

**BEVANDE IN BOTTIGLIA
BEVERAGE IN BOTTLE**

**ACQUA
WATER**

Acqua Panna 0,75 litri _____	3,00
Acqua San Pellegrino 0,75 litri _____	3,00

**BIRRA
BEER**

4 Luppoli non filtrata 33 cl _____	4,00
Franziskainer Weissbier 50 cl _____	6,00
Lefte Rossa 33 cl _____	5,00
Birra senza glutine _____	5,00

**BEVANDE ALLA SPINA
DRAUGHTS BEVERAGE**

Birra bionda piccola 20cl _____	3,50
Birra bionda media 40cl _____	5,50

BIBIBTE

Pepsi piccola 30 cl _____	3,50
Pepsi media 50 cl _____	5,00
Pepsi max piccolo 30 cl _____	3,50
Pepsi max media 50 cl _____	5,00
Miranda Aranciata 30 cl _____	3,50
Miranda Aranciata 50 cl _____	5,00
The pesca 30 cl _____	3,50
The pesca 50 cl _____	5,00
The limone 30 cl _____	3,50
The limone 50 cl _____	5,00

**VINO
WINE**

Vino bianco fermo ½ litro _____	6,00
Vino bianco frizzante ½ litro _____	6,00
Vino rosso ½ litro _____	6,00

Vino bianco fermo 1 litro _____	11,00
Vino bianco frizzante 1 litro _____	11,00
Vino rosso 1 litro _____	11,00

Bibite in lattina 33 cl _____	3,00
-------------------------------	------

Canned Drinks

Amari e liquori _____	4,50
-----------------------	------

Bitters and Spirits

**MENU BIMBI
KIDS MENU - KINDERMENÜ**

~PRIMI BIMBI / KIDS PASTA / ERSTER GANG KINDER

Pennette al ragù, al pomodoro, al pesto _____	8,00
---	------

Baby pennette with Bolognese or tomato sauce or pesto

Tortellini panna e prosciutto _____	8,00
-------------------------------------	------

Tortellini with sour cream and ham
Tortellini in Schinken-Sahne-Soße

~SECONDI BABY / BABY SECOND COURSES
ZWEITER GSNG KINDER

Cotoletta di pollo con patatine fritte _____	8,00
--	------

Little breaded chicken cutlet with fries
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

Hamburger di manzo con patatine fritte _____	8,00
--	------

Beef burger* with fries
Rindfleisch-Burger* mit Pommes frites

Petto di pollo ai ferri con patatine fritte _____	8,00
---	------

Baked chicken breast with fries
Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites

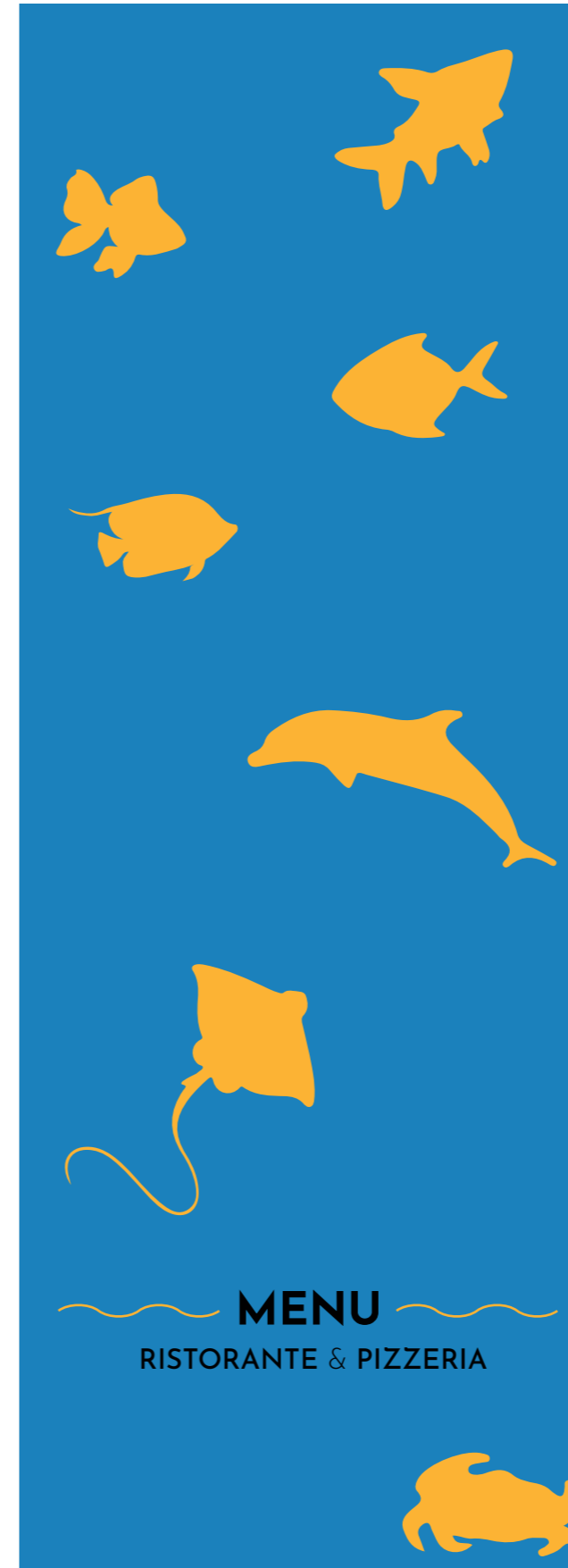
Pizze baby a scelta _____	-1,00
---------------------------	-------

