

# MENU TERRA ITALIANO

## ANTIPASTO DI TERRA

1. *Prosciutto crudo di Parma D.O.P. (stagionato 36 mesi)* € 10
2. *Culatello di Zibello D.O.P. (stagionato 24 mesi)* € 15
3. *Affettato misto (crudo, culatello, salame)* € 14
4. *Foie gras d'oca (spadellato con funghi porcini, patate a cubetti e timo)* € 15
6. *Sfogliatina di asparagi (con crema di parmigiano) allergie: latte e glutine* € 10

## PRIMI DI TERRA

1. *Pappardelle di nostra produzione al salamino fresco (con fonduta di parmigiano)*  
*allergie: latte, uova e glutine* € 10,00
2. *Tortelli d'erbetta di nostra produzione (con ricotta, burro, parmigiano e noce moscata)* € 9,50  
*allergie: latte, uova e glutine*
3. *Tortelli di zucca di nostra produzione (con burro, parmigiano)* € 9,50  
*allergie: latte, uova e glutine*
4. *Ravioli di carne alla verdi di nostra produzione (con salsa di spalla cotta e tartufo nero)*  
*allergie: glutine, latte e uova* € 10,50
5. *Risotto mantecato con parmigiano, burro e prosciutto croccante allergie: latte* € 10,00

## SECONDI DI TERRA

1. *Tagliata di manzo cotta in padella con verdure (cottura media)* € 15
2. *Suprema di faraona caramellata (aceto balsamico, sedano, mele, ribes rosso) allergie: sedano* € 13
3. *Guancia di maiale arrostito con erbe aromatiche e salsa sua con contorno di patate forno* € 13

# LA CARTA DEL MARE

La degustazione di pesce di:

**3 portate a scelta con 1 bottiglia di acqua e coperto incluso**

**€65 a coppia**

**Abbinata ad una bottiglia di Champagne brut Prècieux 'Baron-Fuente'**

**€100 a coppia**

## GLI ANTIPASTI

GAMBERI SPADELLATI CON CREMA DI PORRI E PURE' DI PATATE CON CHIPS DI PATATE

*allergie: crostacei, latte*

€13

TARTAR DI PAGELLO TIEPIDO CON SALSA DI CAVOLFIORE, VITELLO, PEPE SECHUAN E CAVIALE DI LOMPO

*allergie: pesce, latte*

€12

POLIPO CROCCANTE CON CUSCUS DI VERDURA E SALSA CURCUMA *allergie: molluschi, latte*

€15

## I PRIMI

TAGLIOLINI DI NOSTRA PRODUZIONE CON BATTUTO DI PESCE, PROFUMO DI TIMO E LIMONE

*allergie: uova, crostacei, molluschi, pesce, glutine*

€12

RISO INTEGRALE CON POLIPO CROCCANTE E VERDURA CON SALSA CRESCENZA E BUCCIA DI LIME

*allergie: molluschi, latte*

€13

RISOTTO ARBORIO MANTECATO CON GAMBERI ROSA E TARTUFO NERO *allergie: crostacei, latte*

€14

RAVIOLI DI BRANZINO DI NOSTRA PRODUZIONE CON SALSA CROSTACEI E OLIO AROMATICO

*allergie: crostacei, uova, pesce, glutine*

€15

## I SECONDI DI PESCE

BRANZINO FARCITO CON PURE' DI PATATE, NOCE MOSCATA, GAMBERI E SPECK CROCCANTE

*allergie: pesce, latte, uova*

€16

ROMBO A PADELLA CON FAGIOLINI FRESCHI E SALSA LIME *allergie: pesce, latte*

€15

FRITTO MISTO DI PESCE, CALAMARI, ANANAS E VERDURE CON SALSA AGRODOLCE

*allergie: pesce, crostacei, molluschi*

€13

CATALANA DI ASTICE, GAMBERI, SCAMPO SPADELLATI IN GIARDINO DI VERDURA *allergie: crostacei*

€30

# MENU' CARNE INDIANO

## € 55 A COPPIA ( GIA' SCONTATO )

### ANTIPASTI A SCELTA

#### 1. "Chicken Pakora"

(Bocconcini di Pollo, pastellati con farina di ceci e poche spezie)

