

















SALUMERIA CON CUCINA
DELIVERY

**ALIMENTI DA SEGNALARE PER LE
INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI**

-  CEREALI CONTENENTI GLUTINE
-  CROSTACEI
-  UOVA
-  PESCE
-  ARACHIDI
-  SOIA
-  LATTE E IL LATTOSIO
-  FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI)
-  SEDANO
-  SENAPE
-  SEMI DI SESAMO
-  ANIDRIDE SOLFOROSA E I SOLFITI SE SUPERIORI A DETERMINATE CONCENTRAZIONI
-  LUPINI
-  MOLLUSCHI

**VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ULTERIORI INTOLLERANZE
OLTRE QUELLE SOPRA INDICATE**

ANTIPASTI

BIS DI MARIOZZO

MARITZZETTO DELLA TRADIZIONE ROMANA CON ROBIOLA DI ROCCAVERANO,
PORCHETTA DI RAZZA NERA ED ALICI DEL MAR CANTABRICO



10,00

FOIE GRAS FATTO IN CASA

CARPACCIO DI FOIE GRAS D'OCA CON CIPOLLE IN AGRODOLCE, ACETO DI LAMPONI
E SPEZIE MISTE (PEPE SARAWAK, CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA, NOCE MOSCATA)



19,00

MAIALINO DEL CHIANTI

MAIALINO COTTO LENTAMENTE CON PROFUMI MEDITERRANEI, OLIVE, CAPPERI,
SERVITO SU PANE CARASAU E SALSA DI VERDURE MISTE



12,00

INSALATA DI CARCIOFI (VEGETARIANO)

COTTI E CRUDI, CON CAROTE, RUCOLA, PINOLI TOSTATI ED OLIO DI NOCI



12,00

TONNO ROSSO STAGIONATO SOTT'OLIO

TONNO ROSSO SICILIANO SOTT'OLIO COTTO AL VAPORE, STAGIONATURA 2016
CON CARCIOFI ROMANESCHI ALLA GRIGLIA E CIPOLLINE BORRETTANE AL BALSAMICO



12,00

CAPONATA DELLA TRADIZIONE SICILIANA (VEGETARIANO)

CAPONATA DI MELANZANE FREDDA CON FRUTTA SECCA E PINOLI



10,00

HAMBURGER DI MOZZARELLA DI BUFALA

MOZZARELLA DI BUFALA DOP CON PROSCIUTTO DI PRAGA
TAGLIATO AL COLTELLO E SCOTTATO ALLA PIASTRA, POMODORINI SEMISECCHI,
PEPE NERO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO



11,00

SCHIACCIATA DI PATATE

PREZZEMOLO E SALE MALDON CON TONNO BIANCO ARROSTITO



12,00

SALAME ROSA "L'ANTENATO DELLA MORTADELLA"

ANTICO SALUME DEL 1600 PRODOTTO NELLA ZONA DI BOLOGNA/MODENA
ACCOMPAGNATO DA GIARDINIERA CROCCANTE PROFUMATA ALL'ACETO



9,00

PALETA DE JAMON IBERICO CON PEPERONCINI PIEMONTESI RIPIENI DI ACCIUGHE E CAPPERI	16,00
 	
MORTADELLA FATTA A MANO CON RICCIOLI DI PARMIGIANO VACCHE ROSSE 36 MESI E CIALDA DI PANE CROCCANTE	9,00
 	
SARDINE DELLA GALIZIA SARDINE DEL MAR CANTABRICO LEGGERMENTE PICCANTI CON SFOGLIA DI PANE CROCCANTE E OLIO PROFUMATO AL LIMONE	10,00
 	
STRACCIATA PUGLIESE, ZUCCHINE E BOTTARGA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE, BOTTARGA DI MUGGINE E PANE GUTTIAU	10,00
  	
