

pepperoni



ANTIPASTI



Salmone norvegese affumicato con insalata di finocchi, crema alla curcuma e polvere di olive	€ 10,50
Culatta di Langhirano con Parmigiano Reggiano DOP e glassa di aceto balsamico	€ 11,00
Affettato di salumi misti (crudo, speck, salame, coppa, pancetta)	€ 10,50
Pata Negra Paleta Iberica Bellotta DOP con crostini caldi e burro	€ 15,00
Bruschetta con acciughe del mar Cantabrico pomodorini e stracciatella	€ 9,00
Burrata Pugliese con riso venere, tartare di pomodoro e briciole di pane tostato	€ 9,00

PRIMI PIATTI



*Tortelli verdi/zucca (fatti a mano) al burro e salvia	€ 10,50
Riso etnico Bio (riso basmati, riso venere) con verdure scottate, pomodori datterini, salsa di soia e sesamo tostato (gomasio biologico) 	€ 9,50
*Gnocchi di patate Iberici (fatti a mano) con julienne di Pata Negra e crema Piquillo	€ 10,00
*Spaghetto integrale alla siciliana (semola integrale, bianco d'uovo, burro) con acciughe, capperi, peperoni Piquillo, pangrattato	€ 10,00
*Strigoli con verdure saporite, pesto di rucola e granella di pinoli	€ 9,50
*Maccheroncini al torchio (pasta all'uovo) con crema di melanzane, pomodoracci, olive taggiasche, semi di sesamo	€ 10,00
Maccheroni al torchio (semola) ubriaco al chianti saltato con cipolla di tropea e pesto di salsiccia	€ 10,00

SECONDI PIATTI



Tagliata di pollo con verdure spadellate e riso etnico biologico	€ 14,00
Tataki di tonno rosso in crosta di sesamo condito con salsa Teriyaki, riso etnico Bio, verdure scottate e zucchine grigliate	€ 17,50
Trancio di salmone al sapore di soia accompagnato da tortino di patate alla curcuma e riso etnico	€ 15,50
Hamburger con Fassona Piemontese (200g) servito con pane pizza, crema tartufata, misto funghi, gorgonzola, valeriana, accompagnata da patate arrosto	€ 15,00
Hamburger di Black Angus (200g) servito con pane pizza, pom. fresco, scamorza pancetta nera speziata, insalata e cipolla rossa cotta in aceto balsamico, ketchup con patatine fritte	€ 14,50
Hamburger di pollo servito con pane pizza, pom. fresco, scamorza, pancetta nera speziata, insalata e cipolla rossa cotta in aceto balsamico, ketchup con patatine fritte	€ 11,00
Burrata pugliese (100% latte italiano) con salmone norvegese affumicato, marmellata di fichi e crostini con alici marinate	€ 11,50
Tagliata di Manzo al rismarino con patate al forno	€ 18,50

CONTORNI



Patate al forno/*Patate fritte	€ 4,00
Insalata verde/mista	€ 4,00
Verdure: melanzane, zucchine, radicchio, belga, funghi, peperoni	€ 5,00
porz. grande	€ 5,00
porz. piccola	€ 4,00

N.B: A tutti i secondi piatti è possibile abbinare i risi etnici BIO sconditi come pane (€ 1,00)

INSALATONI



Pepperoni: insalata mista, tonno a pinne gialle all'olio d'oliva, pomodorini, olive taggiasche, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi), origano	€ 10,00
Croccante: misticanza, noci, crudo croccante, uovo sodo, aceto balsamico	€ 9,50
Habanero: misticanza, pollo, carote, pomodori datterini	€ 9,50
Norvegese: insalata di finocchi, salmone, ciliegina di bufala, citronette	€ 10,00

N.B: Aggiunta ciliegine di bufala (€ 1,50)

** A garanzia della qualità e della sicurezza alimentare alcuni prodotti o ingredienti possono essere congelati in origine*

Coperto € 3,00 / Coperto baby (0-3) € 1,50

La Nostra Pizza Bio

FARINA BIOLOGICA

miscela di farina di tipo 0 e integrale

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE BIOLOGICO

non contiene OGM e ha un elevato contenuto di acido linolenico

POMODORO BIOLOGICO 100% italiano

coltivato con concimi organici per evitare l'impoverimento del suolo e l'inquinamento dell'acqua

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 100% italiano

rispettando le coltivazioni, il terreno e il frutto

POMODORO PELATO BIOLOGICO 100% italiano

MOZZARELLA 100% italiana

LIEVITO (può contenere tracce di soia)

la bassa percentuale di lievito (1g per ogni kg di pasta) insieme alla lunga maturazione dell'impasto determina una **leggerezza inconfondibile** della nostra pizza.

