

BENVENUTI

VERONA

DAL 2013

**HOSTERIA
MODERNA**

“CHI GA INVENTÀ EL VIN, SE NOL XE IN PARADISO, EL XE VISSÌN.”

“CUEL QUE SE MAÑA CO GUSTO, NO L FÁ MAI MAL.”

“QUANDO LA BARBA IMBIANCA LASCIA LA FEMMINA E BUTTATI NEL VINO.”

“TUTTI NOI ABBIAMO BISOGNO DI CREDERE IN QUALCOSA: IO CREDO CHE TRA POCO MI FARÒ UNA BIRRA...”

“L’ATTESA DEL PIACERE È ESSA STESSA IL TIRAMISÙ CHE RIPOSA IN FRIGO.”

“ADORO I PANINI. DICIAMOLO CHIARO, LA VITA È PIÙ BELLA TRA DUE PEZZI DI PANE.”

“NON RIMANDARE A DOMANI QUELLO CHE PUOI STAPPARE OGGI.”

“GUARDAMI COME GUARDERESTI UNA FIORENTINA.”

ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL’ORIGINE O CONGELATI.

GENTILI CLIENTI, TUTTI I PRODOTTI/PIETANZE PRESENTI NEL MENÙ SONO PREPARATI PRESSO LO STESSO LABORATORIO/AMBIENTE. PERTANTO, POSSONO CONTENERE COME INGRIEDENTE O IN TRACCE ALCUNI ALLERGENI. NEL CASO DI INTOLLERANZE, ALLERGIE E/O ALTRO CHIEDI ALL’HOSTE

SOME PRODUCTS CAN BE FROZEN AT SOURCE

DEAR CUSTOMERS, ALL THE PRODUCTS/DISHES ON THE MENU ARE PREPARED IN THE SAME LABORATORY/ENVIRONMENT. THEREFORE, THEY MAY CONTAIN SOME ALLERGENS AS INGREDIENTS OR TRACES. IN CASE OF INTOLERANCES AND/OR ALLERGIES OR OTHER INFORMATION ASK THE HOST

TUTTI I PREZZI SONO DA INTENDERE IN EURO (€)

COVER CHARGE / COPERTO 2,50

BOX TAKEAWAY 1,00

DA CONDIVIDERE... O PER INIZIARE

SALUMI DE L'HOSTERIA

LARGE PLATTER OF CURED MEATS

MEDIO (X2) 17,00 - GRANDE (X4) 32,00

COPPA NERO DI PARMA

CRUDO SAN DANIELE 24 MESI

LARDO CINTA SENESE

SALAME NERO DI PARMA

GIARDINIERA DELLA CASA PICKLED MIX VEGETABLES

FORMAGGI E SALSE DE L'HOSTERIA

CHEESES AND SAUCES

12,00

MONTE VERONESE DOP 3 - 6 MESI

PARMIGIANO REGGIANO

LA PROPOSTA DI ALBI

LA PROPOSTA DI MANU

TARTARE DI MANZO ALL'NDUJA NOBILE

GELATO DI PROVOLONE E NOCCIOLE TOSTATE

BEEF TARTARE WITH "NOBILE" 'NDUJA, PROVOLONE CHEESE ICE CREAM AND TOASTED HAZELNUTS

15,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

ESPRESSA DELL'HOSTERIA CON POMODORO E STRACCIATELLA

FRIED AUBERGINES, TOMATO AND STRACCIATELLA CHEESE

12,00

TORTITO DI PATATE

CON FONDUTA DI GORGONZOLA E SPECK CROCCANTE

POTATO CAKE WITH GORGONZOLA CHEESE FONDUE AND CRISPY SPECK

10,00

L'ORO DEL MAR CANTABRICO

SCATOLETTA D'ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRATA DOP E POMODORINI CONFIT

