

MAGNA PARS

L' HOTEL À PARFUM

★ ★ ★ ★ ★

Liquidambar

MENÙ

COCKTAILS, LAB-COCKTAILS

AND MORE...



“CHI BEVE SOLO ACQUA
HA UN SEGRETO DA NASCONDERE.”

CHARLES BAUDELAIRE

#LABCOCKTAILS - #MAGNAPARSHOTEL - #HOTELÀPARFUM
FOLLOW US ON FACEBOOK AND INSTAGRAM

APERITIVO OLFATTIVO

OLFACTIVE JOURNEY

UN ORIGINALE VIAGGIO OLFATTIVO CHE VI ACCOMPAGNERÀ
ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI "LAB-COCKTAILS". UN VERO E PROPRIO
COMPENDIO DI RICETTE PER INEBRIARE L'OLFATTO E DISSETARE L'ANIMO.

AN ORIGINAL OLFACTORY JOURNEY THAT WILL GUIDE YOU TO THE
DISCOVERY OF OUR "LAB-COCKTAILS". A VERITABLE COMPENDIUM OF RECIPES
TO INEBRIATE AND QUENCH THE THIRST OF THE SOUL.



LAB-COCKTAILS

10 ARTEMISIA ~ ANTIOSSIDANTE

LIQUORE ALL'ARTEMISIA • GIN GADIR •
ACQUA TONICA MEDITERRANEAN • PEPE DI SICHUAN

36 ROSA ~ AMMALIANTE

VODKA • ROSA PALENT • SUCCO DI CRAMBERRY • SCIROPPO DI ROSA

101 BERGAMOTTO ~ DISSETANTE

CAMPARI • VERMOUTH • ROSOLIO DI BERGAMOTTO •
OLIO ESSENZIALE DI BERGAMOTTO

102 MANDARINO ~ RILASSANTE

NIKKA FROM THE BARREL • SCIROPPO DI MANDARINO •
SOUTHERN COMFORT • OLIO ESSENZIALE DI MANDARINO

103 MIRTO ~ AFRODISIACO

MIRTO • LIQUORE DI FICO D'INDIA • ACQUA DI MARE • TONICA

201 ULIVO ~ FORTIFICANTE

TEQUILA • CONTREAU • LIME • FARINA DI OLIVE • ACQUA DI MARE

302 MANDORLO ~ ENERGIZZANTE

COGNAC • FRANGELICO • KAHLUA • ORZATA

€ 16.00

APERITIVO OLFATTIVO

OLFACTIVE JOURNEY

UN ORIGINALE VIAGGIO OLFATTIVO CHE VI ACCOMPAGNERÀ
ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI "LAB-COCKTAILS". UN VERO E PROPRIO
COMPENDIO DI RICETTE PER INEBRIARE L'OLFATTO E DISSETARE L'ANIMO.

AN ORIGINAL OLFACTORY JOURNEY THAT WILL GUIDE YOU TO THE
DISCOVERY OF OUR "LAB-COCKTAILS". A VERITABLE COMPENDIUM OF RECIPES
TO INEBRIATE AND QUENCH THE THIRST OF THE SOUL.



SIGNATURE COCKTAILS

CAFFÈ

RUM • SUCCO D'ANANAS • ORZATA • CAFFÈ ESPRESSO • SCIROPPO DI CANNELLA

CANNELLA

GIN • SCIROPPO DI CANNELLA • SUCCO DI LIME • ANGOSTURA

CASSIS

GRAPPA BERTA • CREME DE CASSIS • GRANATINA • LIME • OLIO ESSENZIALE DI CASSIS

AGAVE E BASILICO

TEQUILA • LIQUORE AL FICO D'INDIA • SCIROPPO DI AGAVE •
SUCCO DI LIME • FOGLIE DI BASILICO

ALOE

GIN • ACQUA DI ALOE VERA • SUCCO DI LIME •
ZUCCHERO LIQUIDO • SCIROPPO THE MATCHA

FRUTTO DELLA PASSIONE

VODKA • SUCCO DI LIME • ZUCCHERO LIQUIDO •
SCIROPPO AL FRUTTO DELLA PASSIONE • ZUCCHERO AL FRUTTO DELLA PASSIONE

FRUTTI DI BOSCO

COGNAC • GRAND MARNIER • SCIROPPO DI CANNELLA •
TONICA ALLO ZENZERO • FOGLIE DI MENTA IN INFUSIONE
(COCKTAIL SERVITO CALDO)

