SPECIALITA' CARNE ALLA BRACE E RISOTTERIA

l'Oster

Bif & Beef

MENU

THE BEST QUALITY

BRACERIA & PIZZERIA

★★★★★

Per eventuali intolleranze e/o allergie rivolgetevi al personale, saprà consigliarvi al meglio sulla scelta dei piatti. E' disponibile il libro ingredienti ed allergeni.

Accanto ai cibi troverete:

i prodotti contrassegnati da questo simbolo possono contenere allergeni

* per garantire standard di qualità elevati tutto l'anno il prodotto potrebbe essere stato surgelato

Dalla vetrina del Baffo

Entrando nel locale avete visto una bella vetrina piena di costate e fiorentine? Ebbene quella vetrina è in realtà un maturatore! Ovvero una cella apposita per la carne, dove può essere lasciata in frollatura per oltre un anno! Questo grazie alle sue caratteristiche: ovvero oltre alla temperatura sono tenuti sotto controllo anche umidità, livello d' ossigeno e PH della carne. Selezioniamo in continuazione nuove carni provenienti da tutto il mondo e le facciamo frollare per almeno 30 giorni. Nei nostri maturatori sono sempre presenti le selezioni di almeno 15 razze bovine. Fatevi tentare dalle nostre prelibatezze.

Costate e fiorentine a partire da € 6,00 all'etto

MATURATION MIN. 30 day Beef PREMIUM QUALITY

Antipasti

Prosciutto crudo di Pata Negra
Iberico 100% Bellota al coltello
€ 13,00 all'etto

Gnocco fritto
Accompagnato da crudo di Parma e pancetta Piacentina
ideale x 2 persone
€ 14,00

Tagliere di formaggi
Selezione di formaggi da tutta Italia
ideale x 2 persone
€ 15,00

Tagliere di salumi e formaggi misti
Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia
ideale x 2 persone
€ 16,00

Gran tagliere misto
Selezione di salumi e formaggi da tutta Italia
ideale x 3/4 persone
€ 28,00

Tagliere di salumi speciali
Con salumi di prima qualità da tutto il mondo
ideale x 2 persone
€ 23,00

Tris di crudi
Crudo di Parma, Culatello, Patanegra
ideale x 2 persone
€ 23,00

Tagliere Bergamo
Con polenta, salame e taleggio
€ 12,00

Patata baked
(patata dolce americana, cheddar fuso, bacon e cipolla croccante)
€ 6,00

Tagliere di verdure
Selezione di verdure miste
€ 14,00

Pancettone super crunch
Pancettone di maiale pesante in doppia cottura con polenta macinata a pietra e crema al gorgonzola.
€ 15,00

Tartareria

Tutte le tartare sono battute al coltello

Tartare con Tonno € 17,00
(150 gr tartare di Tonno) con arance, erba cipollina, maionese al pepe e decorata con polvere di arance.

Tartare con Noci e Gorgonzola € 17,00
(150 gr tartare di filetto di manzo) con crema al gorgonzola, pesto noci, fichi secchi e miele

Tartare con Anacardi e Caprino € 17,00
(150 gr tartare di filetto di manzo) con anacardi, caprino, ribes e riduzione all'aceto balsamico.

Tartare con Pomodori e Arancia € 19,00
(150 gr tartare di filetto di manzo) con pomodori secchi, gel al basilico e ricotta salata

Tartare de l'Oster 2.0 € 17,00
(150 gr tartare di filetto di manzo) con tuorlo, pesto di olive taggiasche, cipolla croccante, cappero fiore e polvere di capperi

Pasta fresca fatta in casa

Casoncelli* alla bergamasca € 15,00

Mezzelune* ripiene di capocollo cotto 8 ore al BBQ e Cheddar € 15,00
saltati con pomodorini gialli e rossi in agrodolce

Gnocchi* di polenta € 15,00
al brasato bianco di coniglio e porcini

Paccheri* al torchio € 15,00
con ragù di chianina ai tre pomodorini (rosso, giallo, nero)

Pappardelle* dell'Oster € 17,00
(fonduta castelmagno, valcalepio, speck e radicchio trevigiano)