CANTABRIAN SEA ANCHOVIES, BURRATA DOP AND CONFIT TOMATOES

15,00

I NOSTRI PRIMI PIATTI

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

HOME MADE PASTA

BIGOLI DE L'HOSTERIA

13,00

ALLA CARBONARA

TIPICAL VENETIAN PASTA (LIKE SPAGHETTI) WITH EGG SAUCE, CHEESE, PORK CHEEK LARD

MACCHERONCINI DE L'HOSTERIA

13,00

AL PESTO DI BASILICO, POMODORINI CONFIT, STRACCIATELLA

SHORT PASTA WITH BASIL PESTO, CONFIT TOMATOES, STRACCIATELLA CHEESE

TAGLIATELLE DE L'HOSTERIA

19,00

AL TARTUFO FRESCO DI STAGIONE

LONG HOME MADE PASTA WITH FRESH TRUFFLE

LA TRADIZIONE... E 'NA SPOLVERATA DI PARMIGIANO REGGIANO

THE TRADITION... AND A SPRINKLE OF PARMIGIANO CHEESE

TORTIGLIONI "MOZZO"

14,00

CON SUGO ALLA GENOVESE

SHORT LARGE PASTA WITH GENOVESE SAUCE: ONION AND BEEF CHUNKS

SPAGHETTI "MOZZO"

11,00

AL POMODORO E... POLPETTE DE L'HOSTERIA

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND HOMEMADE MEATBALLS

ZITI DI GRAGNANO IGP AL SUGO DI NONNA

19,00

L'ANTICO SUGO DI NONNA PREVEDE SALSA DI POMODORO

COTTA E SERVITA CON BRACIOLA, SALSICCIA, COTENNA

LONG TUBULAR PASTA SERVED WITH TOMATO SAUCE AND ROAST PORK, SAUSAGES AND RIND.
WHICH IS SLOW COOKED IN TOMATO SAUCE. THIS IS THE VERY OLD NONNA'S RECIPE

IL PASTIFICIO "MOZZO" (VR) USA GRANO VENETO, DANDO VITA AL PROGETTO "LA NOSTRANA" ECCELLENZA A KM ZERO. GRADO PROTEICO ALTISSIMO (14%), CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE CHE LA CLASSIFICANO FRA LE MIGLIORI AL MONDO. ARTIGIANALE, TRAFILATURA AL BRONZO, ESSICAZIONE OLTRE 35 ORE A BASSA TEMPERATURA. "MOZZO" PASTA FACTORY (VERONA) USES LOCAL WHEAT, GIVING LIFE TO THE "LA NOSTRANA" PROJECT: LOCAL EXCELLENCE. A VERY HIGH PROTEIN CONTENT (14%), WITH ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS THAT CLASSIFY IT AMONG THE BEST IN THE WORLD. ARTISAN, BRONZE-DRAWN, DRYING FOR OVER 35 HOURS AT LOW TEMPERATURE.

LA GRIGLIA DE L'HOSTERIA

SELEZIONIAMO DA PROFESSIONISTI APPASSIONATI LE MIGLIORI PROPOSTE PER VOI

FIorentina di Scottona TBONE STEAK APPROX 1100GR	6,50/H
TAGLIATA DI CUBEROLL MANZO SCOTTONA SLICED TOMAHAWK MEAT (NO BONE), POSSIBLE TO CHOOSE FROM 300GR TO 800GR	7,00/H
COSTATA DI MANZO SCOTTONA RIB EYE OF SCOTTONA BEEF APPROX 500GR	25,00
TAGLIATA DI PICAÑHA SLICED Picanha BEEF APPROX 350GR	20,00
FILETTO DI MANZO SCOTTONA TENDERLOIN BEEF APPROX 220GR	22,00

GENTILI CLIENTI PROPONIAMO ANCHE TAGLI FUORI MENÙ
PER DISPONIBILITÀ E PREZZI CHIEDI ALL'HOSTE

SECONDI PIATTI

GALLETTO DE L'HOSTERIA MARINATO ALLA BIRRA E GRIGLIATO, CON PATATINE FRITTE GRILLED ROOSTER MARINATED IN BEER AND FRENCH FRIES	19,00
ENORME COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE XXL BREADED CHICKEN CUTLET AND FRENCH FRIES	17,00
GUANCIA DI MANZO AL VIN RIPASSO SERVITO CON PATATA E CROCCANTE DI PEPERONI BEEF CHEEK BRAISED IN VALPOLICELLA WINE, WITH POTATOES AND CRISPY PEPPER	19,00
ROTOLO DEL CACCIATORE CONIGLIO, FARAONA, ANATRA E PEARÀ MEAT ROLL MADE WITH RABBIT, GUINEA FOWL AND DUCK PEARÀ IS A VERONA'S TYPICAL SAUCE MADE WITH BREADCRUMBS, BLACK PEPPERS, MEAT BROTH	19,00