Baby pizzas

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO/THE PRICES ARE IN EURO

DECONGELATI E ALLERGENI / DEFROSTED AND ALLERGENS:
*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. Sin informa inoltre per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*Dear guests, we inform you that some products may have been originally frozen or frozen on the spot in compliance with the regulation EC 852/2004. We kindly invite you to ask our restaurant staff for any information about the food you would like to order. For any information about food allergens, please ask a member of staff for our allergy guide.



ANTIPASTI / STARTERS

ANTIPASTI DI PESCE / SEAFOOD STARTERS / FISCHVORSPEISEN

★Tartare di tonno alla mediterranea con stracciatella e basilico _____	16,00
--	-------

Tuna*, caper fruit, sun-dried tomatoes, stracciatella, olive oil, basil
Thunfisch*, Kapernfrüchte, sonnengetrocknete Tomaten, Stracciatella, Olivenöl, Basilikum

Salmone, burrata e salsa guacamole con Piada Romagnola _____	16,00
--	-------

Piada Romagnola, salmon, burrata, guacamole sauce, evo oil, rocket
Piada Romagnola, Lachs, Burrata, Guacamole-Sauce, Evo-Öl, Rucola

♥Insalata di mare con verdure croccanti _____	14,50
---	-------

Seafood* salad with crispy vegetables
Meeresfrüchte-Salat*

🏠Sauté di cozze di Comacchio con crostoni di pane _____	12,00
---	-------

Comacchio Mussels with white wine, garlic, extra virgin olive and parsley and toasted bread
Muscheln mit Weisswein, Knoblauch, Natives Olivenöl extra und Petersilie

★Alici fritte con misticanza profumata al gin e mayo home made _____	14,00
--	-------

Fried anchovies*, misticanza, gin, mayonnaise, evo oil
Gebratene Anchovis*, Misticanza, Gin, Mayonnaise, Evo-Öl

ANTIPASTI DI TERRA / MEAT STARTERS/ FLEISCHVORSPEISEN

🏠Crudo di parma, burrata e pomodorini con Piada Romagnola _____	15,00
---	-------

Piada Romagnola, Parma ham, burrata cheese, cherry tomatoes, rocket, evo oil
Piada Romagnola, Parmaschinken, Burrata-Käse, Kirschtomaten, Rucola, Evo-Öl

Prosciutto crudo di Parma e melone _____	12,50
--	-------

Parma ham and melon
Parmaschinken und Melone

Bruschette miste con delizie del territorio Romagnolo _____	10,50
---	-------

Mixed bruschette with crudo di parma and tomato, mortadella and buffalo-stracciatella, pecorino and truffle sauce
Gemischte Bruschette mit Parmaschinken und Tomaten, Mortadella und Büffel-Stracciatella, Pecorino und Trüffelsauce

ANTIPASTI VEGETARIANI / VEGETARIAN STARTES / VEGETARIAN VORSPEISEN

Caprese di Bufala con basilico fresco e olio e.v.o _____	12,50
--	-------

Caprese with buffalo mozzarella, fresh basil and olive oil
Caprese mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Olivenöl