Il nostro impasto non contiene prodotti di origine animale

° Pomodori datterini conditi con basilico genovese DOP in foglie fresco Biologico, olio extravergine di oliva biologico, olio di semi di girasole Biologico, sale, aglio

° Pesto di basilico Bio: Basilico genovese DOP in foglie fresco biologico, olio extravergine di oliva biologico, olio di semi di girasole biologico, sale



Piatto Vegano

Si consiglia di non fare variazioni agli ingredienti da noi abbinati e studiati per gustare al meglio le nostre pizze

Tutte le pizze possono essere richieste **ALTE (ALLA NAPOLETANA)** e **LE DI MEZZO (DOPPIA PASTA)** maggiorazione € 1,50

Inoltre è possibile richiedere: il **POMODORO PELATO** da agricoltura Bio , maggiorazione € 1,50

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO maggiorazione € 1,00 - variazione **piccola pizza** € - 0,50

Per chiunque è/o pensa di essere, **ALLERGICO e/o INTOLLERANTE** è a disposizione il libro **degli ALLERGENI** sul Punto Cassa

LE SPECIALITÀ



Iberica: poca mozzarella, poco pom., Piquillo de Navarra, alici marinate, pomodori soleggiati, pesto di basilico	€ 10,00
Blues: pom., mozz., pomodori datterini, funghi freschi, crudo di Parma DOP (24 mesi) - fuori forno: Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi)	€ 10,00
C.A.P.: pom., mozz., mozz. di Bufala Campana DOP, caciottina - fuori forno: pomodori datterini conditi e speck	€ 10,00
Capri - rossa: pomodoro - f. forno: pomodori datterini, mozz. fresca di Bufala Campana DOP, origano di montagna, olio oliva extravergine Bio, basilico fresco	€ 9,50
Lei: passata di pomodorini gialli, alici marinate, zucchine grigliate, mozz. di Bufala - fuori forno: pomodorini soleggiati, scorza di limone grattugiata	€ 10,00
Cucciolo: pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi freschi, scamorza affumicata, pomodori datterini, glassa di aceto balsamico	€ 10,00
Gran Cotto Ferrarini: pom., mozzarella, mozzarella di Bufala Campana DOP - fuori forno: prosc. cotto, origano di montagna	€ 9,50
Catalana: pom., mozzarella, tonno, cipolla - fuori forno: pomodorini conditi, radicchio trevigiano, aceto balsamico, origano	€ 9,50
Marlon Brando: metà calzone normale + pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, gorgonzola DOP, friarielli, salame piccante	€ 10,00
O Sole mio: mozz., pom. pelato da agricoltura Bio , olive taggiasche - fuori forno: pomodori soleggiati, pesto di basilico	€ 10,00
Paprika: pom., mozz., mozz. di Bufala Campana DOP - f. f.: pomodori datterini conditi	€ 9,50