HAMBURGER E PATATINE FRITTE

PANE FRESCO DELLA CASA AL LIEVITO MADRE SFORNATO QUOTIDIANAMENTE
DAILY HOMEMADE SOURDOUGH

I BURGER SONO 100% DI MANZO SCOTTONA 180GR, MACINATI FRESCHI IN CASA
BURGER 100% SCOTTONA BEEF 180GR, HOMEMADE FRESH MINCED

PER GUSTARE APPIENO GLI ABBINAMENTI DEGLI INGREDIENTI NEI NOSTRI PANINI,
SCONSIGLIAMO VARIAZIONI.

EVENTUALI AGGIUNTE DA 0,50 A 3,50

TO FULLY ENJOY THE INGREDIENTS OF OUR BURGERS, WE DO NOT RECOMMEND VARIATIONS.

ADD-ONS FROM 0,50€ TO 3,50€

DOPPIA CARNE / DOUBLE PATTY 5,00

HAMBURGER DI POLLO / CHICKEN PATTY 1,00

BOX TAKEAWAY 1,00

POSSIBILITÀ DI PANE A FETTE GLUTEN FREE (POSSIBILE CONTAMINAZIONE) 2,50
SLICED GF BREAD AVAILABLE (POSSIBILE CROSS CONTAMINATION) 2,50

SPECIAL

BIG BOSS

19,00

**BURGER CA250GR - FORMAGGIO MONTEVERONESE DOP, BRIÈ,
UOVO ALL'OCCHIO DI BUE, INSALATA, POMODORO, CIPOLLA CROCCANTE,
SALSA BURGER, BACON**

MONTE VERONESE DOP CHEESE, BRIÈ, FRIED EGG, TOMATOES, SALAD, CRISPY
ONIONS, BURGER SAUCE, BACON

EL CHAPO

18,00

**BURGER DI PICANHA CA200GR - PROVOLA, PECORINO, RADICCHIO
CREMA DI CARCIOFI, COPPA CROCCANTE NERO DI PARMA**

PROVOLA AND PECORINO CHEESE, RADICCHIO, ARTICHOKE CREAM, CRISPY CAPOCOLLO SALAMI

TARTARE BURGER

19,00

**TARTARE DI MANZO SCOTTONA CA150GR - FORMAGGIO SPALMABILE,
RUCOLA, SENAPE DI DIJONE, CONCASSÈ DI POMODORINI**

BEEF TARTARE 150GR, CREAM CHEESE, ROCKET, DIJON, DICED CHERRY TOMATOES

HAMBURGER E PATATINE FRITTE

I CLASSICI

CHEF

14,00

FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP, BACON
CIPOLLA ROSSA CAMELLATA HOMEMADE,
MONTE VERONESE DOP CHEESE, HOMEMADE CARAMELIZED RED ONIONS, BACON

LESSINIA

14,50

FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE,
CREMA DI TARTUFO NERO, SPECK SELEZIONE PEDRAZZOLI
MONTE VERONESE DOP CHEESE, FRIED EGG, BLACK TRUFFLE CREAM, SPECK

SAPORITO

15,50

BRIÈ, GRANA, CHIPS DI PATATE, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO
SAN DANIELE 24 MESI, SALSA TARTARA (MAIO, SENAPE, ACCIUGHE...)
BRIÈ, GRANA CHEESE, POTATO CHIPS, ROCKET, SAN DANIELE 24 MONTHS PROSCIUTTO,
TARTAR SAUCE (MAYO, MUSTARD, ANCHOVIES...)