FAGOTTINO DI RADICCHIO RIPIENO DI BUFALA CROCCANTE DI PROSCIUTTOCRUDO SANT'ILARIO E PANELLA "SICILIANA"	9,00
 	
LA BURRATA PUGLIESE CON POMODORINI BURRATA CON PEPE NERO DELLA MALESIA E POMODORINI SEMISECCHI	14,00
	
LA BURRATA PUGLIESE CON PERE SCOTTATE PROFUMATE ALLE SPEZIE, PISTACCHI E FOGLIE DI PERILLA ROSSA	14,00
  	
BURRATA CON PERLE DI TARTUFO BURRATA DI ANDRIA CON TARTUFO NERO INVERNALE	22,00
 	
VELLUTATA DI ZUCCA MANTOVANA SFILACCI DI POLLO ALLA DIAVOLA CROCCANTE E OLIO AL ROSMARINO	11,00
	
BELLA PIEMONTESINA BATTUTINA DI SALSICCIA DI VITELLO E SUINO BRADO CONDITA CON ARNEIS, SPEZIE E GIARDINIERA CROCCANTE FATTA IN CASA	11,00
 	
BURRATA CON CAVIALE "OSCIETRA DEL VOLGA LAVORAZIONE ASTRAKHAN" SELEZIONE ROSCIOLI	48,00
 	



LE NOSTRE SELEZIONI DI ACCIUGHE

CANTABRIA

LA BURRATA PUGLIESE CON ALICI

BURRATA CON ALICI DEL MAR CANTABRICO

19,00



BOCCONI DI BUFALA E ALICI DEL MAR CANTABRICO

BOCCONI DI BUFALA DOP CON ALICI DEL MAR CANTABRICO

OLIVE TAGGIASCHE ED OLIO EVO IN INFUSIONE DI TROMBOLOTTO

13,00



ACCIUGHE

SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, PANE TOSTATO, BURRO DOLCE DI ST.MALÒ ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E BURRO FRANCESE ALLO YUZU

18,00



ACCIUGHE EXTRA

SELEZIONE DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO EXTRA "00", PANE TOSTATO, BURRO DOLCE DI ST.MALÒ ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR E BURRO FRANCESE ALLO YUZU

24,00



MEDITERRANEO

BUFALA GR.250/300 CON ALICI

18,00



TUTTE LE NOSTRE ACCIUGHE SONO DEL PESCATO PRIMAVERILE PROVENIENTI DA:
CANTABRIA "ZONA FAO 27 VIII A/B" (GOLFO BISCAGLIA)
MEDITERRANEO "ZONA FAO 37 2/2.1/1" (TIRRENO/ADRIATICO)

CLASSICI

DI NORMA LA COTTURA DELLA PASTA È "AL DENTE";

MACCHERONI AI TRE PARMIGIANI

CON STINCO DI MANZO E BURRO DOLCE



15,00

GRATIN DI PENNE RIGATE

CON CODA ALLA VACCINARA E RICOTTA DI PECORA AL FORNO



14,00

CREMA DI CICERCHIE

CAPESANTE SCOTTATE AL PROFUMO DI SANTOREGGIA E PIOPPINI FRITTI



11,00

FREGOLA SARDA

CON VONGOLE VERACI ED IL LORO PESTO PROFUMATO AL CEDRO



12,00

PESCE COTTO

TRANCIO DI SPIGOLA SELVAGGIA

IN PANURE DI POMODORI SECCHI E TIMO E SALSA DI RAPE ROSSE



18,00

SEPPIOLINA ALLA CACCIATORA

CON CROUTON DI PANE E FONDO DI CARNE



16,00

MAZZANCOLLA

CON ROSTÌ DI PATATE, SALSA HOLLANDAISE E CROSTINO AL LARDO DI COLONNATA



15,00

PESCE CRUDO *

TARTARE DI SPIGOLA SELVAGGIA

CON CONFETTURA LIMONATA DI MELE COTOGNE E CHIPS DI PORRO



15,00

SCAMPI CRUDI DELL'ALTO MAR TIRRENO

(PREZZO VARIABILE SECONDO QUOTAZIONE, DA 100 A 130 EURO AL KG)