Risotteria

Risotto porcini e pasta di salame € 18,00

Risotto mantecato con alici di cetara € 19,00
datterini gialli semi dry e scaglie di tartufo nero bergamasco

Risotto agli asparagi in doppia consistenza € 17,00
cremoso allo zola e tuorlo marinato

Timballo alle cime di rapa € 17,00
salsiccia, salsa di noci tostate e capelli del diavolo

Mini arancini di riso dal cuore erborinato € 17,00
su vellutata di zucca e amaretti

Dal braciere dell'Oster

Tutti i piatti di carne comprendono il contorno
Patate al forno o insalata

Cotte direttamente sui tizzoni ardenti del nostro braciere

Tutte le nostre carni con osso provengono da carrè interi di circa 25/30 kg, appesi in un'apposita cella con umidità controllata così da poterVi offrire un prodotto di altissima qualità, ben frollato e macellato a mano al momento dell'ordine, a seconda della pezzatura che più Vi aggrada.

Grigliata reale dell'Oster
Selezione di carni nei tagli più pregiati ..... minimo 2 persone ..... € 32,00 a persona

Grigliata di filetti
Assaggio di tutti i filetti presenti nella sezione "Filetteria" ..... minimo 2 persone ..... € 37,00 a persona

Spiedone dell'Oster
Lonza di suino, salsiccia, petto di pollo, bocconcini di manzo, peperoni e cipolla cotti alla brace, serviti su un letto di lattuga e croccante pane carasau con Patate arrosto ..... € 20,00

ATTENZIONE SPIEDO D'ACCIAIO ROVENTE

Tagliata di controfiletto ..... € 20,00
rucola e grana

Tagliata di controfiletto con pere caramellate ..... € 23,00
crema al gorgonzola e gherigli di noci

Mezzo pollo alla birra ..... € 15,00
laccato miele e paprika dolce, scottato alla brace

Orecchio di elefante alla milanese Gourmet ..... € 30,00
(350 gr di cotoletta di vitello con mortadella, burrata, pistacchi e patate speziate)

Chili nel pallone ..... € 17,00
Chili servito con panpizza

Spezzatino di manzo lenta cottura al vino rosso ..... € 15,00
dalle nostre lombate più preziose, a lenta cottura, con patate viola e polenta macinata a pietra

Burger

Hamburger de l'Oster
300 gr di carne (70% manzo e 30% suino) di nostra produzione, cotta alla brace con bacon croccante, formaggio Cheddar, pomodoro, lattuga, cipolle, patate arrosto, salsa barbecue e ovviamente soffice panino
€ 18,00

MEGA BURGER XXL SOLO VENERDì SERA

MEGA BURGER XXL di quasi 2kg
(70% manzo e 30% suino) di nostra produzione, cotta alla brace con bacon croccante, formaggio Cheddar, pomodoro, lattuga, cipolle, patate fritte, salsa barbecue e ovviamente soffice panino

Ideale per 2 carnivori o per 4 persone

€ 55,00

Dalla vetrina del baffo

Barbina di franciacorta

Fiorentina ..... € 8,00 all'etto

Costata ..... € 8,00 all'etto

Cura dell'animale, metodi di allevamento sostenibili e controllo diretto di ogni passaggio della filiera sono gli elementi che hanno favorito l'introduzione della vacca Barbina Franciacortina, di assoluta qualità. La marezzatura è ben pronunciata, il gusto morbido così come la consistenza, caratteristiche che favoriscono una distinzione ben precisa all'interno dell'offerta nazionale di carne : non resta che provarla!

Diaframma di manza

Bistecca ..... € 6,00 all'etto

Il diaframma di manza è un vero toccasana per l'organismo umano, contiene moltissimo ferro ed è una prelibatezza per gli amanti della carne rossa. Si tratta di un taglio di carne tenera, molto gustosa se cotta con la giusta attenzione.

