



la caletta

Wine & Food

ANTIPASTI



CUBOTTO PIEMONTESE

BATTUTA DI FASSONE AL COLTELLO, CUBETTI DI BLU DI PECORA E UNA SALSA DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO.

€ 11.00

TAVOLOZZA DEL CACCIATORE

PRESTIGIOSA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI D.O.P. ACCOMPAGNATI DA MOSTARDE E FRUTTA FRESCA E SECCA.

€ 16.00

MARE IN GUAZZETTO

RICCA ZUPPETTA DI COZZE, VONGOLE, CALAMARETTI, POLPO, SEPIE E GAMBERI. *

€ 14.00

IL COTECHINO LENTO

IL RE DEGLI INSACCATI INVERNALI, COTTO SOTTO VUOTO A BASSA TEMPERATURA PER LASCIARE INALTERATI AROMI, SAPORI E VIGORE, CONTRASTATO DALLE PATATE SCHIACCIATE.

€ 10.00

POLPO, SEDANORAPA E FUMO

TENTACOLO DI POLPO ALLA PISTRA SERVITO SU UNA CREMA DI PATATE E SEDANORAPA AFFUMICATI. *

€ 12.00

COPERTO

€ 2.00

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE



la caletta
Wine & food

PRIMI



TAGLIATELLE VAL DI CHIANA

TAGLIATELLE FRESCHE DI GIORNATA E RAGÙ DELLA TRADIZIONE PREPARATO CON CARNE DI CHIANINA I.G.P. SI FONDONO IN UN PIATTO DAL GUSTO INTENSO E PIENO DI RICORDI. NOI LO PROPONIAMO CON UN PECORINO TOSCANO SEMISTAGIONATO DAVVERO FUORI DAL GREGGE.

€ 11.00

IL TORTELLO PORCINO

TORTELLONI DI SFOGLIA EMILIANA COME DA MANUALE, RIPIENO DI FUNGHI PORCINI SALTATI AL BURRO DI ALPEGGIO TARTUFATO, COMPLETA IL PIATTO UNA LEGGERA FONDUTA DI CASTELMAGNO.

€ 12.00

PASTA POLPO E SEPIE

LA CALAMARATA DI GRAGNANO I.G.P. È LA REGINA DI QUESTO PIATTO, GUARNITA CON SEPIOLINE E POLIPETTI MEDITERRANEI. *

€ 13.00

SPAGHETTI "BLACK AND CLAMS"

SPAGHETTO NERO "MORELLI" CON CALAMARETTI, VONGOLE, POMODORINI SEMISECCHI E CREMA DI BROCCOLI

€ 13.00

* TALUNI PRODOTTI PRESENTI SUL MENU, IN BASE A REPERIBILITÀ E STAGIONALITÀ, POTRANNO ESSERE ABBATTUTI COME DA NORMATIVA HACCP PER MIGLIORARNE LA SALUBRITÀ E LA CONSERVAZIONE O ACQUISTATI SURGELATI. LA TIPOLOGIA DEL PESCE FRESCO POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI CAUSA LA NON DISPONIBILITÀ SUL MERCATO, OPPURE SOSTIRUITO CON UN PRODOTTO SURGELATO A BORDO NAVE.

SECONDI



GRAN FRITTO DEL MEDITERRANEO

CALAMARETTI, MAZZANCOLLE, GAMBERI, ALICI, TRIGLIE, MERLUZZETTI, PARANZA FRESCA DELL'ADRIATICO E VERDURE CROCCANTI. TUTTO PASSATO IN UN MIX DI FARINE ACCURATAMENTE SELEZIONATE E FRITTO IN OLIO DI GIRASOLE. *

€ 16.00

LA TAGLIATA DI FASSONE

SOTTOFILETTO DI FASSONE VELOCEMENTE GRIGLIATO E SCALOPPATO. COME UN GRANDE CLASSICO VIENE ACCOMPAGNATO DA CROCCANTI PATATE AL FORNO.

€ 16.00

BACCALÀ GRATIN

ISLANDESE COTTO AL VAPORE E GRATINATO CON PANE TOSTATO ARRICCHITO DA POMODORINI SECCHI, CAPPERI E ORIGANO. *

€ 13.00

MAIALETTO...ETTO

SELLA DI MAIALINO DA LATTE MARINATA CON ERBETTE E AROMI. COTTA PER SEI ORE A BASSE TEMPERATURE, PER LASCIARE LE CARNI ROSATE E SUCCOSE, SERVITA CON CAVOLETTI DI BRUXELLES.