A PESO

BURRATA DI ANDRIA CON TARTARE DI SCAMPI CRUDI

E RICCIOLI DI BOTTARGA DI MUGGINE DI CABRAS



22,00

* TUTTO IL PESCE FRESCO SERVITO CRUDO SUBISCE UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -20°;
SECONDO STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI ITTICI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI A BORDO

PESCE CRUDO AFFUMICATO DAL NOSTRO BANCO

PESCE SPADA 15,00
AFFUMICATO IN CARPACCIO CON OLIO EVO E LIMONE



TONNO 15,00
CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO CON OLIO EVO E LIMONE



SPECK DI TONNO AFFUMICATO 15,00
AL LEGNO DI GINEPRO



SALMONE **

SELEZIONI DI SALMONI 19,00
SCOZZESE DEL SUTHERLAND, NORVEGESE DELL'ISOLA DI VETVIKJA
E MARINATO ALL'ANETO CON LIMONE, GR. 150



SALMONE NORVEGESE BALIK 27,00
DI ALLEVAMENTO AFFINATO NELLE ACQUE SVIZZERE
ED AFFUMICATO CON LEGNO DI FRASSINO ED ABETE, GR. 100, TAGLIO A TRANCETTO



** TUTTI I SALMONI SONO SERVITI CON BURRO FRANCESCE DI SAINT-MALO ALLO YUZU

OSTRICHE

OSTRICA BRETONE CONCAVA CAD 4,00
(SECONDO DISPONIBILITÀ E PERIODO)



CARNE

FOIE GRAS

TERRINA DI FEGATO GRASSO D'OCA COTTO AL VAPORE
CON CONFIT DI PERE "COSCE" E CURCUMA

27,00



POLPETTE DELLA TRADIZIONE ROMANA

CON POMODORO SAN MARZANO, RICOTTA AFFUMICATA E POLENTINA DI CASTAGNE

12,00



LINGOTTO DI MANZO PIEMONTESE

CON SALSA AL TARTUFO NERO E TORTINO DI PATATE E STILTON FARMHOUSE

22,00



STRACOTTO DI COSCIO DI MAIALE BRADO

GLASSATO AL CARAMELLO CON SALSA MOJO ROSCIOLI E FAGIOLI CANNELLINI

16,00



COSTOLETTE DI AGNELLO

FONDO DI CARNE AL CESANESE DI OLEVANO ROMANO, MELAGRANA
E CREME BRULEE DI TOPINAMBUR

17,00



CRUDO DI CARNE

CARPACCIO DI MANZO

CON CRUDITÈ DI ZUCCHINE MARINATE, CREMA DI ROBIOLA DI ROCCAVERANO

16,00



BATTUTE

BATTUTA DI MANZO

SALSA DI BACCALÀ MANTECATO E CAPPERI CROCCANTI

18,00




BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE SU SFOGLIA CROCCANTE

CON CAVIALE "OSCIETRA DEL VOLGA LAVORAZIONE ASTRAKHAN"
SELEZIONE ROSCIOLI, QUENELLE DI PATATE PROFUMATA
ALLO SCALOGNO ED ERBA CIPOLLINA

20,00



CONTORNI *

INSALATA VERDE (VEGETARIANO) CONDIMENTO HASEKURA (OLIO EVO, OLIO DI MAIS, ACETO DI RISO, SALSA DI SOIA, CAROTA, CIPOLLA, ZENZERO, ORIGANO E SEMI DI SESAMO)   	7,00
“MISTICANZA” CON MELA VERDE E FORMAGGIO COMTÉ PETIT 36 MESI 	10,00
DOPPIA PATATA GRATINATA CON MOLLICA DI PANE E BAGNA CAUDA   	6,00
INSALATA DI SONGINO CON MELAGRANA, NOCI PECAN E MAYO AL TABASCO   	7,00
SPINACINO SALTATO AL BURRO DI SANT MALÒ 	6,00
PEPERONI IN AGRODOLCE ALLA “GIUSY” (VEGETARIANO) PEPERONI ROSSI E GIALLI COTTI IN PADELLA CON ACETO E ZUCCHERO	7,00
CICORIA RIPASSATA LEGGERMENTE PICCANTE (VEGETARIANO)	6,00
CARCIOFI ROMANESCHI ALLA CAFONA SOTT’OLIO (VEGETARIANO)	8,00