AMATRICIANO

15,00

PECORINO, POMODORINI CONFIT, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA HOMEMADE,
INSALATA, GUANCIALE SELEZIONE "IL CARROBIO"
PECORINO CHEESE, CONFIT TOMATOES, CARAMELIZED RED ONIONS, SALAD
CHEEKLARD "IL CARROBIO"

CLASSICO

13,50

FORMAGGIO MONTE VERONESE DOP, POMODORO, INSALATA
MONTE VERONESE DOP CHEESE, TOMATO, SALAD

ITALICO

15,00

BURRATA DOP, POMODORO, MELANZANE FRITTE, PESTO AL BASILICO
BURRATA DOP CHEESE, TOMATO, FRIED EGGPLANT, BASIL PESTO

FISHBURGER

15,00

BURGER DI SALMONE CA 150GR - POMODORO, RUCOLA, SALSA
TARTARA (MAIO, SENAPE, ACCIUGHE...)
SALMON BURGER - TOMATOES, ROCKET, TARTAR SAUCE (MAYO, MUSTARD, ANCHOVIES...)

PARMIGIANO

14,50

BURGER DI MELANZANE - SALSA DI POMODORO,
STRACCIATELLA DOP, CIPOLLA CROCCANTE
FRIED EGGPLANT BURGER - TOMATO SAUCE, STRACCIATELLA CHEESE, CRISPY ONION

CONTORNI

INSALATA MISTA MIXED SALAD	4,00
CONTORNO DEL GIORNO DAILY SPECIAL VEGETABLES	6,00
GIARDINIERA DE L'HOSTERIA PICKLED MIX VEGETABLES	6,00

A TUTTO FRITTO

ANELLI DI CIPOLLA 12PZ ONION RINGS	5,00
MINI ARANCINI 7PZ ARANCINI RICE BALLS WITH MEAT	5,00
CROCCHETTE DI FORMAGGIO 7PZ CHEESE NUGGETS	6,00
JALAPENOS PICCANTI RIPIENI DI FORMAGGIO 3PZ SPICY JALAPENOS STUFFED WITH CHEESE	5,00
PATATINE FRITTE FRENCH FRIES	5,00
PATATINE DOLCI AMERICANE SWEET AMERICAN FRIES	6,00

DESSERT FATTI IN CASA

6,00

HOME MADE DESSERT

TIRAMISÙ

DE L'HOSTERIA CON CANTUCCI

TIRAMISÙ WITH HOMEMADE CANTUCCI (BISCUIT WITH ALMOND)

PRO' TIRAMISÙ

PANCAKE ALL'AVENA AROMATIZZATO ALLA VANIGLIA, CAFFÈ DOLCIFICATO, CREMA DI YOGURT GRECO

OAT PANCAKE VANILLA FLAVORED, SWEETENED COFFEE AND GREEK YOGHURT

CHEESCAKE AL BICCHIERE

CON SALSA FRUTTI DI BOSCO

EXPRESS CREAM CHEESCAKE WITH BERRY SAUCE

CROSTATINA DI FROLLA

CON CREMA AL MASCARPONE E....

SHORTCRUST TART WITH MASCARPONE CREAM AND...