€ 15.00

SCIABOLA RIPIENO

FILETTI DI PESCE SCIABOLA RIPIENI DI PAN GRATTATO, PECORINO, PREZZEMOLO, LIMONE E CALAMARETTI SCOTTATI. IMPANATI E FRITTI, SONO SERVITI CON UNA CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA. *

€ 14.00

COSTATA PIEMONTESE

UNO DEI TAGLI PIU' PREGIATI DI CARNE BOVINA ITALIANA: LA FASSONA. TENERA, MAGRA E COMPATTA E' IDEALE DA FARE ALLA GRIGLIA.

€ 4/H

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE



la caletta
Wine & food

CONTORNI



PATATE AL FORNO € 5.00

VERDURE DI STAGIONE SALTATE € 5.00

CAVOLETTI SALTATI € 5.00

A RICHIESTA



FASEUJ GRAS

FAGIOLI BORLOTTI, UN SOFFRITTO DI LARD D'ARNAD, ERBE AROMATICHE, UN PIUTIN E UNA QUAIETTA. IL TUTTO COTTO NELLA TRADIZIONALE TOFEJA IN FORNO A LEGNA. (MIN. 8 PERSONE)

BOLLITO MISTO

UNA SPLENDIDA SELEZIONE DI TAGLI PREGIATI E AMMENNICOLI PIEMONTESI SERVITI CON SALSINE SPECIALI. (MIN. 8 PERSONE)

CACIUCCO ALLA LIVORNESE

LA REGINA DELLE ZUPPE DI PESCE FRESCO, ACCOMPAGNATA DA TRANCI DI PANE TOSCANO TOSTATO. (MIN. 8 PERSONE)

FIorentINA DI CHIAnINA

LA LOMBATA PIÙ PREGIATA D'ITALIA, ALTA TRE DITA E APPENA SCOTTATA ALLA BRACE.

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE



la caletta
Wine & Food

DOLCI



TORTINO DI NOCCIOLE D'ALBA E CREMA INGLESE

€ 6.00

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

PASSITO DI CALUSO D.O.C. € 4.00

RUM ZACAPA 23 ANNI € 7.00

CRUMBLE DI MELE E GELATO ALLA VANIGLIA

€ 6.00

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

RUM SMITH & CROSS € 6.00

CALVADOS € 6.00

MONBAZZILAC (PÈCOULA) € 5.00

LIQUEUR DE POIRE AU COGNAC € 5.00

MILLEFOGLIE ALLA MERINGA

€ 6.00

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

PASSITO PANTELLERIA € 5.00

GRAPPA AL MIELE € 4.00

SEMIFREDDO AL GIANDUJA & CROCCANTE DI ARACHIDI

€ 5.00

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

SPRINGBACK WHISKEY € 7.00

COGNAC FOURCADE € 6.00

RON BOTRAN (1983) € 7.00

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE



la caletta
Wine & food

DISTILLATI



ACQUAVITE DA MOSTO DI "BEPI TOSOLIN" FRIULI	€5.00
ACQUAVITE DA MOSTO D'UVA, STAGIONATA IN CILIEGIO	€5.00
UVE AMARONE, MATURAZIONE IN ROVERE EX AMARONE	€6.00
UVE BRUNELLO, MATURAZIONE IN ROVERE EX BRUNELLO	€6.00
UVE BAROLO, MATURAZIONE IN ROVERE EX BAROLO	€6.00

GRAPPE FRIULANE

"GIRALE" DI BEPI TOSOLIN.

VINACCE DI UVE CHARDONAY IN BARRIQUE DI CILIEGIO	€6.00
--	-------

"I LEGNI" DI BEPI TOSOLIN.

VINACCE DI UVE CABERNET, REFOSCO, MERLOT FRIULANO E MOSCATO IN BARRIQUE DI ROVERE	€4.00
---	-------

GRAPPE PIEMONTESI

"LIMOUSINE" DI FRANCOLI.

VINACCE DI UVE DOLCETTO, NEBBIOLO, E MOSCATO IN BARRIQUE DI LIMOUSINE	€4.00
---	-------

"RISERVA 5 ANNI" FRANCOLI.

AFFINATA 5 ANNI IN LEGNO DI ROVERE	€4.00
------------------------------------	-------

MOSCATO AMBRATA FRANCOLI.

