet Sauvignon, Burgenland, Österreich	2018	63.00
--	------	-------

The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Österreich	2019	55.00
JT Rouge, Château de Nages (BIO) Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2017	58.00
Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter von Philippe Cambie Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, Frankreich	2016	83.00
Tour des Trois Lunes Cabernet-Sauvignon, Merlot, Bordeaux Supérieur, Frankreich	2016	49.00
Château Lagrange Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Saint-Julien, Bordeaux, Frankreich	2012	96.00
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	2018	59.00
Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2017	56.00
Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien	2016	65.00
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese, Romagna, Italien	2016	56.00
Barbera d'Alba MonBirone DOC Piemont, Italien	2018	72.00
Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana Merlot, Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien	2017	63.00

Azienda Petra, Quercegobbe Merlot, Toskana, Italien	2010	86.00
Barbera Passito Appassimento Barbera, Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2019	48.00
Cesanese IGT Lazio rosso Cesanese, Lazio, Italien	2013	83.00
Luce, Toscana IGT, Tenuta Luce Frescobaldi Sangiovese, Merlot, Toskana, Italien	2016	119.00
Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO) Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien	2017	74.00
I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien	2016	98.00
Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2015	49.00
Baigorri Reserva Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien	2011	73.00
Martin Pescador Tempranillo, Graciano Rioja DOCa, Spanien	2016	49.00
Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2017	67.00
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019	56.00

