

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E
FORMAGGI TOSCANI ARTIGIANALI €16,00

ALLERGENI: LATTICINI

IL NOSTRO TAGLIERE DI FORMAGGI DI CAPRA
DELL'AZIENDA AGRICOLA "LE CAPRINE" €12,00
CON MIELE E COMPOSTE DI FRUTTA

ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO - LATTICINI

BRUSCHETTA DI "PANZANELLA" CON CIPOLLA
AROMATIZZATA AL TARTUFO E TARTUFO FRESCO €14,00

ALLERGENI: GLUTINE

TARTARE DI MANZO CON STRACCIATELLA DI BURRATA
POLVERE DI CAPPERI, SENAPE E COLATURA
DI ALICI €16,00

ALLERGENI: PESCE- LATTICINI

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO, GUACAMOLE,
PESCHE E SPUMA DI AGRUMI €15,00

ALLERGENI: PESCE

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
GAZPACHO E POLVERE DI OLIVE €16,00

ALLERGENI: PESCE

STARTERS

BOARD WITH TUSCANY
ARTISANAL COLD CUTS AND CHEESE €16,00

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS

OUR GOAT CHEESE PLATTER FROM
THE "LE CAPRINE" FARM WITH HONEY €12,00
AND FRUIT COMPOTES

ALLERGENS: NUTS - DAIRY PRODUCTS

"PANZANELLA BRUSCHETTA"-TOMATOES,CUCUMBER AND BREAD-
WITH ONION FLAVORED WITH TRUFFLE €14,00
AND FRESH TRUFFLE

ALLERGENS: GLUTEN

BEEF TARTARE WITH BURRATA CHEESE
POWDERED CAPERS, MUSTARD AND "COLATURA" €16,00
OF ANCHOVIES

ALLERGENS: FISH- DAIRY PRODUCTS

MARINATED SALMON CARPACCIO, GUACAMOLE,
PEACHES AND CITRUS FOAM €15,00

ALLERGENS: FISH

OCTOPUS COOKED AT LOW TEMPERATURE,
GAZPACHO AND OLIVE POWDER €16,00

ALLERGENS: FISH

PRIMI

TAGLIOLINI AL BURRO AFFUMICATO
E TARTUFO NERO €16,00

ALLERGENI: LATTICINI - UOVA

"CRESTE DI GALLO" DI PASTA FRESCA RIPIENE
DI CIPOLLA DI CERTALDO CARAMELLATA €15,00
CON FONDUTA DI PARMIGIANO 24 MESI
E CORALLO AL CAFFÈ

ALLERGENI: GLUTINE - LATTICINI - UOVA

SPAGHETTI CON SUGO DI COZZE E VONGOLE SGUSCIATE,
OLIO AL BASILICO E BOTTARGA DI MUGGINE €16,00

ALLERGENI: GLUTINE - SOLFITI - UOVA - PESCE

RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA CON GAMBERI
E LA LORO BISQUE, SPUMA DI BUFALA E LIMONE €17,00

ALLERGENI: LATTICINI - PESCE

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE, OLIVE,
NOCI E SCORZA DI AGRUMI €14,00

ALLERGENI: GLUTINE - FRUTTA A GUSCIO - LATTICINI - UOVA - SOLFITI

FIRST COURSES

"TAGLIOLINI WITH SMOKED BUTTER
AND BLACK TRUFFLE €16,00

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY PRODUCTS, EGG

"CRESTE DI GALLO" FRESH PASTA FILLED
WITH CARAMELIZED CERTALDO ONION
WITH 24 MONTHS PARMESAN FONDUE
AND COFFEE CORAL €15,00