€ 16.00

VINI AL CALICE

WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE E SPUMANTI / CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

VILLA (LOMBARDIA)		
"EMOZIONE" BRUT MILLESIMATO	2015	€ 12.00
CA' DEL BOSCO (LOMBARDIA)		
CUVÉE PRESTIGE	N.V.	€ 16.00
BILLECART-SALMON (FRANCIA)		
BRUT	N.V.	€ 19.00
VRANKEN POMMERY (FRANCIA)		
POMMERY BRUT APANAGE ROSÈ	N.V.	€ 23.00

BIANCHI / WHITE

TERLANO (TRENTINO ALTO ADIGE)		
GEWÜRZTRAMINER	2018	€ 10.00
ARGENTAIA (TOSCANA)		
MONNALLEGRA	2018	€ 10.00
RONCO DEL GELSO (FRIULI)		
SOT LIS RIVIS	2017	€ 12.00
SUAVIA (VENETO)		
MASSIFITTI	2016	€ 12.00

ROSSI / RED

TENUTE ARGENTAIA (TOSCANA)		
MORELLINO DI SCANSANO PRIORATO	2016	€ 10.00
PODERI COLLA (PIEMONTE)		
BRICCO DEL DRAGO	2015	€ 10.00
PRIME ALTURE (LOMBARDIA)		
PINOT NERO	2015	€ 12.00
BERTANI (VENETO)		
VALPOLICELLA CLASSICO	2017	€ 12.00

BEVANDE CALDE

HOT DRINKS

CAFFÈ ESPRESSO	€ 3.00
CAFFÈ DECAFFEINATO / DECAFFEINATED COFFEE	€ 3.00
CAFFÈ D'ORZO / BARLEY COFFEE	€ 3.00
CAFFÈ AL GINSENG / GINGSENG COFFEE	€ 3.00
CAFFÈ AMERICANO / AMERICAN COFFEE	€ 4.00
CAPPUCCINO	€ 4.00
CIOCCOLATA CALDA / HOT CHOCOLATE	€ 5.00
TÈ / TEA	€ 5.00
TISANE E INFUSI / HERBAL TEAS AND INFUSION	€ 5.00
IRISH COFFEE CAFFÈ, CREMA, WHISKY IRLANDESE / COFFEE, CREAM, IRISH WHISKY	€ 10.00

BEVANDE

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE / ACQUA FRIZZANTE 0,75 l.	€ 4.00
ACQUA NATURALE / ACQUA FRIZZANTE 0,25 l.	€ 2.50
SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES	€ 5.00
SOFT DRINKS	€ 6.00
CRODINO / CRODINO	€ 6.00
SANBITTER / SANBITTER	€ 6.00
SPREMUTE FRESCHE / FRESHLY SQUEEZED JUICES	€ 6.00

BIRRE

BEERS

MENABREA AMBRATA	€ 9.00
MENABREA 150° ANNIVERSARIO	€ 9.00
BECK'S	€ 9.00
CORONA	€ 9.00
MORETTI ANALCOLICA	€ 9.00

CENTRIFUGHE

FRESH JUICES

LE NOSTRE CENTRIFUGHE PREPARATE AL MOMENTO
CON AGGIUNTA DI UNA NOTA OLFATTIVA.