Di razza Wagyu
"kobe" dal Giappone
Dalla Prefettura di Kagoshima

Controfiletto ..... € 27,00 all'etto

L'Unico e inimitabile, Wagyu, praticamente una leggenda. Dal giapponese "wa": Giappone, e "gyū" bue è un termine riferito a diverse razze bovine giapponesi, le più famose delle quali sono state geneticamente selezionate per avere carne intensamente marmorizzata, ovvero per produrre una elevata quantità di tessuto ricco di grassi insaturi, che tendono a distribuirsi e lasciare striature simili alle venature del marmo nello spessore delle masse muscolari, anziché nello strato esterno e sottocutaneo, come normalmente accade. Questa caratteristica rende la carne di Wagyu particolarmente saporita, tenera e costosa. Vi sono diverse aree del Giappone specializzate nell'allevamento di questi bovini, noi utiliziamo manzi allevati nel distretto di Kgoshima.

Costata disossata di Black Angus Argentina
allevamento Rioplatense

€ 7,00 all'etto

Il clima mite dell'Argentina, le ampie praterie della Pampa e le abbondanti precipitazioni creano un mix ideale per il pascolo del bestiame, garantendo prodotti di alta qualità. Rioplatense assicura che tutti i bovini provengono da aziende agricole che osservano i più alti standard produttivi. Grazie ai rigidi controlli delle fattorie selezionate Rioplatense garantisce una qualità elevata e costante dei propri prodotti.

Dalla vetrina del baffo

Di razza Chianina IGP
Vitellone

Fiorentina ..... € 7,50 all'etto

Costata ..... € 7,50 all'etto

La chianina è una razza bovina italiana un tempo utilizzata come forza motrice e ora allevata esclusivamente per la produzione di carne. Deve il suo nome alla Val di Chiana: è una razza autoctona dell'Italia Centrale. Da alcuni anni la Chianina è certificata e garantita dall'I.G.P. del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, per offrire garanzia di qualità ai consumatori. La Chianina fornisce una carne magra, prodotta da bovini maschi e femmine di pura razza di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.

La Picanha

Picanha ..... € 6,50 all'etto

La picanha è la regina del churrasco tipico brasiliano, rapresenta la punta della sottofesa di manzo con un peso massimo di 1,2 chilogrammi. La caratteristica peculiare di questo taglio è lo spesso strarto di grasso che la ricopre e in cottura cola rendendo la carne molto tenera e saporita. Selezioniamo le nostre picanha dalle migliori razze bovine per offrirvi gusto e tenerezza impeccabili.

Torello Poznan
Polonia

Fiorentina ..... € 6,00 all'etto

Costata ..... € 6,00 all'etto

Tori polacchi selezionati, di età inferiore ai 30 mesi. Le carni hanno una colorazione rosso scuro, sono tenere, considerando la tipologia di capo e di provenienza. La selezione è fatta sui posteriori più pregiati, il sapore è intenso e deciso.

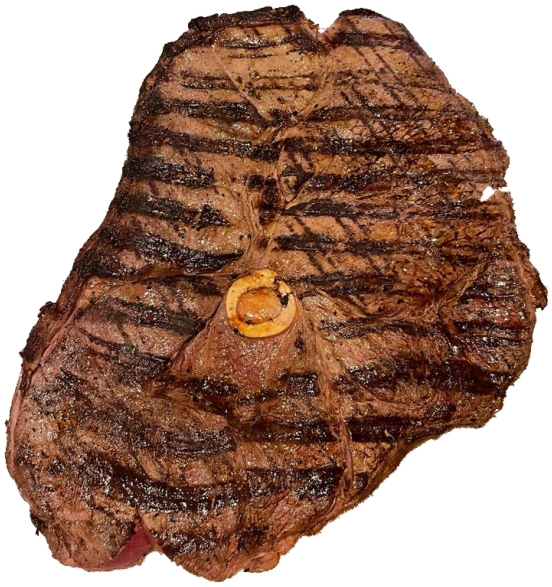
Pezzata Slovena
Slovenia

Fiorentina ..... € 6,50 all'etto

Costata ..... € 6,50 all'etto

Appartenente al gruppo di razze derivate dalla Simmenthal, la carne della Pezzata Rossa è caratterizzata da una tessitura fine e compatta, con una decisa marezzatura. Il colore della carne è di un bel rosso intenso ed il sapore è consistente e deciso.