* GLI ORTAGGI E LE VERDURE CHE UTILIZZIAMO PROVENGONO DA COLTURA ACQUAPONICA, UNA TECNICA DI COLTIVAZIONE CHE ASSOCIA L’ALLEVAMENTO DI PESCI ALLA PRODUZIONE DI ORTAGGI E CHE CONSENTE DI RISPARMIARE OLTRE IL 90% DI ACQUA RISPETTO ALL’AGRICOLTURA CONVENZIONALE, SENZA L’UTILIZZO DI DISERBANTI E CONCIMI CHIMICI, GARANTENDO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA BEN OLTRE IL BIOLOGICO ED IL BIODINAMICO

SELEZIONI DI FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI "NOBILI" ITALIANI CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA "PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE, STRAVECCHIO ROSSO, ASIAGO STRAVECCHIO, PIAVE DI ALPEGGIO, FIORE SARDO DEL GAVOI, MONTEVERONESE DI ALPEGGIO" (SECONDO DISPONIBILITÀ)	17,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DI LANGA	15,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI ITALIANI E FRANCESI	15,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI DELLA NOSTRA PENISOLA	14,00
I "PUZZOLENTI" SELEZIONE DI FORMAGGI CREMOSI E MOLLI A CROSTA LAVATA ITALIANI E FRANCESI	15,00
SELEZIONE DI FORMAGGI A PASTA DURA E SEMIDURA A LATTE CRUDO, DELLA TRADIZIONE CASEARIA ITALIANA	16,00
SELEZIONE DI FORMAGGI RARI D'ALPEGGIO ITALIANI	17,00
SELEZIONE DI ERBORINATI (BLU CHEESE) ITALIANI E DAL MONDO	16,00
SELEZIONE DI "SAPORITI D'ITALIA" PROVOLONI E PECORINI STAGIONATI DELLA PENISOLA	14,00
SELEZIONE DI FORMAGGI MOLLI FRANCESI	16,00
SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI FRANCESI	16,00
SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI SEMI STAGIONATI "TETE DE MOINE, ETIVAZ, GRUYERE, APPENZELLER, EMMENTAL GROTTA, SBRINZ" (SECONDO DISPONIBILITÀ)	15,00
VERTICALE DI "BITTO STORICO RIBELLE" CON MOSTARDA DI POMPELMO ROSA "ALPEGGIO CAVIZZOLA 2016, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011, ALPEGGIO CAVIZZOLA 2009, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011" CON MOSTARDA FATTA IN CASA DI FICHI FIORONI	18,00

SELEZIONI DELLA SALUMERIA

ITALIA VS SPAGNA 24,00
"CULATELLO DI ZIBELLO" DOP 32/36 MESI VS PATA NEGRA SANCHEZ ROMERO
"5 JOTA" 42 MESI AL COLTELLO

TESTA DI MAIALE O "COPPA DI TESTA" 9,00
COTTA NEL MORELLINO DI SCANSANO, CON LIMONE, PEPE NERO E ZENZERO FRESCO

SELEZIONE DI SALUMI DELLA TRADIZIONE ITALIANA 15,00

SELEZIONE DI SALUMI DI RAZZA NERA ITALIANA 18,00

SELEZIONE DI LARDI 13,00
"COLONNATA, ARNAUD, CINTA SENESE, RAZZA CASERTANA NERA,
GRIGIO CASENTINO, PATA NEGRA" (A ROTAZIONE)

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI 16,00
ASSORTIMENTO DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA



**LA SALUMERIA SPAGNOLA DI "JOSELITO"
E "SANCHEZ ROMERO CARVAJAL"** 21,00
SELEZIONE DI LOMO DI PATA NEGRA, SALAME CHORIZO DI SALAMANCA E MORCON