#### 2. "Keema Samosa"

(Fagottino ripieno di macinato di pollo con piselli e poche spezie) allergia: glutine

- Gli antipasti sono accompagnati da papad( fatto con farina di lenticchie e cumino) e tre salse indiane:

Salsa di verdure piccante, salsa tamarindo e salsa con menta, yogurt e coriandolo fresco

allergia: latte, senape,sesamo

### CARNE TANDOORI A SCELTA

#### 1. "Chicken Tandoori"

( Coscia di pollo marinata con yogurt, tandoori masala e spezie cotte nel tandoor ) allergia: latte

#### 2. "Mix Carne Tandoori"

( bocconcini di petto di pollo, spiedino pollo tritato, marinati con yogurt, spezie e timo fresco )

allergie: latte

- tutti primi sono accompagnati con naan - Pane tradizionale di farina bianca raffinata cotto nel tandoor allergia: glutine e latte

### CARNE AL CURRY A SCELTA

#### 1. " Butter Chicken"

allergia: latte, frutta a guscio

( Bocconcini di pollo cotti nel tandoor con salsa di pomodoro, anacardi, cocco ,cipolle, zucchero, sale, spezie, panna e burro)

#### 2. "Lamb Curry"

( Bocconcini di agnello al curry )

#### 3. "Soor Vindaloo"

( Bocconcini di maiale con patate e salsa piccante )

- tutti secondi sono accompagnati con riso basmati

- **1 Bottiglia di acqua**

- **Coperto incluso**

# MENU' MARE INDIANO

## € 65 A COPPIA ( GIA' SCONTATO )

### ANTIPASTI A SCELTA

1. JHINGA PAKORA (Gamberetti pastellati con farina di ceci e spezie) allergia: crostacei
  2. CALAMARI PAKORA (calamari pastellati con farina di ceci e spezie)  
allergia: molluschi
- Gli antipasti sono accompagnati da papad( fatto con farina di lenticchie e cumino) e tre salse indiane:
- Salsa di verdure piccante, salsa tamarindo e salsa con menta, yogurt e coriandolo fresco
- allergia: latte, senape, sesamo

### PESCE TANDOORI A SCELTA

1. FISH TANDOORI ( Orata marinata con lime, curcuma, zenzero e aglio cotto nel tandoor )  
allergia: pesce
  2. FISH TIKKA ( Bocconcini di pesce salmone marinati con spezie cotti nel tandoor )  
allergia: pesce
  3. MIX TANDOORI (gamberoni e pesce salmone marinati in salsa di spezie e timo fresco cotti nel tandoor) allergia: crostacei, pesce
- tutti tandoori sono accompagnati con naan - Pane di farina bianca raffinata cotto nel tandoor allergia: glutine e latte

### PESCE AL CURRY A SCELTA

1. "Kadhai Prawn" allergia: crostacei  
(Gamberetti cotti in padella con salsa di pomodoro, peperoni, cipolla, curry e coriandolo fresco)
  2. "Fish Curry" allergia: pesce  
(Bocconcini di pesce al curry)
  3. "Fish Madras Curry" allergia: pesce  
(Bocconcini di pesce al curry con salsa madras )
- tutti i piatti al curry sono accompagnati con riso basmati

- **1 bottiglia di acqua**
- **Coperto incluso**

## INDIANO

### ANTIPASTI ( fritti, sono accompagnati con 3 salse )

1. "Samosa" ( 2 pezzi ) ( vegano ) € 5,50  
(Fagottino ripieno di patate, piselli, cumino, coriandolo e fieno greco) allergia: glutine
2. "Keema Samosa" ( 2 pezzi ) € 7,00  
(Fagottino ripieno di macinato di pollo con piselli e poche spezie) allergia: glutine
3. "Paneer Pakora" € 7,00  
(Formaggio indiano pastellato con farina di ceci, curcuma, sale) allergia: latte
4. "Vegetable Pakora" ( vegano ) € 6,00  
(Verdure miste-cavolfiore, cipolla e patate, pastellate con farina di ceci e poche spezie)
5. "Jhinga Pakora" € 7,50  
(Gamberetti, pastellati con farina di ceci e poche spezie) allergia: crostacei
6. "Calamari Pakora" € 6,50  
( Calamari pastellati con farina di ceci, sale e poche spezie) allergia: molluschi
7. "Chicken Pakora" € 6,50  
(Bocconcini di Pollo, pastellati con farina di ceci e poche spezie)