LE SPECIALITÀ



Calzone Ludo: mozz., mozz. di Bufala (100% latte italiano), pom. da agricoltura Bio  , - f. forno: crudo di Parma DOP (24 mesi), stracciatella, pomodorini conditi, basilico, origano	€ 10,50
Pata Negra: pomodoro, poca mozzarella - f. f.: Paleta Iberica de Bellota DOP	€ 15,00
Pat Bon: pom., mozz., patate arrosto, cotto - f. f.: Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi)	€ 10,00
Piquillo: pom., mozz., peperoni Piquillo de Navarra - f. forno: filetti di acciughe selezionati del mar Cantabrico , olive taggiasche, origano	€ 10,00
Primavera: pomodoro, mozzarella, mozzarella di Bufala Campana DOP pomodori datterini - fuori forno: rucola	€ 10,00
Rock: pom., mozz., pancetta affumicata, gorgonzola DOP, friarielli, salame piccante	€ 10,00
Tirolese: pomodoro, caciottina, funghi freschi - fuori forno: speck	€ 9,50
Tonnara: pomodoro, poca mozz, - f. forno: tonno pregiato del Mediterraneo olive taggiasche, origano di montagna	€ 11,50
Trudy: pomodoro, poca mozz., - f. forno: rucola, crudo di Parma DOP (24 mesi) Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi)	€ 10,00
Oro nero - bianca: mozzarella - f. forno: pancetta arrotolata nera speziata, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi), glassa di aceto balsamico	€ 9,00
Cortina - bianca: mozzarella, crema tartufata, pancetta, funghi misti (champignos freschi trifolati e porcini)	€ 10,50
Stracciatella - bianca: mozzarella, stracciatella, prosc. cotto Ferrarini, friarielli - fuori forno: scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi)	€ 10,00

LE DI MEZZO doppia pasta tirata



- Mezzavia:** pom. pelato da agricoltura Bio , mozz. senza lattosio, zucchine, Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi), basilico € 9,50
- Sicula** - rossa: pom. pelato da agricoltura Bio , cipolla fresca caramellata, capperi - f. forno: tonno pregiato del Mediterraneo € 12,00
- Sant'Ilario:** mozz., pomodoro a macchie, mozz. di Bufala 100% latte italiano, origano di montagna - f. f.: prosc. crudo di **Parma** DOP (24 mesi) € 11,00
- Zio:** pomodoro, mozz. di Bufala 100% latte italiano, olive taggiasche, basilico - fuori forno: prosc. crudo di **Parma** DOP (24 mesi) € 11,00

LE ALTE alla napoletana



- Giagiù:** passata di pomodorini gialli - f. forno pomodorini datterini conditi con origano di montagna, olive taggiasche € 9,00
- Pizzutella** - bianca: alici marinate, cipolla rossa caramellata, pomodorini datterini gialli, origano € 9,50
- Bacco:** pom., mozz., caciotta, pancetta leggermente piccante, - f. f.: scaglie di Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi), glassa di aceto balsamico € 11,00
- Bella Napoli:** pom., mozz. di Bufala Campana DOP - f. forno: origano di montagna, basilico fresco, filetti di acciughe selezionati del **mar Cantabrico** € 11,00
- Cesarina:** pom., mozz., Parmigiano Reggiano DOP (24 mesi), basilico fresco, un filo di olio extravergine di oliva Bio € 9,50



Divina: pom. pelato da agricoltura Bio  , - f. forno: basilico fresco, stracciatella, olio extravergine di oliva Bio	€ 11,00
Gran Ducale: pom. pelato da agricoltura Bio  , - f. f.: culatta di Langhirano, basilico fresco, stracciatella, olio extravergine di oliva Bio	€ 13,00
Fufi: pom., mozz. di Bufala Campana DOP, pesto di salame, salamino piccante - fuori forno: pomodori datterini conditi e origano di montagna	€ 11,00
Ludo: pomodoro, poca mozz., stracciatella - f. forno:  pomodori datterini conditi, crudo di Parma DOP (24 mesi), origano	€ 11,00
Mary - bianca: mozzarella di Bufala, porcini, pancetta - f. forno: pomodori soleggiati	€ 11,00
Mine - bianca: mozz. di Bufala Campana DOP - f. f.: pomodori soleggiati, filetti di acciughe selezionati del mar Cantabrico , origano di montagna, basilico fresco	€ 10,50
Posillipo - bianca: mozzarella, pesto di salame, friarielli leggermente piccanti - fuori forno: pomodori soleggiati	€ 10,50
Regina: pom., mozz. di Bufala Campana DOP - f. f.: origano di montagna, basilico fresco	€ 10,00
Positano: pom. pelato da agricoltura Bio  , carciofi, origano pomodori datterini gialli, - f. forno: mozzarella di Bufala	€ 10,50
Salentina: pomodoro, crudo di Parma DOP (24 mesi), rucola, burratina pugliese (100% latte italiano)	€ 12,00