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS

SPAGHETTI WITH MUSSEL SAUCE
AND SHELLED CLAMS,
BASIL OIL AND MULLET BOTTARGA €16,00

ALLERGENS: GLUTEN - DAIRY PRODUCTS - EGG - FISH - SULPHITES

RISOTTO WITH COURGETTE FLOWERS WITH PRAWNS
AND THEIR BISQUE, BUFFALO MOUSSE
AND LEMON €17,00

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS - FISH

TAGLIATELLE WITH WILD BOAR RAGOUT, OLIVES,
WALNUTS AND CITRUS PEEL €14,00

ALLERGENS: GLUTEN - NUTS - DAIRY PRODUCTS - EGG - SULPHITES

SECONDI

IL MAIALINO DA LATTE: €22,00
COSCIA COTTA A BASSA TEMPERATURA,
CARRÉ IN PORCHETTA CON BIETOLA SALTATA
E CREMA D'AGLIO DOLCE

ALLERGENI: LATTICINI

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON
MILLEFOGLIE DI PATATE E CREMA DI RAPA ROSSA €24,00
ALL'ACETO BALSAMICO

ALLERGENI:

MEDAGLIONE DI VERDURE COTTO A BASSA
TEMPERATURA, SALSINA VERDE VEGETARIANA E
NOCCIOLE TOSTATE €16,00

ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SEMI,
INSALATINA ESTIVA DI FRUTTA E VERDURA
CON MAIONESE AL BASILICO €24,00

ALLERGENI: PESCE - UOVA - FRUTTA A GUSCIO

TRANCIO DI RICCIOLA
COTTA A BASSA TEMPERATURA, SALSINA AL MANGO €20,00
E CAPONATA DI VERDURE

ALLERGENI: PESCE

BISTECCA ALLA FIORENTINA €5,50/HG

CONTORNI

PATATE ARROSTO - PATATE FRITTE,
SPINACI SALTATI €5,00

INSALATA MISTA
VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE €6,00

NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE SOSTANZE ALLERGICHE O
TRACCE DI ESSE. IN CASO DI ALLERGIE AVVERTIRE IL PERSONALE

MAIN COURSES

THE SUCKLING PIGLET:
THIGH COOKED AT LOW TEMPERATURE,
PORK LOIN WITH SAUTÉED SPINACH
AND SWEET GARLIC CREAM €22,00

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS

GRILLED BEEF STEAK WITH
MILLEFEUILLE OF POTATOES AND BEETROOT
CREAM WITH BALSAMIC VINEGAR €24,00

ALLERGENS:

LOW TEMPERATURE COOKED VEGETABLE
MEDALLION, VEGETARIAN GREEN SAUCE
AND TOASTED HAZELNUTS €16,00

ALLERGENS: NUTS

SLICED TUNA IN A SEED CRUST, SUMMER
SALAD OF FRUIT AND VEGETABLES WITH BASIL
MAYONNAISE €24,00

ALLERGENS: FISH - EGG - NUTS

AMBERJACK STEAK
COOKED AT LOW TEMPERATURE, MANGO SAUCE
AND VEGETABLE CAPONATA €20,00

ALLERGENS: FISH

FLORENTINE STEAK €5,50/HG

SIDE DISHES

ROASTED POTATOES - FRENCH FRIES
SAUTEED SPINACH €5,00

MIXED SALAD
GRILLED SEASONAL VEGETAB €6,00

OUR PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENIC SUBSTANCES OR TRACES
OF THEM. IN CASE OF ALLERGIES, NOTIFY THE STAFF