CILINDRO DI CAPRESE

AI CIOCCOLATI SU SALSA ALL'ARANCIA

CHOCOLATE AND ALMONDS CAKE WITH ORANGE CREAM

I VIZI DI ALBI

MOUSSE AL TABACCO GUSTO VANIGLIA, GELATINA AL RUM, SIGARO DI CIOCCOLATO

RUM JELLY, VANILLA TOBACCO MOUSSE, CHOCOLATE CIGAR

LA MOKA

PAN DI SPAGNA AL CAFFÈ, MOUSSE NOCCIOLA E DATTERI, GLASSATO CIOCCOLATO AL LATTE

COFFEE SPONGE CAKE WITH HAZELNUT AND DATE MOUSSE, GLAZED WITH MILK CHOCOLATE

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

CON SALSA AL CIOCCOLATO

PISTACHIO SEMIFREDDO WITH CHOCOLATE SAUCE

SBRISOLONA

8,00

CON GRAPPA O VIN RECIOTO

CRUMBLE CAKE MADE WITH ALMONDS, FLOUR, BUTTER AND SUGAR, SERVED WITH GRAPPA OR SWEET RED WINE

LA SELEZIONE DELLE SPINE

	HELLS ENGEL - HELL ALC. 4,8%	40CL 5,50 25CL 3,50 CARAFFA 150CL 17,00
	BIRRA CARATTERIZZATA DA NOTE DI LUPPOLO LEGGERE E FRESCHE, CORPO EQUILIBRATO, LASCIA UN GUSTO LEGGERO E ARMONIOSO. ESPERIENZA DI GUSTO SEDUCENTE PER QUESTA CLASSICA TEDESCA	
	CANE DI GUERRA - BLANCHE 5,4%	50CL 6,00 30CL 4,50
	RINFRESCANTE E DELICATA BIRRA BIANCA DI ANTICA TRADIZIONE BELGA. LA SCHIUMA FINE, IL CORPO VELLUTATO, L'AMARO TENUE, NOTE DI CORIANDOLO E CEREALI LASCIANO UN FINALE FLOREALE	
	KILKENNY CREAM - IRISH CREAM ALE ALC. 4,3%	50CL 6,50 30CL 4,50
	BIRRA PRODOTTA CON PURI MALTI AUTOCTONI. AL PALATO SENSAZIONI DELICATE DI NOCCIOLA E MALTO TOSTATO	
	HOPHOUSE 13 - HOPPY LAGER ALC. 5,0%	50CL 6,50 30CL 4,50
	ACCISE NOTE DI LUPPOLO E MALTO, CON FINALE ABBASTANZA SECCO. FRUTTA CON SENTORI DI ALBICOCCA E PESCA	
	GUINNESS STOUT - IRISH STOUT ALC. 4,2%	50CL 6,50 30CL 4,50
	LA NERA PIÙ FAMOSA AL MONDO. GUSTO DECISAMENTE AMAROGLIO DOVUTO ALLA TOSTATURA SENTORI DI CAFFÈ E CACAO	

SPECIALITÀ IN BOTTIGLIA

	DA PIAN 1904 - PILSNER ALC. 4,9%	75CL 14,00
	BIRRA CHIARA PRODOTTA CON ACQUA DI SORGENTE E INGREDIENTI SELEZIONATI. DORATA E LIMPIDA	
	DA PIAN 1920 - RED LAGER ALC. 5,4%	75CL 14,00
	LEGGERMENTE CAMELLATA, ACCOMPAGNA IL SENTORE TOSTATO CON NOTE DI FRUTTA FRESCA E MIELE DI CASTAGNO. PIACEVOLE E SECCA	
	RENTON - NEW ORDER - BELGIAN STRONG ALE ALC. 7,0%	33CL 6,50
	AMABILE IN ENTRATA GRAZIE ALL'UTILIZZO DI MIELE E MELATA CHE DONANO DOLCEZZA E CARATTERE. CORPOSA IN BOCCA CON UN'ALTA PERSISTENZA GUSTATIVA E PIACEVOLI SENTORI DI FRUTTA GIALLA, MIELE E FORTE INTENSITÀ OLFATTIVA.	
	CORSENDONK ROUSSE - STRONG ALE ALC. 8,0%	33CL 6,50
	COLORE ROSSO RAMATO. INTERESSANTI NOTE DI CAMELLO E LIEVITI. FINALE LEGGERMENTE AMARO (ERBACEO)	
	ENGEL - HEFEWIZEN - WEIZEN ALC. 5,2%	50CL 6,50
	EFFERVESCENTE E DALL'INCONFONDIBILE AROMA FRESCO. INTENSA, FRESCA, CON NOTE FRUTTATE E UN DELICATO MIX DI PROFUMI DI GAROFANO E BANANE. GUSTO ROTONDO E ARMONIOSO.	
	ENGEL ANALCOLICA - PILS 0,5%	33CL 5,00
	ENERGIZZANTE. RICCA DI ACIDO FOLICO, VITAMINA B12, AMINOACIDI E MICROELEMENTI. RINFRESCA IL CORPO E LA MENTE.	
	RADLER MORETTI	33CL 5,00
	FRIZZANTE, RINFRESCANTE	
	FIÒLA - BALABIÒTT GERMAN PILSNER 5,0% GLUTEN FREE	33CL 6,00