I SOTT'OLII 14,00
SELEZIONE DI SOTT'OLII IN EXTRAVERGINE DI OLIVA, CARCIOFI SCOTTATI ALLA GRIGLIA,
POMODORINI SECCHI, CIPOLLINE BORRETANE ALL'ACETO BALSAMICO, OLIVE TAGGIASCHE

BUFALA DOP CAMPANA

BIS DI MOZZARELLA DI BUFALA GR.250/300 19,00
CON ALICI DEL MAR CANTABRICO E BOTTARGA DI CABRAS GRATTUGIATA



BUFALA GR.250/300 CON BOTTARGA DI CABRAS 16,00



BUFALA GR.250/300 E POMODORINI SEMISECCHI 14,00

BUFALA GR.500 E POMODORINI SEMISECCHI 18,00

BUFALA GR.250/300 CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 19,00
TAGLIATO AL COLTELLO, STAGIONATURA MINIMA 28 MESI



BUFALA GR.250/300 CON PATA NEGRA 23,00
"S.ROMERO/BLAZQUEZ/ALBA REAL" (SECONDO DISPONIBILITÀ)



SELEZIONI DI PROSCIUTTI ITALIANI

SELEZIONE DI PROSCIUTTI ITALIANI 18,00
"PARMA, SAN DANIELE, MONTI SIBILLINI, SAURIS, D'OSVALDO,
SPECK DELL'ALTO ADIGE" (SECONDO DISPONIBILITÀ DI TAGLIO)

CRU DI PARMA 19,00
RIANO DI LANGHIRANO 30/34 MESI 270 M SLM,
CAPOPONTE TIZZANO 30/36 MESI 810 M SLM,
MULAZZANO LESIGNANO DÈ BAGNI LANGHIRANO 36/40 MESI 350 M SLM"
SERVITO CON GIARDINIERA CROCCANTE

LO SPECK DELLA "VAL DI VIZZE" 16,00
DA MAIALI BRADI, AFFUMICATO ALL'APERTO,
STAGIONATO 10/12 MESI CON PEPERONCINI, ACCIUGA E CAPPERI



PROSCIUTTO CRUDO DI "CINTA SENESE" DOP 22,00
(AL COLTELLO, SECONDO DISPONIBILITÀ)

I PROSCIUTTI DI RAZZA AUTOCTONE ITALIANE 23,00
SELEZIONE DI PROSCIUTTI DI RAZZE NERE
"NEBROIDI, CINTA SENESE, MORA ROMAGNOLA, GRIGIO CASENTINO,
CASERTANA, NERO CALABRESE" (A ROTAZIONE SECONDO DISPONIBILITÀ)

LA CULACCIA DI BUSSETO PARMENSE 18,00
FRATELLO MINORE DEL CULATELLO LEGGERMENTE PIÙ SAPIDO E MORBIDO
"RARITÀ" CON FOGLIA DI PANE CROCCANTE

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 21,00
DELLA BASSA PARMENSE 26/34 MESI

SPALLA CRUDA DI PALASONE 16,00
CON PEPERONI DEL PIQUILLO

GLI AFFUMICATI D'ITALIA 19,00
D'OSVALDO 24/36 MESI, SAURIS 20/24 MESI, BASSIANO 24 MESI

VERTICALE DI CULATELLO DOP 26,00
36 MESI, 48 MESI, RAZZA NERA

BRESAOLA ARTIGIANALE (SECONDO DISPONIBILITÀ)

BRESAOLA DELLA TRADIZIONE "VALTELLINESE" 13,00
CON MISTICANZA DI CAMPO E FORMAGGIO STRAVECCHIO "ROSSO" BIO

BRESAOLA DI RAZZA "BLACK ANGUS" 12,00
CON RICOTTINA DI BUFALA "PAESTUM PROFUMATA AL LIMONE"