DESSERT

I NOSTRI CANTUCCINI DI ZAFFERANO,
NOCCIOLE, MANDORLE E CIOCCOLATO
FONDENTE ACCOMPAGNATI DA VINSANTO

€8,00

ALLERGENI: GLUTINE - FRUTTA A GUSCIO - LATTICINI - UOVA

IL NOSTRO TAGLIERE DI FORMAGGI DI CAPRA
DELL'AZIENDA AGRICOLA "LE CAPRINE"
CON MIELE E COMPOSTE DI FRUTTA

€12,00

ALLERGENI: FRUTTA A GUSCIO - LATTICINI

BIS DI TIRAMISU': IL CLASSICO E AL PISTACCHIO

€9,00

ALLERGENI: LATTICINI - UOVA - FRUTTA A GUSCIO

ZUPPETTA DI FRAGOLE ALLA MENTA CON
SPUMA DI YOGURT E ACETO BALSAMICO

€7,00

ALLERGENI: LATTICINI

TARTE TATIN DI MELE
CON GELATO ALLA VANIGLIA

€7,00

ALLERGENI: LATTICINI - UOVA

DESSERT

OUR HOMEMADE CANTUCCINI OF SAFFRON,
HAZELNUTS, ALMONDS AND DARK
CHOCOLATE ACCOMPANIED BY "VINSANTO"
€8,00

ALLERGENS: GLUTEN - NUTS - DAIRY PRODUCTS - EGG

OUR GOAT CHEESE PLATTER FROM
THE "LE CAPRINE" FARM WITH HONEY
AND FRUIT COMPOTES
€12,00

ALLERGENS: NUTS - DAIRY PRODUCTS

BIS OF TIRAMISU ': THE CLASSIC AND PISTACHIO
€9,00

ALLERGENS: NUTS - DAIRY PRODUCTS - EGG

STRAWBERRY MINT SOUP WITH MOUSSE OF YOGURT
AND BALSAMIC VINEGAR
€7,00

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS

APPLE TARTE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM
€7,00

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS - EGG

EXTRA MENÙ

ANTIPASTO/ STARTER

PROSCIUTTO TOSCANO SEMI-DOLCE DI
PRODUZIONE PROPRIA CON MELONE E
MOZZARELLA DI BUFALA

€16,00

SEMI-SWEET TUSCAN HAM OF OUR
PRODUCTION WITH MELON AND BUFFALO
MOZZARELLA

ALLERGENI: LATTICINI - ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS

TARTARE DI MANZO CON UOVO COTTO
A BASSA TEMPERATURA, FONDUTA DI PARMIGIANO
E TARTUFO NERO

€16,00

BEEF TARTARE WITH COOKED EGG
AT LOW TEMPERATURE, PARMESAN FONDUE
AND BLACK TRUFFLE

ALLERGENI: UOVA, LATTICINI - ALLERGENS: EGGS, DAIRY PRODUCTS

PRIMI/ FIRST COURSES

MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA
CON MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO

€15,00

MILLEFEUILLE OF EGGPLANT PARMESAN WITH
BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL

ALLERGENI: FRUTTA SECCA, LATTICINI - ALLERGENS: NUTS, DAIRY PRODUCTS

OUR PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENIC SUBSTANCES OR
TRACES OF THEM. IN CASE OF ALLERGIES, NOTIFY THE STAFF

LIGHT LUNCH

TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI	€ 16,00
FORMAGGI CON CONFETTURE E FRUTTA FRESCA	€ 16,00
CAPRESE DI POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA	€ 10,00
PROSCIUTTO TOSCANO SEMI-DOLCE E MELONE	€ 12,00
PROSCIUTTO TOSCANO DI NOSTRA PRODUZIONE SEMI-DOLCE CON BURRATA E POMODORINI	€ 15,00

ALLERGENI: LATTICINI

BRUSCHETTE AL FORNO

POMODORO, BUFALA E BASILICO	€ 10,00
VERDURE ALLA GRIGLIA E BRIE	€ 10,00
QUATTRO FORMAGGI E TARTUFO NERO	€ 14,00

ALLERGENI: LATTICINI

INSALATE

INSALATA MISTA CON VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 8,00
INSALATA MISTA CON MOZZARELLA E OLIVE	€ 10,00
INSALATA MISTA CON TONNO E UOVO SODO	€ 10,00