*OUR FRESHLY JUICES WITH A TOUCH OF A
N OLFRACTIVE NOTE.*

CENTRIFUGHE OLFATTIVE

23 NEROLI ~ DETOX E DRENANTE € 10.00

BLOSSOM DETOX

MELA • ANANAS • SEDANO • ZENZERO FRESCO • OLIO ESSENZIALE DI NEROLI
APPLE • ANANAS • CELERY • FRESH GINGER • NEROLI ESSENTIAL OIL

24 ZAGARA ~ RINFRESCANTE E DISSETANTE € 10.00

FRESH HONEY

SPREMUTA DI ARANCIA • FOGLIOLINE DI MENTA FRESCA • MIELE DI ZAGARA • CETRIOLO
FRESH ORANGE JUICE • FRESH MINT LEAVES • ZAGARA HONEY • CUCUMBER

36 ROSA ~ VITAMINICA ED ENERGETICA € 10.00

VITAMIN ROSE

CAROTA, • POMPELMO ROSA • ZENZERO FRESCO • ESTRATTO NATURALE DI ROSA
CARROT • PINK GRAPEFRUIT • FRESH GINGER • NATURAL ROSE EXTRACT

101 BERGAMOTTO ~ RIEQUILIBRANTE ED ENERGIZZANTE € 10.00

GREEN ENERGY

KIWI • MELA VERDE • ZENZERO FRESCO • OLIO ESSENZIALE DI BERGAMOTTO
KIWI • GREEN APPLE • FRESH GINGER • BERGAMOT ESSENTIAL OIL

302 MANDORLO ~ ANTIOSSIDANTE E METABOLICO € 10.00

GOLDEN ACE

CAROTE • ARANCIA • LIMONE • MANDORLE
CARROTS • ORANGE • LEMON • ALMONDS

CENTRIFUGHE

DETOX: MELA • ANANAS • SEDANO • ZENZERO € 7.00

DETOX: APPLE • PINEAPPLE • CELERY • GINGER

ACE: ARANCIA • CAROTA • LIMONE € 7.00

ACE: ORANGE • CARROT • LEMON

ENERGETICA: BANANA • ARANCIA • FRAGOLE € 7.00

ENERGETICA: BANANA • ORANGE • STRAWBERRY

DISTILLATI

SCOTCH WHISKY

LAGAVULIN 16 YEARS OLD	€ 14.00
OBAN 14 YEARS OLD	€ 16.00
SIGNATORY VINTAGE 1997	€ 20.00
HIGHLAND PARK 12 YEARS OLD VIKING HONOUR	€ 14.00
HIGHLAND PARK 18 YEARS OLD VIKING PRIDE	€ 16.00
LAPHROAIG 10 YEARS OLD	€ 14.00
MACALLAN 12 YEARS OLD DOUBLE CASK	€ 20.00
MACALLAN 15 YEARS OLD TRIPLE CASK	€ 30.00
MACALLAN 18 YEARS OLD TRIPLE CASK	€ 40.00
MACALLAN RARE CASK	€ 70.00
GLENDFIDDICH 12 YEARS OLD	€ 12.00
GLENDFIDDICH PROJECT XX	€ 14.00
GLENMORANGIE	€ 12.00
BALVENIE 17 YEARS OLD DOUBLE WOOD	€ 18.00
CAOL ILA 12 YEARS OLD	€ 12.00
MONKEY SHOULDER	€ 12.00
THE DALMORE 15 YEARS OLD	€ 14.00

IRISH WHISKY

TULLAMORE DEW	€ 12.00
---------------	---------

AMERICAN WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 14.00
----------------------------	---------

BOURBON

MAKERS MARK	€ 14.00
HUDSON BABY BOURBON	€ 14.00
HUDSON FOUR GRAIN BOURBON	€ 14.00
BUFFALO TRACE	€ 12.00

WHISKY ASIATICI

NIKKA FROM THE BARREL	€ 14.00
NIKKA SINGLE MALT MIYAGIKYO	€ 12.00
KAVALAN PORT CASK FINISH	€ 14.00

GIN

BOMBAY	€ 14.00
GIN MARE	€ 16.00
HENDRICKS	€ 14.00
GIASS	€ 14.00
MONKEY 47	€ 16.00
MONKEY 47 SLOE	€ 16.00
Z44	€ 16.00
GOLD 999.9	€ 16.00
TANQUERAY	€ 14.00
TANQUERAY 10	€ 16.00
SYLVIUS	€ 16.00
GADIR	€ 14.00
BOBBY'S	€ 14.00
BROCKMANS	€ 16.00
GIN ARTE	€ 14.00
BROOKLYN GIN	€ 16.00
BLUE COAT	€ 16.00
GUNPOWDER IRISH GIN	€ 16.00
SIPSMITH	€ 16.00
KINOBI JAPANESE GIN	€ 16.00