Flintstones Steack



Bisteccaccia di coscia

La Flintstones Steak è una bisteccaccia di coscia, ideale per 5/6 persone è una bistecca tenera e succosa, di minimo 3 kg.

€ 3,80
all'etto

Carni pregiate dal mondo | Filetteria

Abbiamo selezionato per i nostri clienti varie tipologie del miglior trancio di carne per un'esperienza gustativa che Vi permetterà di esplorare gusti nuovi e particolari.

Filetto di manzo ..... € 26,00

Filetto di canguro* ..... € 18,00

Filetto di maialino serrano ..... € 17,00

Filetto di zebra* ..... € 35,00

Filetto di struzzo* ..... € 28,00

La proposta dell'Oster

Antipasto

Patata baked e assaggio di
prosciutto crudo di parma 24 mesi

Secondo

Costata di Torello Poznan 1/2 kg a persona
Con contorno (patate al forno o insalata mista)

A fine cena tagliere di formaggi, miele e confettura

Caffè

Acqua a volontà e fiaschetta di Chianti
(una fiaschetta da 0,75 cl. ogni 2 persone)

~~€ 55,00~~ **€ 48,00 a persona | coperto incluso**

(minimo 2 persone)

Menù dei Carnivori delle Caverne

Antipasto

Polenta, salame e taleggio
Patata Baked

Secondo

Bisteccaccia di coscia (Flintstones Steak)
alla brace con patate al forno o insalata mista

Sorbetto

Caffè

Acqua a volontà e 1/4 vino alla spina

€ 35,00 a persona | coperto incluso

(minimo 6 persone)

Contorni

Gnocco fritto	€ 5,00
Insalata	€ 4,50
Verdure grigliate	€ 5,00
Mozzarelline panate*	€ 5,00
Olive ascolane*	€ 5,00
Patatine fritte	€ 4,50
Patate al forno	€ 4,50
Polenta macinata a pietra	€ 5,00

Per i più piccoli

Risotto allo zafferano	€ 10,00
Prosciutto cotto	€ 8,00
Gnocchetti o pasta	€ 10,00
Cotoletta impanata con patatine *	€ 12,00

* per gli adulti la vera cotoletta di vitello
Orecchio di elefante alla milanese (vedi secondi piatti)

Curiosità

L'Oster vorrebbe spendere due parole con voi... Le nostre pizze sono prodotte scegliendo con cura i mulini che producono per noi le farine. Usiamo solo farine 00 di prima qualità; realizziamo per voi un "pre-impasto" di sola farina, H2O e lievito, maturato per 18 ore. Aggiungiamo poi farina vergine, Olio, Sale e Acqua. Garantiamo un minimo di 48 ore di lievitazione, garantendo così un prodotto di altissima digeribilità. Facciamo le nostre pizze usando solo ingredienti prodotti in Italia!

Pizza

Pizze

Le classiche

Margherita € 7,50
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Basilico fresco)

Marinara € 6,00
(Pomodoro San Marzano, Aglio, Olio extra vergine di oliva, Origano)

Capricciosa € 9,50
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Cuor di carciofi, Capperi, Olive riviera)

Romana € 10,00
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Acciughe, Capperi, Olive taggiasche)

4 Formaggi € 10,00
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Fontina, Gorgonzola dop, Taleggio dop)

Diavola € 9,50
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Spianata calabra, Olio piccante)

Verdure Grigliate € 9,50
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Grana padano dop)

Prosciutto € 9,00
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto)

Prosciutto e Funghi € 10,00
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon)

Calzone Farcito € 10,00
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto, Carciofi, Funghi Champignon).

Calzone Liscio € 9,00
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto Cotto)

Pizza Americana € 9,00
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Wurstel, Patatine)

Per ogni aggiunta può variare il prezzo da 0,50 € a 2,00 €

Pizze

le nuove ricette

Pizza dell'Oster ..... € 12,00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Porcini testa nera, Gorgonzola DOP, Nduja di spilinga.