### SPECIALITA' CARNE/PESCE TANDOORI ( cotto nel forno tandoor di terracotta a 350° allo spiedo )

1. "Chicken Tandoori" € 9,50  
( Coscia di pollo marinata con yogurt, tandoori masala e spezie cotte nel tandoor ) allergia: latte
2. "Chicken Tikka" € 9,50  
( bocconcini di petto di pollo marinati con yogurt, tandoori masala e spezie cotti nel tandoor ) allergia: latte
3. "Seek Kebab" € 9,50  
( Spiedini di pollo tritato con spezie cotto nel tandoor )
4. "Fish Tandoori" € 13,50  
(Orata marinata con lime, curcuma, zenzero e aglio cotto nel tandoor ) allergia: pesce
5. "Fish Tikka" € 12,50  
( Bocconcini di salmone marinati con spezie cotti nel tandoor ) allergia: pesce
6. "Prawn Tandoori" € 14,50  
( Gamberoni marinati con lime, zenzero e poco aglio cotti nel tandoor ) allergia: crostacei
7. "Mix Carne Tandoori" € 14,50  
( coscia pollo, bocconcini di petto di pollo, spiedino pollo tritato, marinati con yogurt, spezie e timo fresco )  
allergie: latte
8. "Mix Fish Tandoori" € 17,00  
(bocconcini di salmone e gamberoni marinati in salsa di spezie e timo fresco ) allergie: pesce, crostacei

## CARNE AL CURRY

1. "Chicken Curry" € 9,50  
( Cosce di pollo passati in padella con pomodoro, spezie e curry )
2. "Chicken Tikka Masala" allergia: latte € 11,00  
( Bocconcini di petto di pollo cotti nel forno tandoor con salse e passati in padella con pomodoro, zenzero, cipolla, peperoni e spezie. )
3. " Butter Chicken" allergia: latte, frutta a guscio € 10,50  
( Bocconcini di petto di pollo cotti nel tandoor con salsa di pomodoro, anacardi, cocco, cipolle, zucchero, sale, spezie, panna e burro)
4. "Chicken madras curry" € 10,00  
( Bocconcini di pollo passati in padella con salsa di spezie, cocco e salsa madras )
5. "Chicken Vindaloo" € 10,00  
( Bocconcini di pollo con patate in salsa piccante )
6. "Chicken Palak" allergia: latte € 10,00  
( cosce di pollo con spinaci, cipolle, burro, pomodoro e spezie indiane )
7. "Chicken Korma" allergia: latte e frutta a guscio € 10,50  
( bocconcini di pollo con salsa di panna, anacardi, cocco, frutta e zucchero al curry )
8. "Lamb Curry" € 11,00  
( Bocconcini di agnello cotti in padella con pomodoro, spezie e curry )
9. "Lamb Vindaloo" € 11,50  
( Bocconcini di agnello con patate in salsa piccante )
10. "Lamb Madras Curry" € 11,50  
( Bocconcini di agnello passati in padella con salsa di spezie, cocco e salsa madras )
11. "Lamb Korma" allergia: latte e frutta a guscio € 12,50  
( Bocconcini di agnello con salsa di panna, anacardi, cocco, frutta, zucchero al curry )
12. "Soor Vindaloo" € 10,50  
( Bocconcini di maiale con patate e salsa piccante )

## PESCE AL CURRY

1. "Kadhai Prawn" allergia: crostacei € 12,00  
(Gamberetti cotti in padella con salsa di pomodoro, peperoni, cipolla, curry e coriandolo fresco)
2. "Fish Curry" allergia: pesce € 11,50  
(Pesce cotto in padella con pomodoro, spezie e curry )
3. "Fish Madras Curry" allergia: pesce € 12,00  
(Bocconcini di pesce passati in padella con salsa di spezie, cocco e salsa madras )
4. "Jhinga Vindaloo" (Gamberetti al curry con patate e salsa piccante ) allergia: crostacei € 12,00