AFFINATA IN BARRIQUE DI ROVERE	€4.00
--------------------------------	-------



RUHM

ZACAPA SISTEMA SOLERIA 23 ANNI	€7.00
BOTRAN SOLERA 1893	€7.00
BOTRAN 12 ANNI	€6.00
SMITH & CROSS	€6.00

COGNAC

COGNAC FOURCADE	€6.00
LIQUER DE POIRE AU COGNAC	€6.00
BAS ARMAGNAC HORSE D'AGE	€6.00
CALVADOS HORSE D'AGE DOMAINE DE LA GALOTIÈRE	€6.00

WHISKY

KILCHOMAN ISLAY SINGLE MALT	€7.00
SPRINGBACK SINGLE MALT 10 YEARS CAMPBELTOWN	€7.00
GLENDRONACH HIGHLAND (SINGLE MALT SCOTCH WHISKY SHERRY CASKS)	€7.00

PASSITI

PASSITO DI CALUSO CAV. PICCO	€4.00
PASSITO DI PANTELLERIA KARUSCIA	€5.00
MONBAZILLAC 2012	€5.00



PIZZE

LA PIZZERIA DELLA CALETTA SI È POSTA L'OBIETTIVO DI NON UTILIZZARE FARINE RAFFINATE, PER MIGLIORARE GUSTO E SALUBRITÀ DEL PRODOTTO FINALE. ABBIAMO SVILUPPATO I NOSTRI IMPASTI CON MISCELE DI GRANI SELEZIONATI, MACINATI A PIETRA E ITALIANI AL 100%, OTTENENDO PERTANTO UN PRODOTTO RICCO DI FIBRE, DI PROFUMI E SALI MINERALI.



GNAGNA

POMODORO, MOZZARELLA, PROVOLA SILANA, CIPOLLA DI TROPEA E NDUJA

€9.00

BRUXELLES

MOZZARELLA, CAVOLETTI DI BRUXELLES, SALSICCIA E GORGONZOLA.

€8.00

FRIARELLA

MOZZARELLA, SALSICCIA E FRIARIELLI.

€7.00

MONTE ROSA

POMODORO, MOZZARELLA, FONTINA, LARDO D'ARNAD.

€8.00

PIEMONTESE

POMODORO, MOZZARELLA, PUVRUN BAGNANT L'OLI, ACCIUGHE, GORGONZOLA E NOCI.

€9.00

TOSCANA

MOZZARELLA, ROBIOLA TARTUFO, MOCETTA E OLIO TARTUFATO.

€10.00

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE



MARINARA

POMODORO, AGLIO, ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

€4.50

MARGHERITA

POMODORO E MOZZARELLA.

€5.00

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA, SCHIACCIATA PICCANTE DELLA SILA.

€7.00

BUFALINA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, BASILICO.

€8.00

*PRODOTTO DI STAGIONE DI NOSTRA PRODUZIONE NON SEMPRE DISPONIBILE

CAPRICCIOSA

POMODORO, MOZZARELLA, SCHIACCIATA PICCANTE,
PROSCIUTTO COTTO, OLIVE, CHAMPIGNON E CARCIOFI.

€8.00

4 STAGIONI

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE,
CHAMPIGNON E CARCIOFI.

€7.50

4 FORMAGGI

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, FONTINA, GRANA.

€7.50

COTTO

POMODORO, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO.

€6.50

COTTO E FUNGHI

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E CHAMPIGNON.

€7.00

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE



la coletta
Wine & food

CAMPAGNOLA

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI.

€7.00

TITO

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, RUCOLA, POMODORINI E GRANA.

€8.00

BRESUCOLA

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA.

€9.00

MARIO BOSS

POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, POMODORINI E GRANA.

€7.00

DONNA ROSA

POMODORO, MOZZARELLA, FONTINA, ACCIUGHE E ORIGANO.

€7.50

EMILIANA

POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO E GRANA.

€9.00

VALDOSTANA

POMODORO, MOZZARELLA, COTTO E FONTINA.

€9.00

BOSCAIOLA

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, SALSICCIA, CHAMPIGNON E PEPERONI.

€7.50

INFERNO

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA E PEPERONI.

€7.50

PARADISO

POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, CRUDO E GRANA.

€10.00

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE



la coletta
Wine & Food

PURGATORIO

POMODORO, BUFALA, SALSICCIA E FRIARIELLI.

€8.00

SICILIANA

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE,
OLIVE TAGGIASCHE E FRUTTI DI CAPPERO.

€9.00

PAGLIARELLE

POMODORO, MOZZARELLA, SCHIACCIATA CALABRA E PROVOLA SILANA.

€7.50

TONOLLA

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO E CIPOLLA.

€7.00

TREVISANA

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, RADICCHIO E NOCI.

€7.50

PROVOLINA

POMODORO, MOZZARELLA, PROVOLA E POMODORINI.

€7.00

FRUTTI DI MARE

POMODORO, MOZZARELLA E FRUTTI DI MARE.