DRINKS LIST

AMERICANO DE L'HOSTERIA	BITTER CAMPARI / VERMUTH GAMONDI / SODA	6,00
NEGRONI DE L'HOSTERIA	BITTER CAMPARI / VERMUTH GAMONDI / GIN GINO	6,00
ANALCOLICO DE L'HOSTERIA	PASSION FRUIT O FRUTTI ROSSI / GINGER ALE	6,00
BLUE LAGOON	BLUE CURACAO / SUCCO LIMONE / VODKA	7,00
MOJITO	RUM / SUCCO DI LIME / SCIROPPO ZUCCHERO	7,00
GINFIZZ	GIN / SUCCO DI LIMONE / SCIROPPO DI ZUCCHERO	6,00
MANHATTAN	WHISKY BOURBON / VERMUTH GAMONDI / ANGOSTURA	10,00
BOULEVARDIER	BITTER CAMPARI / VERMUTH GAMONDI / WHISKEY BOURBON	10,00
BLOODY MARY	VODKA / SUCCO DI POMODORO / LIMONE / TABASCO / WORCESTERSHIER	8,00
MARGARITA	TEQUILA / TRIPLE SEC / SUCCO DI LIME / SCIROPPO DI ZUCCHERO	8,00
OLD FASHIONED	WHISKEY BOURBON / ANGOSTURA / ZUCCHERO	10,00
LONGISLAND	GIN / VODKA / RUM BIANCO / TEQUILA / TRIPLESEC / LIMONE / ZUCCHERO	7,00

GIN TONIC “TASSONI SUPERFINE”

PIERO MEDITERRANEO	MACCHIA MEDITERRANEA, ORIGANO	10,00
SOX	FAVA TONKA, VANIGLIA	10,00
SERI PERVAS	MINERALE, IODIO	10,00
FLORITA MANGO LIME	FRUTTATO, MANGO	9,00
FLORITA PAPAYA POMPELMO ROSA	POMPELMO ROSA, ESOTICO	9,00
ORIGINE GINO	SECCO, IMPONENTE	7,00
MATAROA HAPPY LOW ALCOOL (11%)	CANAPA, FLOREALE	10,00
LONDON BLUE N1	MORBIDO, FLOREALE	9,00
LONEWOLF BRUMBLE E RASPBERRY	FRUTTI ROSSI, LAMPONI	9,00
LONEWOLF CACTUS E LIME	VEGETALE, FLOREALE	9,00
PROFESSORE CROCODILE	PEPATO, MORBIDO	10,00
N3	FRESCO, CARDAMOMO	10,00
MONKEY	SPEZIATO, CORPOSO	11,00

	1/2PORZ	1 PORZ
<u>AMARI ARTIGIANALI</u> SERVITI CON GHIACCIO / WITH ICE		
PISONI DON ZIO AVVOLGENTE, RAFFINATO		4,00
KAISERFOST MENTOLATO, ERBACEO		4,00
SERI PERVAS LIGNEO, SAPIDO		5,00
<u>RUM</u> SERVITI CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO / WITH CHOCOLATE CHIPS		
GOSLING BLACK SEAL SPEZIA CALDA, IDROCARBURO		5,00
ABUELO 12 VANIGLIA, FRUTTA PASSITA	3,50	7,00
<u>WISKHY</u> SERVITI CON ACQUA E GHIACCIO / WITH WATER AND ICE		
BUSKER TRIPLE CASK EX SHERRY, EX BOURBON, EX MARSALA		4,00
BOURBON EVAN WILLIAMS VANIGLIATO, MORBIDO	3,00	6,00
ARBEG 5A AVVOLGENTE, AFFUMICATO	4,50	9,00
<u>GRAPPE ARTIGIANALI</u>		
CASTAGNER CALIERA BIANCA ASCIUTTA, FIORI BIANCHI		3,00
CASTAGNER CALIERA BARRIQUE COMPLESSA, STRUTTURATA		3,50
CASTAGNER DI BRUNELLO COMPLESSA, STRUTTURATA	3,50	7,00
NARDINI EXTRA FINA MORBIDA, ROTONDA	2,50	5,00
ACQUA S. ANTONIO NAT / GAS 700ML		3,50
BEVANDE 33CL FUZE THE PESCA / LIMONE - FANTA - LEMON SODA - SPRITE		4,00
COCA IN VETRO NORM / ZERO		4,50
CAFFE - DECA		2,00
CAPPUCCINO		3,00
THE CALDO - INFUSI		2,50
LIQUORI	DA	4,00