## VEGETABLE

1. "Mix Vegetable" (vegano) € 9,00  
( Verdure miste cotte in padella con spezie )
2. "Cheese Chilli" allergia: latte € 10,00  
( Formaggio indiano con peperoni, cipolla e pomodoro fresco )
3. "Dal Makhani" allergia: latte ( si puo' fare anche senza il burro per **vegano** ) € 8,00  
( Lenticchie nere e pochi fagioli borlotti al pomodoro, burro e spezie )
4. "Dal Tarka" (vegano) € 8,00  
( Lenticchie gialle con pomodoro e spezie )
5. "Chana Punjabi" (vegano) € 8,00  
( Ceci bianchi, pomodoro e spezie )
6. "Bengan Bharta" (vegano) € 8,50  
( Melanzane cotte in tandoor con cipolla, pomodoro e spezie )
7. "Palak Paneer" allergia: latte € 10,00  
( Formaggio indiano fatto in casa con spinaci e spezie )
8. "Malai Kofta" allergia: latte e frutta a guscio € 10,00  
( Palline di formaggio indiano, patate e fecola di patate con salsa di anacardi, cocco, panna, frutta e zucchero al curry )
9. "Allu Palak" (vegano) € 8,00  
( Spinaci e patate lesse con spezie )
10. "Shahi Paneer" allergia: latte e frutta a guscio € 10,50  
( Formaggio indiano di nostra produzione con salsa di anacardi, cocco, panna al curry )

## PANE INDIANO

1. "Chapati" allergia: glutine (vegano) € 1,50  
( Il classico pane indiano di farina integrale cotto nel forno tandoor )
2. "Naan" allergia: latte e glutine € 1,50  
( Pane tradizionale di farina bianca cotto nel tandoor )
3. "Butter Naan" allergia: latte e glutine € 2,50  
( Pane tradizionale di farina bianca con burro cotto nel tandoor )
4. "Cheese Naan" allergia: latte e glutine € 3,50  
( Classico pane indiano ripieno di formaggio cotto nel tandoor )
5. "Garlic Naan" allergia: latte e glutine € 3,00  
( Pane tradizionale di farina bianca con aglio cotto nel tandoor )
6. "Staf Naan" allergia: latte e glutine € 3,00  
( Pane tradizionale di farina bianca ripiena con patate e piselli cotto nel tandoor )

## RISO BASMATI/ BIRYANI

- |   |         |
|---|---------|
| 1. "Riso Basmati" (vegano)<br>( Riso basmati bianco)  | € 4,00  |
| 2. "Pulao Rise" (vegano)<br>( Riso basmati con poche spezie )   | € 5,00  |
| 3. "Vegetable Biryani" allergia: frutta a guscio (vegano)<br>( Riso basmati con verdure, anacardi, uvetta, menta e spezie )     | € 11,00 |
| 4. "Jhinga Biryani" allergia: frutta a guscio e crostacei<br>( Riso basmati con <u>gamberetti</u> , anacardi, uvetta e spezie ) | € 13,00 |
| 5. "Chicken Biryani" allergia: frutta a guscio<br>( Riso basmati con pollo, anacardi, uvetta, menta e spezie )                  | € 11,50 |
| 6. "Lamb Biryani" allergia: frutta a guscio<br>( Riso basmati con agnello, anacardi, uvetta, menta e spezie )                   | € 12,50 |

## LASSI ( bevande )

- |  |        |
|--|--------|
| 1. "Lassi Mango" allergia: latte<br>( <u>Yogurt</u> e polpa di mango ) | € 4,50 |
| 2. "Lassi Rose" allergia: latte<br>( <u>Yogurt</u> e rooh ofza )       | € 4,50 |
| 3. "Lassi Sale" allergia: latte<br>( <u>Yogurt</u> e sale )            | € 4,00 |
| 4. "Lassi Zucchero" allergia: latte<br>( <u>Yogurt</u> e zucchero )    | € 4,00 |