★Stick di formaggio fritto con salsa dello chef _____	12,50
---	-------

Fried cheese Sticks with Chef's sauce
Bratkäse Sticks mit Chefsoße

PRIMI / PASTA / ERSTER GANG

PRIMI PIATTI DI PESCE / SEAFOOD MAIN COURSES / ERSTER GANG FISCH

♥Chitarrina alle vongole veraci dell'Adriatico _____	15,50
--	-------

Spaghetti Chitarra with fresh clams
Speggetti Chitarra mit frischen Muscheln

🏠Gnocchetti allo scoglio imperiale _____	17,50
--	-------

Gnocchetti* pasta with seafood*
Pasta Gnocchetti* mit Meeresfrüchten*

Risotto alla pescatora _____	15,00
------------------------------	-------

Seafood* risotto
Meeresfrüchte* Risotto

Calamarata con gamberi pistacchio di Brönte e stracciatella di bufala _____	16,00
---	-------

Calamarata pasta with prawns*, pistachio and buffalo-stracciatella
Calamarata Nudeln mit Garnelen*, Pistazien und Büffel-Stracciatella

★Spaghettoni trafilato bronzo cacio e pepe con tartare di gamberi _____	16,00
---	-------

Bronze- drawn Spaghetti "Cacio e Pepe" with prawn* tartare
Spaghetti auf Bronze gezogen "Cacio e Pepe" mit Garnelen*- Tartare

PRIMI PIATTI DI TERRA / MEAT MAIN COURSES / ERSTER GANG FLEISCH

♥ Lasagna alla bolognese _____	12,00
Lasagna* Bolognese	
Tagliatelle al ragù _____	10,50
Tagliatelle pasta with ragout Tagliatelle (Nudeln) mit Ragout	
♥ Spaghetti alla carbonara _____	12,00
Carbonara spaghetti	
Mezze Maniche all' Amatriciana _____	11,00
Mezza Manica Pasta with tomato sauce, bacon and basil Mezza Manica Nudeln mit Tomatensoße, Schinken und Basilikum	

PRIMI PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN MAIN COURSES / ERSTER GANG VEGETARISCHE

🏠 Cappellacci di zucca Romagnoli con burro e salvia _____	14,50
Pumpkin Cappellacci* with Butter and sage Kürbis- Cappellacci* mit Butter und Salbei	

SECONDI / SECOND COURSES

SECONDI PIATTI PESCE / SEAFOOD SECOND COURSES / ZWEITER GANG FISCH

♥ Gran fritto di pesce con verdure croccanti _____	17,50
Mixed fried fish (prawns* and squids*) with crispy vegetables Gebratene Fisch mit knackige Gemüse*	
Tagliata di tonno con misticanza e maionese al lime homemade _____	17,00
Tuna* Steak with misticanza and homemade lime mayonnaise Tagliata von Thunfisch* mit Misticanza und hausgemachter Limonen Mayonnaise	
Grigliata di mare _____	22,00
Salmon* fillet, tuna*, squid* skewer, prawn*, sea bass steak Lachsscheibe*, Thunfisch*, Tintenfischspieß*, Garnele*, Wolfsbarsch-Scheibe	
★ Hamburger gourmet di salmone con stracciatella e salsa guacamole _____	16,00
Gourmet salmon burger* with stracciatella and guacamole sauce Gourmet-Lachs-Burger* mit Stracciatella und Guacamole-Sauce	
Spiedini di calamari con pangrattato profumato _____	14,50
Squid* skewers with fragrant breadcrumbs Tintenfische* Spiese mit duftendem Brot	

SECONDI PIATTI DI TERRA / MEAT AND VEGETABLE SECOND COURSES / ZWEITE GANG FLEISCH

♥ Hamburger 220g Gourmet di Fassona con pecorino, salsa BBQ, pomodoro e insalata _____	15,00
Gourmet Hamburger* 220g of Fassona beff (italian beef) with pecorino cheese, salad, tomato and bbq sauce Gourmet Hamburger* 220g Beff Fassona mit Pecorino, Salat, Tomaten und Grillsauce	
🏠 Tagliata di manzo con sale di Cervia e rosmarino _____	18,50
Beef Tagliata with Cervia Salt and rosemary Rindfleisch-Tagliata mit Salza us Cervia und Rosmarin	
Gran Cotoletta Tahiti con patate fritte gourmet _____	13,50
Cutlet with gourmet chips Schnitzel mit Gourmet-Pommes	