ALLERGENI: LATTICINI, UOVO, PESCE

TARTARE E CARPACCI

TARTARE DI MANZO AL TARTUFO NERO	€ 14,00
TARTARE DI MANZO BURRATA E PISTACCHI	€ 14,00
TARTARE DI MANZO BURRATA E POMODORINI	€ 13,00
CARPACCIO DI MANZO CON MISTICANZA, GRANA E POMODORINI	€ 12,00
CARPACCIO DI MANZO CON MISTICANZA, TARTUFO NERO E PECORINO	€ 14,00

ALLERGENI: LATTICINI, FRUTTA SECCA

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO	€ 12,00
RISO FREDDO CON VERDURE, PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	€ 10,00
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO	€ 14,00

ALLERGENI: LATTICINI

FRUTTA

MACEDONIA	€ 5,00
-----------	--------

LIGHT LUNCH

CUTTING BOARDS

BOARD WITH COLD CUTS	€ 16,00
CHEESES WITH JAM AND FRESH FRUIT	€ 16,00
CAPRESE WITH TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA	€ 10,00
SEMI-SWEET TUSCAN HAM AND MELON	€ 12,00
SEMI-SWEET TUSCAN HAM OF OUR PRODUCTION WITH BURRATA CHEESE AND CHERRY TOMATOES	€ 15,00

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS

BAKED BRUSCHETTA

TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL	€ 10,00
GRILLED VEGETABLES AND BRIE CHEESE	€ 10,00
FOUR CHEESES AND BLACK TRUFFLE	€ 14,00

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS

SALADS

MIXED SALAD WITH GRILLED VEGETABLES	€ 8,00
MIXED SALAD WITH MOZZARELLA AND OLIVES	€ 10,00
MIXED SALAD WITH TUNA AND BOILED EGG	€ 10,00

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS, EGG, FISH

TARTARE AND CARPACCIO

VEAL TARTARE WITH BLACK TRUFFLE	€ 14,00
VEAL TARTARE WITH BURRATA AND PISTACHIOS	€ 14,00
VEAL TARTARE WITH BURRATA AND CHERRY TOMATOES	€ 13,00
BEEF CARPACCIO WITH SALAD, GRANA PADANO AND CHERRY TOMATOES	€ 12,00
BEEF CARPACCIO WITH SALAD, BLACK TRUFFLE AND PECORINO CHEESE	€ 14,00

ALLERGENS: DAIRY PRODUCTS, NUTS

FIRST COURSES

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL	€ 12,00
RICE SALAD WITH VEGETABLES, HAM AND CHEESE	€ 10,00
TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE	€ 14,00

ALLERGENS: GLUTEN, DAIRY PRODUCTS

FRUIT

FRUIT SALAD	€ 5,00
-------------	--------

BOCCIOLETO
RESORT & SPA



MENU BAMBINO

ANTIPASTO

Prosciutto e Formaggio fresco

7

PRIMI

A scelta tra:

Pasta alla Pomarola della Nonna

Pasta al Ragù di Manzo

8

SECONDO

A scelta tra:

Hamburger di carne o Petto di Pollo

con:

Patate Arrosto o Patate Fritte

9

DOLCE DELLA CASA

5

Menù completo: 22 Euro

BOCCIOLETO
RESORT & SPA



KIDS MENÙ

STARTER

Ham and Cheese

7

FIRST COURSE

Choose Between:

Pasta with Grandma Tomato Sauce

Pasta with Beef Ragù

8

MAIN COURSE

Choose Between:

Hamburger or Chicken Breast

with:

Roasted Potatoes or French Fries

9

HOMEMADE CAKE

5

Complete Menù : 22 Euro

SPUMANTI E CHAMPAGNE

TENER

SAUVIGNON CHARDONNAY BRUT
AZ.AGR.BANFI
TOSCANA

€20,00

ASTI SPUMANTE DOLCE

MOSCATO
AZ.AGR.BANFI
PIEMONTE

€22,00

PROSECCO VILLA MARCELLO

GLERA
AZ.AGR.MAZZEI
VENETO

€24,00

FRANCIACORTA MONTENISA

PINOT NERO, BIANCO E CHARDONNAY
AZ.AGR.ANTINORI
TOSCANA

€58,00

CUVÈE SELECTION PREMIER CRU

PINOT MEUNIR, PINOT NOIR
AZ.AGR.DELAUNOIS D.ET FILS
REIMS

€55,00

PERRIER JOUET GRAND BRUT

CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIR
AZ.AGR.PERRIER JOUET
REIMS