Repieno (Calzone) ..... € 10,00
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Ricotta di Bufala Campana, Salame Napoli, Pepe nero, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio extra vergine di oliva)

Calabrese ..... € 11,00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Cipolla rossa stufata, Spianata calabra, Nduja di spilinga, Olive riviera

Parmigiana e Provola ..... € 12,50
(Pomodoro San Marzano, Provola, Parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio extra vergine di oliva)

Gagliarda ..... € 12,00
Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Salsiccia fresca, Provola affumicata, Nduja di spilinga

Cosacca ..... € 7,00
(Pomodoro San Marzano, Pecorino "fuori cottura", Olio extra vergine di oliva, Basilico)

Decennio ..... € 13,00
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Mozzarella di Bufala campana, Salmone Norvegese affumicato a fette, Gamberetti*, Prezzemolo)

Maratona ..... € 13,00
(Pomodoro San Marzano, Spinaci, Zucchine, Grana, Pomodorini, Noci, Bresaola punta d'anca)

Fantasia ..... € 9,00
(Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Acciughe, Capperi, Olive riviera, Origano, Pomodori a Fette)

Per ogni aggiunta può variare il prezzo da 0,50 € a 2,00 €

Pizze

Le nuove proposte bianche

Italia € 13,00
(Crema di burrata, Mozzarella fior di latte, Bresaola, Rucola, Grana, Olio extra vergine di oliva)

Roma € 12,50
Mozzarella fior di latte, Olive riviera, Cuori di carciofi, Capperi, Pomodorini secchi, Origano di pantelleria

Schiaccianoci € 13,00
Speck alto adige croccante, Brie de france, Mozzarella fior di latte, Granella di noci

Ortomare € 13,00
Crema di zucchine, Mozzarella fior di latte, Salmone norvegese affumicato, Burratina campana, Scorza di limone grattugiata

Genuina € 12,00
(Datterini rossi, Mozzarella fior di latte, cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio extra vergine di oliva, Basilico fresco)

Ficata € 14,00
Mozzarella fior di latte, Culatta di parma, Burratina campana, Confettura di fichi, Rucola fresca

Tropea € 13,00
Mozzarella fior di latte, Cipolla rossa stufata, Tonno al naturale pinne gialle, Pomodori secchi, Olive riviera, Capperi, Origano di pantelleria

Taragna € 12,00
Mozzarella fior di latte, Polenta, brie de france, Taleggio, branzi, Porcini testa nera

Salsiccia e Friarielli € 12,50
(Crema di Burrata, Provola, Salsiccia fresca, Friarielli, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio extra vergine di oliva)

Santiago € 13,00
Mozzarella fior di latte, Provolone affumicato, Crema di zucchine, Speck alto adige croccante

Pistacchio e Mortadella € 14,00
(Crema di Pistacchi, Mozzarella fior di latte, Mortadella, Burrata, Granella di Pistacchio, Olio extra vergine di oliva, Basilico fresco)

Cacio e Porcini € 11,50
(Crema di Cacio e Pepe, Mozzarella fior di latte, Porcini, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio extra vergine di oliva, Basilico fresco)

Crema di zucca e guanciale di Amatrice € 12,50
(Crema di Burrata, mozzarella fior di latte, Crema di zucca, Guanciale di Amatrice, Olio extra vergine di oliva, Basilico fresco)

Carciofi e lardo di colonnata € 12,00
(Crema di Burrata, mozzarella fior di latte, Carciofi, Lardo di Colonnata, Olio extra vergine di oliva, Basilico fresco)

Per ogni aggiunta può variare il prezzo da 0,50 € a 2,00 €

Pizze

Le fritte (Escluso il sabato)

Calzone Tradizionale ..... € 9,50
(Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto)

Calzone de L'Oster ..... € 12,50
(Pomodoro San Marzano, Porcini, Gorgonzola, nduja)

Calzone Don Gaetano ..... € 12,00
(Provola, Salsiccia fresca, Friarielli)

Pizza Montanara Ripassata ..... € 8,00
(Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Basilico)

Per ogni aggiunta può variare il prezzo da 0,50 € a 2,00 €

Birre alla spina

Birra del mese

Piccola	**0,20 l**	€ 3,50
Media	**0,40 l**	€ 6,50
Grande	**1,00 l**	€ 13,00

Per tutti gli esploratori della birra,l'Oster è alla continua ricerca di birre speciali e artigianali da poter gustare. Rivolgetevi al nostro staff.