## ***BOLLICINE***

09) Prosecco DOC Extra Dry –Treviso- ‘Corte Delle Rose’.....	€ 19
19) Prosecco Superiore Biologico DOCG Brut Asolo ‘Borgo Molino’ .....	€ 24
18) Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry DOCG .....	€ 29
10) Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG ‘Le fade’.....	€ 18
07) Franciacorta Saten ‘Vigna Dorata’.....	€ 32
08) Franciacorta Brut ‘Vigna Dorata’ .....	€ 28
11) Franciacorta Brut Alma Gran Cuvèe ‘Bellavista’.....	€ 45
11) Franciacorta Cuvèe Prestige ‘Cà Del Bosco’.....	€ 45
21) Trento Doc Extra Brut 2015 ‘Levii’ .....	€ 35
20) Trento Doc Blanc de Blancs Extra Brut 2014 ‘Lona Ester’ .....	€ 42
18) Trento Doc Brut ‘Ferrari’ .....	€ 28
20) Champagne Brut Prècieux <b>FRANCIA</b> ‘Baron-Fuente’ .....	€ 45
19) Malvasia Forte Rigoni – Langhirano – ‘Ariola’.....	€ 15

## *VINI BIANCHI FERMI*

17) Kamasutra White Wine Sauvignon Blanc <b>INDIA</b> .....	€ 19
06) Pecorino IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’ .....	€ 19
05) Passerina IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’ .....	€ 19
03) Chardonnay IGP Valle D'Oro – Abruzzo – ‘Cantina Tollo’ .....	€ 19
14) Muller Thurgau Festival -Sudtiroal Alto Adige- 'Meran'.....	€ 24
12) Gewerztraminer DOC Festival -Sudtiroal Alto Adige- 'Meran' .....	€ 27
04) Greco di Tufo Docg – Campania – ‘Borgotufato’ .....	€ 19
01) Falanghina – Campania - ‘Borgotufato’ .....	€ 19
15) Pinot Grigio – Friuli – ‘Villa Chiòpris’ .....	€ 19
16) Ribolla Gialla DOC – Friuli Venezia Giulia - ‘Livon’ .....	€ 30
02) Vermentino Di Sardegna DOC ‘Sella & Mosca’ .....	€ 15
G0) Chardonnay Mendoza 1999 ‘Familia Zuccardi’ <b>ARGENTINA</b> .....	€ 35
G0) Rotlack Riesling Kabinett Feinherb 2014 Rheingau ‘Schloss Johannisberg’ <b>GERMANIA</b> .....	€ 35
G0) Muscat 2000 Alsace 'Leon Beyer' <b>FRANCIA</b> .....	€ 45

## ***VINO ROSATO FRIZZANTE***

22) Rosè Motivo Vino Spumante Extra Dry Veneto 'Borgo Molino' .....€ 22

## ***VINO ROSATO FERMO***

21) Rosato Alto Mincio IGP Mantova 'Bertagna' .....€ 18

## ***VINI ROSSI FRIZZANTI***

13/S0) Gutturnio Frizzante doc 'Le Proposte' .....€ 18

22) Marcello Spumante dry Langhirano 'Ariola' .....€ 15

## *VINI ROSSI FERMI*

R01) Kamasutra Red Wine Shiraz <b>INDIA</b> .....	€ 19
R01) Kamasutra 375ml Red Wine Shiraz <b>INDIA</b> .....	€ 10
R02) Kamasutra Cabernet Sauvignon Red Wine <b>INDIA</b> .....	€ 19
R03) Mèdoc 1998 'Château La Tour de By' <b>FRANCIA'</b> .....	€ 68
R04) Durif 2013 – Deen Vat Series No 1 – <b>AUSTRALIA</b> – ‘ De Bortoli’ .....	€ 32
R05) Cabernet Sauvignon DOC – Friuli – ‘Villa Chiòpris’ .....	€ 22
R06) Cannonau di Sardegna DOC ‘Zòjosu’ .....	€ 28
R07) Gutturnio Superiore DOC – Piacenza – ‘Cantina Di Vicobarone’ .....	€ 15
R08) Merlot Cabernet IGP Valle D’Oro -Abruzzo- ‘Cantina Tollo’ .....	€ 19
R09) Montepulciano D’Abruzzo IGP Valle D’Oro ‘Cantina Tollo’ .....	€ 19
R10) Maremma Toscana Rosso IGT Ornello 2013 ‘Rocca Di Frasinello’ .....	€ 35
R11) Morellino Di Scansano Riserva DOCG 2013 ‘Fattoria Le Pupille’ .....	€ 35
R12) Selvarossa Riserva 2013 Selezione del Presidente Salice Salentino Puglia ‘ Due Palme’ .....	€ 35
R13) Pinot Nero Sonnenberg Vinschgau Blauburgunder 2014 – Sudtirol Alto Adige – ‘ Kellerei Meran’ .....	€ 34
R14) Valpolicella classico DOC ‘ Gamba’ .....	€ 23
R15) Varvèra Bolgheri 2014 DOC ‘Castello Di Bolgheri’ .....	€ 34