RUM

DIPLOMATICO	€ 16.00
SAINT JAMES	€ 12.00
SAINT JAMES QUINTESSENCE	€ 30.00
SAINT JAMES QUINTESSENCE L'ESSENTIEL	€ 40.00
ZACAPA 23Y	€ 20.00
ZACAPA XO	€ 35.00
J BALLY	€ 14.00
EL DORADO 21Y	€ 14.00

VODKA

BELVEDERE	€ 14.00
GREY GOOSE	€ 14.00
STOLICHNAYA	€ 12.00
STOLICHNAYA ELIT	€ 14.00
KAUFFMAN	€ 16.00

COGNAC

HENNESSY FINE DE COGNAC	€ 15.00
REMY MARTIN XO	€ 20.00
MARTELL XO	€ 20.00

BRANDY

VECCHIA ROMAGNA	€ 12.00
LEPANTO	€ 12.00
CARLOS	€ 12.00
CARDENAL MENDOZA	€ 12.00
GRAND DUQUE D'ALBA	€ 12.00

SAKÈ

OMISI 1978

€ 14.00

CACHAÇA

CACHAÇA 51

€ 12.00

SAGATIBA

€ 12.00

PISCO

TABERNERO

€ 12.00

TEQUILA

ERRADURA PLATA

€ 12.00

ERRADURA REPOSADO

€ 12.00

SAUZA

€ 10.00

MEZCAL MONTELOBOS

€ 10.00

CALVADOS

PAYS D'AUGE

€ 14.00

ARMAGNAC

DARTIGALOUNGE HORS D'AGE

€ 14.00

AMARI

AVERNA	€ 10.00
MONTENEGRO	€ 10.00
AMARO DEL CAPO	€ 10.00
MIRTO	€ 10.00
CYNAR	€ 10.00
LIMONCELLO VILLA MASSA	€ 10.00
ZUCCA	€ 10.00
BAILEYS	€ 10.00
TOSOLINI	€ 10.00
DI SARONNO	€ 10.00
FERNET BRANCA	€ 10.00
BRANCA MENTA	€ 10.00
BRAULIO RISERVA	€ 10.00
FRANGELICO	€ 10.00
SAMBUCA	€ 10.00
JAGERMEISTER	€ 10.00
AMARETTO BERTA	€ 10.00

GRAPPE

NONINO MOSCATO	€ 10.00
NONINO OPTIMA BARRIQUE	€ 10.00
PRIME UVE DISTILLATO DI UVE NERE	€ 12.00
PRIME UVE DISTILLATO DI UVE ORO	€ 14.00
ACQUAVITE DI CILIEGIE RONER	€ 12.00
CAPOVILLA PERE WILLIAMS MONTAGNA	€ 12.00
CAPOVILLA AMARENA DI MONTAGNA	€ 12.00
GRAPPA DI MULLER THURGAU	€ 10.00
BERTA TRE SOLI TRE	€ 20.00
BERTA MOSCATO VALDAVI	€ 12.00
GRAPPA TOSOLINI MOSCATO	€ 10.00