LE LEGGERE mozzarella senza lattosio



- Matta:** pomodoro, poca mozzarella, radicchio, rucola, pomodorini conditi, grana a scaglie, aceto balsamico € 9,50
- Light:** pom., poca mozz. - f. f.: pomodori datterini, rucola, glassa di aceto balsamico € 9,00
- Sissy:** pomodoro, poca mozzarella, zucchini, prosciutto cotto Ferrarini € 10,00
- fuori forno: pomodori datterini, origano di montagna

LE VEGANE



- Mediterranea** - rossa: pomodoro, olive taggiasche, capperi, melanzane € 8,50
- f.forno: ^opomodori datterini conditi, origano di montagna
- Ally** - rossa: pomodoro, funghi trifolati - fuori forno: sesamo tostato € 8,50
(gomasio), ^opomodori datterini conditi, origano

LE PIZZE CLASSICHE



Bufala: pomodoro, mozzarella, mozzarella di Bufala Campana DOP	€ 8,50
Calzone speciale: pom., mozz., cotto, pesto di salame e funghi f. forno: crudo di Parma DOP (24 mesi) e insalatina a parte con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e glassa di aceto balsamico	€ 10,00
Capricciosa: pom., mozz., prosciutto cotto, pesto di salame, funghi	€ 9,00
Cotto: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Ferrarini	€ 7,50
Crudo: pom., mozz. - fuori forno: crudo di Parma DOP (24 mesi)	€ 8,50
Diavola: pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 8,00
Funghi: pomodoro, mozzarella, funghi	€ 7,50
Gorgonzola: pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP	€ 7,00
Margherita: pomodoro, mozzarella	€ 6,20
Napoli: pomodoro, mozzarella, acciughe, origano di montagna	€ 7,50
Olive: pomodoro, mozzarella, olive	€ 7,00
Prosciutto e funghi: pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi	€ 8,50
4 stagioni: pom., mozz., pros. cotto, pesto di salame, funghi, carciofi	€ 9,50
Romana: pom., mozzarella, acciughe, origano di montagna e capperi	€ 8,00
Salsiccia e funghi: pomodoro, mozzarella, pesto di salame, funghi	€ 8,50

LE PIZZE CLASSICHE



Speciale: pom., mozz., mozz. di Bufala Campana DOP, pomodori datterini, basilico fresco	€ 9,50
Stracchino e rucola: pom., mozz., stracchino - fuori forno: rucola	€ 9,00
Tonno: pomodoro, mozzarella, tonno	€ 7,50
Vegetariana: pomodoro, mozzarella, verdure miste alla griglia	€ 9,00
Wurstel e patatine: pomodoro, mozzarella, wurstel, *patatine	€ 8,00



cl. 50 € 8,00

Medaglia d'argento al Berlin International Beer Competition 2021



Wit: non filtrata
poco luppolata, molto frizzante e piacevole 5,1% vol.
fermentazione "alta"



Premium Pils: non filtrata
birra chiara, brillante, con gusto particolarmente secco 5,0% vol.
fermentazione "bassa"



ZEROCINQUANTA

cl. 50 € 8,00

Birra prodotta in Italia non filtrata

Amleto: rossa 6,5% vol.

Cordelia: ipa 5,8% vol.

Guliamo: bionda 6,5% vol.



cl. 75 € 15,00



Birra chiara doppio malto: bionda forte rifermentata in bottiglia,
aroma agrumato e sapore secco G.A. 8,4



Birra ambrata doppio malto: rifermentata in bottiglia,
intensi aromi floreali e maltati G.A. 8



Birra chiara: di alta fermentazione rifermentata in bottiglia, generosa
luppolatura e profumo intenso fruttato e maltato G.A. 5,5



SPINA

Birra piccola chiara Theresianer italiana premium cl. 30		€ 4,00
Birra media chiara Theresianer italiana premium cl. 40		€ 5,00
Birra Theresianer premium in caraffa 1 lt.		€ 11,00
Pepsi Cola piccola cl. 30		€ 3,00
Pepsi Cola media cl. 40		€ 4,00
Pepsi Cola in caraffa 1 lt.		€ 9,00
Vino bianco Prosecco 0,5 lt.		€ 6,00
Acqua naturale Lauretana, la più leggera d'Europa	0,75 lt	€ 3,00
Acqua frizzante Lauretana, la più leggera d'Europa	0,75 lt	€ 3,00