## DOLCI E GELATI ( di nostra produzione )

1. "Zabaione" € 6,50  
( zabaione montato al moscato, in cialda croccante )  
allergie: latte, uova, glutine
  
2. "Mille Foglie Croccante" € 7,00  
( sfoglia croccante allo zucchero e miele, crema e fragole fresche )  
allergie: latte, uova e glutine
  
3. "Zuppa Inglese" € 6,50  
( pan di spagna inzuppato con alchermes ' liquore' , cioccolato, crema  
e zabaione caldo)  
allergie: latte, glutine e uova
  
4. "Gelato Crema" allergie: latte e uova € 4,50
  
5. "Gelato Fior di Latte" allergie: latte € 4,50
  
6. " Fondente" € 7,00  
( pezzo di torta al cioccolato con nocciole e salsa vaniglia )  
allergie: latte, frutta a guscio e uova
  
7. " Sorbetto al Limone " € 6,50  
( sciroppo di zucchero, succo limone, acqua e un po' di  
Rum bianco/Vodka )

## **DOLCI E GELATI INDIANI ( di nostra produzione )**

1. "Gelato Mango" allergie: latte € 4,50
2. "Gelato pistacchio" allergie: latte e frutta a guscio € 4,50
3. "Coconut Burfi" allergie: latte e frutta a guscio € 3,50  
( dolce secco a base di cocco con mandorle )
4. "Mango Custard" allergie: latte € 5,50  
( Dolce con polpa di mango )
5. "Kulfi al Mango" allergie: latte € 4,50  
( cubetti di gelato al Mango )

## **VINI DA DESSERT**

Zibibbo vino Liquoroso Terre Siciliane Feudo Baglio Inca  
( bicchiere € 3,50 )  
Moscato – Sicilia – Belvedere 'Baglio'  
( bicchiere € 3,50 )  
Passito di Pantelleria ( bicchiere € 5 )

**1 CALICE VINO € 4,50 ( dalla Bottiglia )**

**VINO SFUSO ROSSO/BIANCO ¼ LITRO VINO 5 €**

**½ LITRO VINO 9€**

**BIRRE INDIANE** 66cl (€ 6,50 ) Kamasutra, Kingfisher

33cl (€ 3,50 ) Kamasutra, Kingfisher

**BIRRE** 66cl (€ 5 ) Moretti

33cl (€ 3 ) Moretti

**BEVANDE** 33cl (€ 3 ) Coca cola, Coca cola zero, Fanta

**LIQUORI INDIANI** ( Bicchiere € 3,50 ) Mango 25°, Mango Spirit 38°, Lychee 25°, Cardamomo 25° , Coconut 38°,

Rose 25°, Paan 25°, Zenzero 25°, Masala 25°

( Bicchiere € 4,50 ) Vodka & Ginseng 25°, Vodka Fruit Passion 25°, Vodka & Ginseng 40°

**AMARI/LIQUORI** ( bicchiere € 3,50 )

Limoncello ( bicchiere € 3 )

**GRAPPE** ( Bicchiere € 4 )

**VARIE** ( Bicchiere € 5 ) Courvoisier Cognac, Hennessy Cognac,

Grand Marinier

**WHISKY**

Royal Stag, Mc Dowell's **INDIANO** € 5

GlenGrant, Royal Park, Ballantine's € 5

Chivas Regal, Jack Daniel's € 6

Talisker € 7

**RUM**

Old Monk, XXX Meera **INDIANO** € 5

Diplomatico Reserva Exclusiva, Cubaney 18, Botran 15 € 7

Zacapa 23, Botran 18 € 8

Cubaney 25 € 9

Acqua Panna naturale 0,75l € 2,50

Acqua S.Pellegrino gasata 0,75l € 2,50

Chai **INDIANO** (tè con cardamomo, zenzero, spezie, latte, acqua e semi di tè) € 3

Caffè/ginseng/orzo/decaffeinato € 1,50

Ginseng/Orzo grande € 2

Coperto € 2,00