€65,00

ELENUAR ROSÉ PREMIER CRU

CHARDONNAY, PINOT NOIR
AZ.AGR.DELAUNOIS D.ET FILS
REIMS

€69,00

CUVÈE ROYAL BLANCHE DE NOIR PREMIER CRU

PINOT NOIR
AZ.AGR.DELAUNOIS D.ET FILS
REIMS

€69,00

L'INSOLENTE BRUT NATURE PREMIER CRU

CHARDONNAY, PINOT NOIR
AZ.AGR.DELAUNOIS D.ET FILS
REIMS

€90,00

VINI BIANCHI

CAVALIER TRANQUILLO 2020 TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA AZ.AGR.LOSI TOSCANA	 €20,00  €6,00
LIBAIO 2020 CHARDONNAY AZ.AGR.RUFFINO TOSCANA	 €25,00  €7,00
RIBOLLA GIALLA 2020 RIBOLLA GIALLA AZ.AGR.SCHIOPETTO FRIULI VENEZIA GIULIA	€35,00
VERMENTINO OTTAVIANO LAMBRUSCHI 2021 VERMENTINO AZ.AGR.COLLI DI LUNI LIGURIA	€35,00
VERNACCIA GRAN SELEZIONE VERNACCIA AZ.AGR.PIETRASERENA TOSCANA	€40,00
LA PIETRA CHARDONNAY AZ.AGR.TENUTE DI CABREO TOSCANA	€52,00
CASTELLO DI BARBIALLA IGT CHARDONNAY AZ.AGR.CASTELLO DI BARBIALLA TOSCANA	€60,00
CERVARO DELLA SALA CHARDONNAY, GRECHETTO AZ.AGR.ANTINORI UMBRIA	€75,00

VINI ROSÈ

IN ROSA €25,00
SANGIOVESE, CANAIOLO
AZ. AGR. PIETRASERENA
TOSCANA

SCALABRONE 2021 €30,00
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH
AZ. AGR. MARCHESI ANTINORI
TOSCANA



VINI ROSSI

CHIANTI BORGO DI CORTEFREDA €22,00
SANGIOVESE, CANAIOLO, COLORINO
AZ. AGR. TERRE DEL BRUNO
TOSCANA



TORGAIO €25,00
SANGIOVESE, MERLOT
AZ. AGR. RUFFINO
TOSCANA

SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE 2019 €25,00
SANGIOVESE
AZ. AGR. ANTINORI
TOSCANA

PEPPOLI CHIANTI CLASSICO 2020 €26,00
SANGIOVESE, MERLOT, SYRAH
AZ. AGR. ANTINORI
TOSCANA

CHIANTI RISERVA ITALO SANGIOVESE, CANAIOLO AZ.AGR.TAMBURINI TOSCANA	 €26,00
ISOLE E OLENA CHIANTI CLASSICO 2019 SANGIOVESE, CANAIOLO, SYRAH AZ.AGR.ISOLE E OLENA TOSCANA	 €8,00
ISOLE E OLENA CHIANTI CLASSICO 2019 SANGIOVESE, CANAIOLO, SYRAH AZ.AGR.ISOLE E OLENA TOSCANA	€35,00
COL DI BACCHE MORELLINO DI SCANSANO SANGIOVESE AZ.AGR.SALUSTRI TOSCANA	€36,00
POGGIO ALLE MURA ROSSO DI MONTALCINO SANGIOVESE AZ.AGR.BANFI TOSCANA	€36,00
IL MORACCIO SUPERTUSCAN SANGIOVESE, MERLOT AZ.AGR.TAMBURINI TOSCANA	€38,00
FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO 2019 DIVERSI CLONI DI SANGIOVESE AZ.AGR.MAZZEI TOSCANA	€38,00
IL BRUCIATO BOLGHERI 2020 CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH AZ.AGR.ANTINORI TOSCANA	€40,00
LA BRACCESCA NOBILE DI MONTEPULCIANO SANGIOVESE, MERLOT, PINOT NERO AZ.AGR.ANTINORI TOSCANA	€40,00
BLACK PINOT NERO AZ.AGR.FOLONARI TOSCANA	€45,00