BOTTIGLIA

Theresianer - Corona	cl. 33	€ 4,00
Weiss bier (tipica birra di frumento bavarese)	cl. 50	€ 5,50
Fischer	cl. 66	€ 6,00

LATTINA

Coca Cola, Coca zero	cl. 33	€ 3,50
Coca Cola senza caffeina	cl. 33	€ 3,50
Fanta, Sprite, Lemonsoda, The limone	cl. 33	€ 3,50



Vini al calice (chiedere al personale) € 5,00

ROSSI

Chianti Classico DOCG - Toscana	€ 18,00
Nobile di Montepulciano DOCG - Toscana	€ 20,00
Rosso di Montalcino DOC - Toscana	€ 20,00
Morellino di Scansano DOC - Toscana	€ 18,00
Lacrima di Morro d'Alba DOC - Marche	€ 16,00
Montepulciano d'Abruzzo - Abruzzo	€ 17,00
Nero d'Avola IGT - Sicilia	€ 16,00
Valpolicella Classico DOC - Veneto	€ 19,00
Lagrein DOC - Alto Adige	€ 19,00

BIANCHI

Blangè Langhe Arneis DOC - Alto Adige	€ 22,00
Gewürztraminer DOC - Alto Adige	€ 19,00
Falanghina DOC - Campania	€ 17,00
Greco di Tufo DOCG - Campania	€ 18,00
Chardonnay - Alto Adige	€ 18,00
Vermentino DOCG - Sardegna	€ 17,00
Ribolla gialla - Friuli	€ 17,00



ROSSI FRIZZANTI

Lambrusco 1936 - Cantina Albinea Canali (Biologico )	€ 13,00
Lambrusco Ottocento Nero - Cantina Albinea Canali	€ 12,00

LE MEZZE BOTTIGLIE (lt. 0,375)

Chianti San Lorenzo - Toscana - 0,375l	€ 10,00
Valpolicella Classico DOC - Veneto - 0,375l	€ 10,00
Nero d'Avola IGP - Sicilia - 0,375l	€ 10,00
Lambrusco - Emilia Romagna - 0,375l	€ 8,00
Prosecco di Valdobbiadene - De Faveri - 0,375l	€ 12,00

SPUMANTI (lt. 0,75)

Prosecco di Valdobbiadene Millesimato DOCG - De Faveri (Brut)	€ 19,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Daldin (Extra Dry)	€ 18,00
Prosecco - Foss Marai - Marai de Marai (Extra Dry)	€ 18,00
Spumante Shāh Mat Bianco - Maschio Dei Cavalieri (Extra Dry)	€ 13,00

SPUMANTI METODO CLASSICO

Franciacorta (Rosè, Satèn) - Contadi Castaldi	€ 35,00
Altemasi Trento DOC (Brut millesimato)	€ 30,00
601 Cuvée Trento DOC	€ 26,00
Pedrotti Nature Trento DOC	€ 30,00



GRAPPE

Nonino morbida	€	3,50
Nonino invecchiata Riserva	€	4,00
Poli secca	€	3,50
Marzadro - Le diciotto lune - Barrique 24 mesi	€	4,00
903 Bonavventura maschio	€	4,00
Trentina morbida Barrique	€	4,00
Grappa Monprà - Berta	€	4,50
Villa Prato invecchiata - Berta	€	4,50
Bertagnolli - riserva "Decem"	€	4,50
Bertagnolli - moscato - Teroldego	€	5,50
Bertagnolli - koralis - Barrique 24 mesi	€	4,50
Antinori - grappa di Tignanello	€	4,50
Poli - Sarpa Oro Barrique	€	5,50

RUM

Zacapa centenario	23 anni	€	8,00
Matusalem	15 anni	€	6,50
Diplomatico riserva	esclusiva	€	7,50