SHERRY

FINO TIO PEPE

€ 12.00

PORTO

TAYLOR'S FINE RUBY

€ 14.00

TAYLOR'S FINE WHITE

€ 12.00

VERMOUTH

MARTINI BIANCO

€ 10.00

MARTINI EXTRA DRY

€ 10.00

MARTINI ROSSO

€ 10.00

MARTINI RUBINO RISERVA SPECIALE

€ 10.00

MARTINI AMBRATO RISERVA SPECIALE

€ 10.00

PUNT E MES

€ 10.00

CARPANO ANTICA FORMULA

€ 10.00

NOILLY PRAT

€ 10.00

LIQUORI

GRAND MARNIER	€ 10.00
COINTREAU	€ 10.00
CHAMBORD	€ 10.00
ITALICUS	€ 10.00
PALENT ACHILLEA	€ 10.00
PALENT ROSA	€ 10.00
PALENT GENEPEY	€ 10.00
TIA MARIA	€ 10.00
KAHLUA	€ 10.00
CHARTREUSE VERDE	€ 10.00
KINOS	€ 10.00
BENEDICTINE	€ 10.00
RICARD	€ 10.00
PERNORD	€ 10.00
GALLIANO	€ 10.00
ST GERMAIN	€ 10.00
QUAGLIA CAMOMILLA	€ 10.00
QUAGLIA CHINOTTO	€ 10.00
QUAGLIA CILIEGIA	€ 10.00
QUAGLIA VIOLETTA	€ 10.00
QUAGLIA PINO MUGO	€ 10.00
QUAGLIA BERGAMOTTO	€ 10.00

MENÙ

DALLA NOSTRA CUCINA / FROM OUR KITCHEN

- SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI CON GIARDINIERA
E CESTINO DI LIEVITATI € 16.00
ITALIAN CHARCUTERIE WITH PICKLED VEGETABLES, BREAD AND FOCACCIA
- SELEZIONE DI FORMAGGI OVINI E VACCINI CON COMPOSTE,
MIELE E PANE ALLE UVETTE € 14.00
COW'S CHEESE AND GOAT'S CHEESE WITH CHUTNEY, HONEY AND RAISIN BREAD
- CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO CON SONGINO,
MELE VERDI E BARBABIETOLE € 22.00
SMOKED SALMON CARPACCIO WITH CORN SALAD, GREEN APPLES AND BEETROOTS
- UOVA POCHÉ CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO € 26.00
POACHED EGG WITH PARMIGIANO FONDUE AND BLACK TRUFFLE
- MINISTRONE DI VERDURE ALLA MILANESE € 16.00
VEGETABLE SOUP WITH RICE
- SPAGHETTI AI TRE POMODORI
POMODORO GIALLO, DATTERINO E DI CORBARA, BASILICO, ORIGANO € 20.00
*THREE-TOMATO SPAGHETTI
YELLOW, PLUM AND CORBARA TOMATOES, BASIL, OREGAN*
- RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO E RISTRETTO DI VITELLO € 20.00
SAFFRON PISTILS RISOTTO WITH VEAL JUS
- RAVIOLINI DI ZUCCA CON BURRO, SALVIA E PORCINI € 20.00
PUMPKIN RAVIOLI WITH BUTTER, SAGE AND PORCINI
- PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE AL VAPORE E MAIONESE AL LIMONE € 28.00
FISH OF THE DAY WITH STEAMED VEGETABLES AND LEMON MAYONNAISE
- FILETTO DI MANZO, SALSA AL BALSAMICO, PUREA DI PATATE
ED ERBETTE ALL'OLIO € 30.00
BEEF FILLET, BALSAMIC VINEGAR SAUCE, MASHED POTATOES AND OIL SWISS CHARD
- TOMINO ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE € 18.00
GRILLED TOMINO CHEESE AND VEGETABLES

DAL NOSTRO FORNO / FROM OUR OVEN

- PIZZA CON POMODORINI E MOZZARELLA DI BUFALA € 14.00
PIZZA WITH CHERRY TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA
- PIZZA CON POMODORO, VERDURE GRIGLIATE E TOMINO € 14.00
PIZZA WITH TOMATO, GRILLED VEGETABLES AND TOMINO CHEESE
- PIZZA BIANCA CON ZOLA, BRESAOLA E NOCI € 14.00
WHITE PIZZA WITH BLUE CHEESE, BRESAOLA AND WALNUTS

CHIUSURA CUCINA ORE 23:00 / KITCHEN OPEN UNTIL 11:00 P.M.