CASTELLO DI BARBIALLA IGT SANGIOVESE, MERLOT, PETIT VERDOT AZ.AGR.CASTELLO DI BARBIALLA TOSCANA	€60,00
CONCERTO DI FONTERUTOLI 2018 SANGIOVESE,CABERNET SAUVIGNON AZ.AGR.MAZZEI TOSCANA	€75,00
POGGIO ALLE NANE 2019 CABERNET FRANC E CAB.SAUVIGNON,CARMENERE AZ.AGR.LE MORTELLE TOSCANA	€90,00
PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO DI MONTALCINO SANGIOVESE AZ.AGR.ANTINORI TOSCANA	€65,00
PELAGRILLI BRUNELLO DI MONTALCINO SANGIOVESE AZ.AGR.SIRO PACENTI TOSCANA	€95,00
TIGNANELLO SANGIOVESE,CABERNET SAUVIGNON E FRANC AZ.AGR.ANTINORI TOSCANA	€120,00
GUADO AL TASSO MERLOT, CABERNET, CABERNET SAUVIGNON AZ.AGR.ANTINORI TOSCANA	€160,00
SASSICAIA CABERNET SAUVIGNON,CABERNET FRANC AZ.AGR.TENUTA SAN GUIDO TOSCANA	€330,00

ALTRI VINI D'ITALIA

PINOT NERO 2020 AZ.AGR.TIEFENBRUNNER TRENTINO ALTO ADIGE	€28,00
CA' PIGNETO RIPASSO CORVINA E RONDINELLA AZ.AGR. CA' PIGNETO VENETO	€49,00
NEBBIOLO GINESTRINO 2020 NEBBIOLO AZ.AGR.CONTERNO FANTINO PIEMONTE	€40,00
CA' PIGNETO AMARONE CORVINA E RONDINELLA AZ.AGR. CA' PIGNETO VENETO	€115,00
BAROLO MOSCONI 2018 NEBBIOLO AZ.AGR.CONTERNO FANTINO PIEMONTE	€120,00

BOTTIGLIE 375ML

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO AZ.AGR.PIETRASERENA TOSCANA	€14,00
BOLGHERI CAMPO AL MARE MERLOT,CABERNET SAUVIGNON & FRANC AZ.AGR.FOLONARI TOSCANA	€16,00
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO 2020 SANGIOVESE,MERLOT,SYRAH AZ.AGR.ANTINORI TOSCANA	€16,00



BIRRA - BEER

Birra Peroni

Birra Nastro Azzurro

Birra Ichnusa

Birra Menabrea

5

COCKTAIL

7

ANALCOLICI - SOFT DRINK

Acqua

Water

1,50

Succhi di frutta

Juice

3

Bibite in lattina

Drink cans

3

CAFFETTERIA

Caffè

1,50

Cappuccino

2,50

Thè

2,50

Orzo

1,50

Deca

1,50



BIRRA ARTIGIANALE - CRAFT BEER

BIRRA MATH

LA 16

LA 10.000

LA 27

LA 70

LA 68

CHA NICK

6,00

BIRRA GJULIA

NORD BIONDA

SUD

EST

OVEST

HELLES JOY

NOSTRANA

IPA

GRECALE

RIBO'

7,00

Chiedete al nostro Staff la Carta delle Birre
Ask to our Staff for the Description of the Beers