€11.00

VEDO DOPPIO

POMODORO, MOZZARELLA, COTTO E UOVO.

€7.50

PRIMAVERA

POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, POMODORINI E GAMBERETTI.

€8.00

LA CALETTA

MOZZARELLA, ZUCCHINE, SPECK E GRANA.

€8.00

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE



la caletta
Wine & food

GOLOSA

MOZZARELLA, STRACCHINO, RUCOLA E POMODORINI.

€7.00

BIANCANEVE

MOZZARELLA, COTTO E POMODORINI.

€6.50

CALZONE

MOZZARELLA, COTTO E POMODORO.

€7.00

CALZONE FARCITO

MOZZARELLA, SALSICCIA, GORGONZOLA E FRIARIELLI.

€9.00

FOCACCIA MARIO

BUFALA, CRUDO, RUCOLA E POMODORINI.

€9.00

SI PREGA DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE



la caletta
Wine & Food

BIRRE



ALLA SPINA

WURZBURGER HOFBRAU BIONDA

PICCOLA	0,2L	€2.50
MEDIA	0,4L	€4.80

ARTIGIANALI

BIRRIFICIO TER DOLEN

L'ATTUALE CASTELLO DI TER DOLEN (DE DOOL) DI HELCHTEREN RISALE AL XVI SECOLO, MA LA STORIA DELLA TENUTA RIPORTA A MOLTO PIÙ LONTANO. NEL MEDIOEVO SERVIVA COME RESIDENZA ESTIVA, E IN SEGUITO COME RIFUGIO PER GLI ABATI DELL'ABBAZIA DI SINT-TRUIDEN. LA SUA PRIMA NOTA REGISTRATA RISALE AL 1282. DURANTE I SECOLI IL CASTELLO HA AVUTO UNA STORIA TURBOLENATA. NEL 1993, MIEIKE DESPLENTER ACQUISTÒ IL CASTELLO E LA SUA PROPRIETÀ ED INIZIÒ UN PROGETTO DI RISTRUTTURAZIONE. UN ANNO DOPO LA BIRRERIA TER DOLEN APRÌ LE PORTE CON GRANDE SUCCESSO.

TER DOLEN BLOND

BELGIAN BLOND ALE - ABBAZIA. UNA BIONDA BELGA DA 6,1° DAL GUSTO VELLUTATO, LEGGERMENTE AMAROGLIOLO E FRUTTATO. PREPARATA CON DUE VARIETÀ DI MALTO E RAZZE DI LUPPOLO NOBILE, FERMENTATA IN BOTTIGLIA.

FORMATI: 33/75 CL

€4.00/13.00

TER DOLEN DONKER

BELGIAN DUBBEL - ABBAZIA. BIRRA BRUNA DA 6,1° CON UN LEGGERO GUSTO DI BISCOTTO CHE SI FONDE BENISSIMO CON L'AROMA DI CARAMELLO IN UN MÈLANGE DAVVERO SPECIALE. PREPARATA CON TRE VARIETÀ DI MALTO E DUE RAZZE DI LUPPOLI, FERMENTATA IN BOTTIGLIA.

FORMATI: 33/75 CL

€4.50/14.00



la caletta
Wine & food

TER DOLEN TRIPEL

BELGIAN TRIPEL - ABBAZIA. UNA TRIPEL CLASSICA, DA 8,1° CON GUSTO CORPOSO, INTENSO E DALL'AROMA FRUTTATO. RAPPRESENTA L'ECCELLENZA BIRRAIA DELL'ABBAZIA TER DOLEN.

FORMATI: 33/75 CL

€4.50/14.00

TER DOLEN ARMAND

HOPPY BLOND ALE. UNA BIRRA BIONDA FRUTTATA DA 7,1° CON UN'ESPLOSIONE DI AGRUMI, ACCOMPAGNATA DA UN GUSTO AMARO E FRUTTATO DATO DAL DRY-HOPPING CON IL LUPPOLO CASCADE. SERVITA IN UN ROBUSTO VETRO DI ACCOMPAGNAMENTO.

FORMATI: 33/75 CL

€4.00/13.00

TER DOLEN KRIEK

FRUITBEER - KRIEK. ESTREMAMENTE BEVERINA, QUESTA KRIEK È UNA BIRRA FRUTTATA DA 4,5° DI COLORE ROSSO RUBINO. LA BASE È UNA BIRRA BLANCHE POI MISCELATA AL SUCCO FRESCO DI CILIEGIA.

FORMATO: 33CL

€4.50

TER DOLEN WINTER

BELGIAN WINTER - ABBAZIA. BIRRA PRETTAMENTE INVERNALE DA 9,1°. SCURA, CON UN INTENSO BAGLIORE ROSSO E L'AGGIUNTA DI MIELE E CANNELLA.