MENÙ

INSALATE E SANDWICH / SALADS AND SANDWICH

INSALATA DA NOI IN / DA NOI IN SALAD

MISTICANZE, SALMONE AFFUMICATO, TONNO, UOVA DI QUAGLIA,
PATATE, FAGIOLINI E SALSA AL LIMONE € 18.00
*WILD SALAD, SMOKED SALMON, TUNA, QUAIL EGG, POTATOES,
FRENCH BEANS AND CITRONETTE*

INSALATA CAPRESE / CAPRESE SALAD

MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI MISTI, RUCOLA
E OLIO AL BASILICO € 16.00
BUFFALO MOZZARELLA, MIXED CHERRY TOMATOES, ROCKET AND BASIL OIL

INSALATA CAESAR/ CAESAR SALAD

CUOR DI LATTUGA, POLLO, PARMIGIANO, BACON AFFUMICATO,
SALSA CAESAR E CROSTINI DI PANE € 16.00
*LETTUCE, CHICKEN, PARMIGIANO, SMOKED BACON, CAESAR SAUCE AND
CROÛTONS*

TOAST

PANE IN CASSETTA, PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE E FONTINA DOLCE,
SERVITO CON SALSA ROSA E GIARDINIERA DI VERDURE € 12.00
*TOAST WITH HERBS HAM AND FONTINA CHEESE SERVED WITH
COCKTAIL SAUCE AND PICKLED VEGETABLES*

PIADINA VEGETARIANA

PIADINA CLASSICA, FORMAGGIO AFFUMICATO,
VERDURE GRIGLIATE E RUCOLA € 14.00
PIADINA WITH SMOKED CHEESE, GRILLED VEGETABLES AND ROCKET

HAMBURGER

SERVITO CON PATATINE FRITTE* / SERVED WITH FRENCH FRIES*
PANE AL LATTE CON SEMI DI SESAMO, HAMBURGER DI MANZO,
FORMAGGIO, COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE, INSALATA CROCCANTE,
PANCETTA STUFATA, CETRIOLINI ALL'AGRO, SALSA BBQ E SALSA TARTARA € 20.00
*MILK BREAD WITH SESAME, BEEF HAMBURGER, CHEESE,
RED ONIONS CHUTNEY, SALAD, BACON, GHERKINS, BBQ AND TARTARE SAUCE*

CLUB SANDWICH

SERVITO CON PATATINE FRITTE* / SERVED WITH FRENCH FRIES*
TRIPLO STRATO DI PANE IN CASSETTA CON PETTO DI POLLO AL MIELE,
BACON, UOVA SODE, POMODORO, LATTUGA, MAIONESE E KETCHUP € 18.00
*SANDWICH LOAF WITH HONEY CHICKEN BREAST, BACON, BOILED EGG,
TOMATO, LETTUCE, MAYONNAISE AND KETCHUP*

CHIUSURA CUCINA ORE 23:00 / KITCHEN OPEN UNTIL 11:00 P.M.

MENÙ

DALLA PASTICCERIA / FROM OUR PASTRY

DOLCE DEL GIORNO <i>DESSERT OF THE DAY</i>	€ 12.00
SORBETTI E GELATI <i>SORBETS AND ICE-CREAM</i>	€ 10.00
TAGLIATA DI FRUTTA <i>FRESH FRUITS</i>	€ 12.00

MENÙ BAMBINI / CHILDREN MENU

PROSCIUTTO DI PARMA <i>PARMA'S HAM</i>	€ 9.00
PENNETTE AL POMODORO <i>PENNETTE PASTA WITH TOMATO SAUCE</i>	€ 6.00
MILANESE DI VITELLO CON PATATINE FRITTE* <i>MILANESE-STYLE VEAL AND FRENCH FRIES*</i>	€ 11.00
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE* <i>GRILLED CHICKEN BREAST AND FRENCH FRIES*</i>	€ 11.00

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA
IN CASE OF ALLERGIES PLEASE INFORM OUR STAFF

PRICES VAT INCLUDED - OUR RAW, MARINATED, COLD-SMOKED FISH AND FRESH STUFFED PASTA ARE BLAST CHILLED TO -20°C ACCORDING TO EUROPEAN REGULATION (CE 853/2004).

* IN THE ABSENCE OF FRESH PRODUCTS THE SAME CAN BE REPLACED WITH FROZEN PRODUCTS.

PREZZI IVA INCLUSA - IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENÙ, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004).

* IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO.

THANK YOU!

OPENING HOURS: DALLE ORE 10:00 ALLE ORE 00:00 / FROM 10:00 AM TO 00:00 AM