Birra Castello

Piccola	**0,20 l**	€ 3,50
Media	**0,40 l**	€ 5,50
Grande	**1,00 l**	€ 12,00

Lager a bassa fermentazione caratterizzata da un gusto equilibrato, fresco e armonioso. La gradevole nota luppolata completa il profilo di questa birra rendendola particolarmente gustosa.

Prodotta a 5,0 % vol

Dolomiti Rossa

Piccola	**0,20 l**	€ 3,50
Media	**0,40 l**	€ 6,00
Grande	**1,00 l**	€ 12,00

Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco. Consigliata in abbinamento a brasati e dolci; perfetta con formaggi d'alpeggio.

Prodotta a 6,7 % vol

Dolomiti Non Filtrata

Piccola	**0,20 l**	€ 3,50
Media	**0,40 l**	€ 6,00
Grande	**1,00 l**	€ 12,00

La nostra non filtrata ha un gusto ed un colore inconfondibili risultanti da una fermentazione primaria nelle storiche e uniche cantine «Rostenit» ispirate al concetto della vasca aperta. La rifermentazione in tank verticali unita alla lunghissima maturazione donano a questo prodotto cremosità e profumi unici.

Prodotta a 5,8 % vol

Birre in bottiglia

Franziskaner Hefe Weiss 0,50 l

€ 6,00

Paese d'origine: Germania

La birra Hefe-Weissebier Hell è conosciuta per il suo moderato contenuto di anidride carbonica e per la torbidezza del lievito. Prodotta con malto di frumento, malto d'orzo, luppolo, lievito ad alta fermentazione secondo un' antica ricetta bavarese.

Alcol: 5%
Fermentazione: Alta
Colore: Chiaro opalescente

DELIRIUM TREMENS 33 cl

€ 6,00

Paese d'origine: Belgio

Questa forte birra belga ha una bottiglia di ceramica facilmente riconoscibile. Nel bicchiere ha un colore biondo leggermente dorato sotto una una schiuma bianca. Il corpo emana aromi fruttati e speziati che vengono arricchiti da accenni di alcool

Alcol: 8,5%
Fermentazione: Alta
Colore: Chiaro

CHIMAY ROUGE 33 cl

€ 6,00

Paese d'origine: Belgio

La Chimay Rouge è una magnifica birra ambrata dai riflessi rubino. Prodotta dai monaci cistercensi dell'abbazia di Scourmont, si tratta di una birra trappista. Ciò significa tra l'altro che viene prodotta all'interno dello stesso monastero dai monaci stessi.

Alcol: 7%
Fermentazione: Alta
Colore: Scuro

ROCHEFORT "8" 33 CL

€ 6,00

Paese d'origine: Belgio

Rochefort 8 è una birra trappista prodotta dai monaci dell'Abbazia di Rochefort nei pressi di Namur, in Belgio. Questa birra è composta da materie prime selezionate con cura. Pur essendo l'ultima nata della gamma, Rochefort 8 è tuttavia la più diffusa.

Alcol: 9,2%
Fermentazione: Alta
Colore: Scuro

Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Caffè Corretto	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,00
Caffè D'orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 2,50
Punch (Arancia e Mandarino)	€ 3,50

Bevande

Acqua Gassata Depurata alla Spina 1 litro	€ 2,00
Acqua Naturale Depurata alla Spina 1 litro	€ 2,00
Coca Cola, 7 UP alla spina	€ 4,00
Coca Cola in Lattina 0,33 cl	€ 3,50
Coca Cola in bottiglia 1 litro	€ 9,00
Aranciata Dolce e Amara in lattina 0,33 cl	€ 3,50
The Freddo Limone e Pesca in lattina 0,33cl	€ 3,50
Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1/4 l	€ 3,50
Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1/2 l	€ 6,50
Vino Cabernet o Verduzzo alla spina 1 l	€ 12,00

Coperto **€ 3,00**