FORMATI: 33CL

€4.50

SETTIMANALMENTE SELEZIONEREMO UNA TER DOLEN DA SERVIRE ALLA SPINA

IN CALICE DA 33CL

€4.50



la caletta
Wine & Food

SUCCHI DI MELA KOHL



“L’IDEA È TANTO SEMPLICE QUANTO BUONA! IL SAPORE DELLE MELE CRESCIUTE SULL ALTOPIANO DEL RENON, AD OLTRE 900 METRI SUL LIVELLO DEL MARE, È CATTURATO NEI SUCCHI MONOVARIETALI GOURMET E GOURMET+”

GOURMET

JONAGOLD (CARNI BIANCHE, FORMAGGI E DESSERT)	€8.00
PINOVA (ANTIPASTI LEGGERI, GORGONZOLA)	€8.00

GOURMET+

MELA E MIRTILLO NERO (CARNI ROSSE E FORMAGGI DURI)	€8.00
MELA E SAMBUCO (SELVAGGINA, AGNELLO E POLLO)	€8.00
MELA E CAROTA (VERDURE E PIATTI DI PESCE)	€8.00
MELA E RIBES NERO (ANTIPASTI, SPECK, FORMAGGI E SALUMI)	€8.00

AL CALICE	€2,50
-----------	-------



BEVANDE



ACQUA POTABILE MICROFILTRATA

CONFORME AL D.LEG. N°181.23.06.2003 DAL MINISTERO DELLA SANITÀ

NATURALE	0.75L	€1.50
GASATA	0.75L	€1.80

ACQUA MINERALE LURISIA 0,5L

NATURALE		€2.00
GASATA		€2.00

ACQUA MINERALE LURISIA 0,75L

NATURALE		€2.50
GASATA		€2.50

BEVANDE IN VETRO

LURISIA PRESIDIO SLOW FOOD

GAZZOSA, CHINOTTO, ARANCIATA, ACQUA TONICA	€3.50
--	-------

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€1.20
CAFFÈ CORRETTO	€1.80
CAFFÈ D'ORZO	€1.50
GINSENG	€1.50
DECAFFEINATO	€1.50
CAPPUCCINO	€2,00
MAROCCHINO	€2.00
TISANE	€2.00



TABELLA ALLERGENI

LA SEGUENTE TABELLA POTRÀ ESSERE UTILE A TUTTI I NOSTRI CLIENTI PER EVITARE I PIATTI CONTENENTI I PRINCIPALI ALLERGENI. CHIEDIAMO A TUTTI I CLIENTI DI SEGNALARCI TEMPESTIVAMENTE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE COSÌ DA EVITARE EVENTUALI INVOLONTARIE CONTAMINAZIONI.

1 GLUTINE, 2 CROSTACEI E DERIVATI, 3 UOVA E DERIVATI, 4 PESCE E DERIVATI, 5 ARACHIDI E DERIVATI, 6 SOIA E DERIVATI, 7 LATTE E DERIVATI, 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI, 9 SEDANO E DERIVATI, 10 SENAPE E DERIVATI, 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI, 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13 LUPINO E DERIVATI, 14 MOLLUSCHI E DERIVATI

CUBOTTO PIEMONTESE: 4, 7,
TAVOLOZZA DEL CACCIATORE: 7, 8
MARE IN GUAZZETTO: 2, 4, 12, 14
IL COTECHINO LENTO: 12
POLPO SEDANO RAPA E FUMO: 9, 14
TAGLIATELLE VAL DI CHIANA: 1, 3, 7, 9, 12
IL TORTELLO PORCINO: 1, 3, 7
PASTA POLPO E SEPIE: 1, 12, 14
SPAGHETTI BLACK AND CLAMS: 1, 12, 14
GRAN FRITTO DEL MEDITERRANEO: 1, 2, 4, 14
LA TAGLIATA DI FASSONE:
MAIALETTO.AAETTO:
SCIABOLA RIPIENO: 1, 3, 4, 7, 14
COSTATA PIEMONTESE:
TORTINO DI NOCCIOLE E CREMA INGLESE: 3, 7, 8
CRUMBLE DI MELE: 1, 3, 7, 8
MILLEFOGLIE ALLA MERINGA: 1, 3, 7
SEMIFREDDO AL GIANDUJA E CROCCANTE DI ARACHIDI: 3, 5, 7, 8

RINGRAZIANDOVICI PER LA COLLABORAZIONE VI AUGURIAMO BUON PRANZO E BUONA CENA