BRESAOLA RAZZA "WAGYU" 18,00
CON STRACCIATA PUGLIESE

TUTTE LE BRESAOLE PROVENGONO DA ALLEVAMENTI ALLO STATO BRADO,
LAVORAZIONE SENZA AGGIUNTA DI CONSERVANTI E/O LATTOSIO

SELEZIONI DI PROSCIUTTI SPAGNOLI

"CINCO JOTAS" SANCHEZ ROMERO 31,00
"ANDALUSIA, HUELVA, JABUCO" 42 MESI

MONTELLANO GRAN RISERVA (150 PZ. ANNO) 40,00
"MOZARBEZ SALAMANCA" 60 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

JOSELITO 36,00
"SALAMANCA, CASTILLA LEON, GUIJELO" 48/60 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

MONTELLANO 27,00
"MOZARBEZ, SALAMANCA" 48 MESI

MALDONADO 27,00
"BADAJOZ, EXTREMADURA" 36/42 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

MARTIN RAVENTOS "RESERVA PERSONAL" 28,00
"SALAMANCA, CASTILLA LEON, GUIJELO" 48 MESI (SECONDO DISPONIBILITÀ)

PROSCIUTTO DI MANZO ASTURIANO "CECINA DE LEON" 16,00
CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE, LIMONE E PEPE DI SARAWAK

COME DA TRADIZIONE TUTTI I PROSCIUTTI SPAGNOLI SONO TAGLIATI AL POLPASTRELLO

PROSCIUTTI DAL RESTO DEL MONDO

MANGALITZA O MANGALICA 26,00
PROSCIUTTO DA SUINO DI PROVENIENZA DEI BALCANI,
PREVALENTEMENTE UNGHERESI, LAVORATI ED AFFINATI IN ITALIA 36 MESI

NOIR DE BIGORRE 26,00
PROSCIUTTO DA SUINO NERO BRADO ALLEVATO,
LAVORATO E STAGIONATO NELLA REGIONE MIDI-PIRENEI 30/36 MESI

PANE DEL NOSTRO FORNO "URBANO ECOLOGICO"

CESTINO DI PANE DEL FORNO ROSCIOLI *

3,00

PANE KAMUT, TIPO LARIANO, AI 5 CEREALI, SEGALE AL MIELE,
PAN BRIOCHE AL PATA NEGRA E PARMIGIANO, AI FICHI, LA NOSTRA PIZZA BIANCA,
ALLE OLIVE, ALLE NOCI (SECONDO DISPONIBILITÀ)



* FARE ATTENZIONE AL PANE ALLE OLIVE E ALLE NOCI PERCHÉ POTREBBERO CONTENERE
SCHEGGE DI GUSCIO DI NOCCIOLO!

SU RICHIESTA PANE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE

3,00

NOTA: LE MEZZE PORZIONI VENGONO CALCOLATE AL 70% DEL COSTO DEL PIATTO COMPLETO

I NOSTRI DOLCI

IL NOSTRO TIRAMISÚ

9,00



SALAME ROMANO AL CIOCCOLATO

8,00



CANNOLO ALLA SICILIANA ESPRESSO

8,00

CON RICOTTA ROMANA DI PECORA E CANDITI SICILIANI



FRANGIPANE DI NOCI PECAN

8,00

CON GELATO AL MIELE, ARANCIO CAMELLATO E SEMI DI SESAMO

PECAN PIE SERVED WITH HONEY, CARAMELISED ORANGES AND SESAME SEEDS ICE CREAM



CHANTILLY ALL'ITALIANA

8,00

AL BICCHIERE CON BANANE AL RUM "ZACAPA 23 ANNI" E CIALDA AL CACAO

CHANTILLY BANANAS AND ZACAPA RUM CREAM SERVED WITH COCOA WAFER



IL FORMAGGIO BITTO DA MEDITAZIONE

18,00

"ALPEGGIO CAVIZZOLA 2016, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011,

ALPEGGIO CAVIZZOLA 2009, ALPEGGIO ANCOGNO SOLIVA 2011"

CON MOSTARDA FATTA IN CASA DI FICHI FIORONI