COGNAC

Courvoisier	€	5,00
Remy Martin	€	6,00
Martel xxx	€	6,00



WHISKY

Whisky Glen Grant		€ 4,50
Whisky Glenlivet	12 anni	€ 5,50
Whisky Lagavulin	16 anni	€ 7,50
Whisky Talisker	10 anni	€ 6,50
Whisky Oban	14 anni	€ 7,50
Whisky Bowmore	12 anni	€ 7,00
Whisky Caol Ila	12 anni	€ 8,00
Whisky Jack Daniel's	7 anni	€ 4,00
Whisky Glen Morangie	7 anni	€ 7,00
Laphroaig	10 anni	€ 6,50
Graggammore	12 anni	€ 6,50
Dalwhinnie	15 anni	€ 6,50
Scapa - Isola Orkney 1989	14 anni	€ 7,00

BRANDY

Vecchia Romagna	€ 4,00
Cardinal Mendoza	€ 4,50
Amari, liquori: Jefferson - Montenegro - Jaegermeister - Averna - Fernet Branca - Brancamenta - Unicum - Sambuca - Baileys.	€ 4,00
Limoncino	€ 3,50
Nocino	€ 3,50
Liquore alla liquirizia	€ 3,50



CAFFETTERIA

Caffè			€	1,50		
Decaffeinato			€	1,50		
Caffè corretto			€	2,00		
Orzo	tazza piccola	€	1,50	tazza grande	€	1,50
Ginseng			€	1,60		

DESSERTS

Tutti i nostri dolci sono artigianali, preparati a mano ogni giorno per voi. Utilizziamo solo ingredienti freschi, senza conservanti, lavorandoli artigianalmente come si faceva una volta.

I dolci sono prodotti in laboratorio dove vengono lavorate anche farine, frutta a guscio, soia, latte, anidride solforosa e loro derivati.

*A garanzia della qualità e della sicurezza alimentare alcuni prodotti o ingredienti sono congelati all'origine. Questi prodotti sono contrassegnati con un asterisco.

VEGANO 

Il libro **ALLERGENI** da consultare in caso di **ALLERGIE, INTOLLERANZE** o dubbi in merito è disponibile in cassa

DESSERTS



***Cheesecake**
con frutti di bosco sciroppati

€ 6,00



***Torta rustica di mele**
con gelato fiordilatte

€ 6,00



***Tiramisù**
con mascarpone fresco, biscotti all'uovo
inzuppati nel caffè decaffeinato, polvere di cacao

€ 6,00



***Cremoso al mascarpone**
cremoso cioccolato e mascarpone

€ 6,00



***Zuppa inglese**
con biscotti all'uovo inzuppati nell'Alchermes,
crema pasticcera e cioccolato

€ 6,00



***Mascarpone fresco**
e scaglie di cioccolato

€ 6,00

DESSERTS



Tavolozza classica - assaggi di :

€ 7,50

*Cheesecake, Mascarpone con scaglie di cioccolato, Cocotte di crema catalana flambata,
*Zuppa inglese, *Sorbetto alla frutta



Cocotte di crema catalana flambata con zucchero di canna

€ 5,00



***Tortino al fondente** ✓

€ 6,50

con zenzero fresco, arancia fresca e
frutta di bosco sciroppati



***Tartufo**

€ 4,50

Bianco/nero

Affogato al caffè con una maggiorazione del prezzo di € 1,00

Affogato distillato con una maggiorazione del prezzo di € 1,00

DESSERTS



***Sorbetto** limone/caffè



€ 3,50

***Sorbetto alla frutta** **Bio**



€ 3,50

(per i gusti disponibili chiedere al cameriere)

***Gelato**

gusti: cioccolato, crema, fiordilatte

€ 4,50

Ananas

€ 4,50

Fragole (da marzo a settembre)

€ 4,50

Nel gelato è possibile aggiungere:

frutti di bosco maggiorazione di € 1,00

panna maggiorazione di € 1,00

VINI DA DESSERTS



Malvasia - Dolce

Colli Piacentini DOP

€ 14,00

Passito di Pantelleria

DOP - Marsala - Sicilia - (75cl.)

€ 20,00

VINI AL CALICE



Zibibbo

€ 3,00

Passito

€ 3,00