SECONDI PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN SECOND COURSES / ZWEITE GANG VEGETARISCHE

Parmigiana di melanzane _____	13,00
Aubergine* Parmigiana	

INSALATONE E CONTORNI / MIXED SALADS AND SIDES / SALAT UND BEILAGEN

Patate al forno con rosmarino _____	6,00
Baked potatoes with rosemary Hausgemacht Ofenkartoffeln mit Rosmarin	
Patatine fritte con buccia _____	6,00
Fries* with Peel Pommes* frites mit Schale	
Verdure grigliate _____	7,00
Mixed grilled vegetables Gemischtes gegrilltes Gemüse	
Insalata verde _____	6,50
Green salad Grüner Salat	
Insalatona Estiva _____	11,00
Insalata verde, pomodorini, mais, olive nere e mozzarella di bufala Green salad, cherry tomato, corn, black olives and buffalo mozzarella cheese Grüner Salat, Kirschtomaten, Mais, schwarze Oliven und Büffelmozzarella	
Insalatona di Cesare _____	12,00
Insalata verde, pollo alla griglia, grana e salsa Ceaser Grilled chicken, green salad, grana cheese flakes, Caesar topping Grillhähnchen, grüner Salat, Grana Flakes, Caesarsauce	
Insalatona Tahiti _____	13,00
Insalata verde, gamberi*, alici, pomodorini e tonno all'olio evo Green salad, prawns*, anchovies, cherry tomato and tuna Grüner Salat, Garnelen*, Sardellen, Kirschtomaten und Thunfisch	

DOLCI / DESSERT

★ Cannolo con ripieno di ricotta dolce con granella di pistacchio di Bronte e cioccolato _____	6,00
Cannolo with ricotta filling, Pistachio and chocolate Cannolo mit Ricottafüllung, Pistazien und Schokolade	
♥ Tiramisù della casa _____	6,00
Cheesecake nutella e pistacchio _____	6,00
Cheesecake with Nutella and Pistachio Cheesekase Nutella Pistazie	
Crema al mascarpone con sbrisolona, scaglie di cioccolato e Vecchia Romagna _____	6,00
Mascarpone Cream with Sbrisolona, dark chocolate flakes and Vecchia Romagna liqueur Mascarponecreme mit Sbrisolona, zartbitterschokoladenflocken und Vecchia Romagna Likör	
Sorbetto al Limone profumato al gin _____	6,00
Lemon Sorbet with Gin Zitrone Sorbet mit Gin	
Sorbetto al Caffè con panna fresca e granella di nocciola _____	6,00
Coffee sorbet with fresh cream and hazelnut crumbs Kaffeesorbet mit frischer Sahne und Haselnusskrümeln	
Sorbetto al cocco con cioccolato croccante al "Pinguino" _____	6,00
Coconut sorbet with crunchy chocolate Kokosnussorbet mit knuspriger Schokolade	

PIZZE / PIZZAS

PIZZE CLASSICHE / TRADITIONAL PIZZAS

Margherita _____	6,50
(pomodoro, mozzarella) (tomato, mozzarella cheese)	
Diavola _____	8,50
(pomodoro, mozzarella, salame piccante) (tomato, mozzarella, pepperoni)	
Cotto _____	8,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, ham)	
Tonno e cipolla _____	9,00
(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) (tomato, mozzarella, tuna, onion)	
Salame dolce _____	8,50
(pomodoro, mozzarella, salame dolce) (tomato, mozzarella, salami)	
Hawaii _____	9,00
(pomodoro, mozzarella, cotto, ananas) (tomato, mozzarella, ham, pineapple)	
Wurstel e patate _____	8,50
(pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel) (tomato, mozzarella, wieners, fries)	
Quattro formaggi _____	9,00
(mozzarella, formaggi misti) (mozzarella, other cheese)	
Quattro Stagioni _____	9,00
(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive nere) (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives)	
Funghi e prosciutto _____	9,00
(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, mushrooms, ham)	
Capricciosa _____	9,50
(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive nere, salsiccia) (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives, sausage)	
La bufala DOP _____	10,00
(pomodoro, bufala dop, foglia di basilico) (tomato, buffalo mozzarella, basil)	

PIZZE SPECIALI/ SPECIAL PIZZAS

★ Alici in Wonderland _____	13,00
(pomodoro, stracciatella di bufala, pomodorini gialli, alici del Cantabrico, origano) (tomato, buffalo stracciatella, yellow cherry tomatoes, Cantabrian anchovies, oregano)	
Tahiti _____	12,50
(base bianca, rucola, pomodorini, bufala, crudo) (schiacciata dough, rocket, cherry tomato, raw ham)	
Ricordi del Sud _____	12,50
(mozzarella, salsiccia, friarielli*, provola) (mozzarella, sausage, friarielli*, provola)	
♥ Frutti di mare _____	12,50
(pomodoro, frutti di mare* dell'Adriatico, prezzemolo) (tomato, Adriatico seafood*, parsley)	
★ Fratelli D'Italia _____	12,50
(mozzarella, rucola, pomodorini confit, ciliegine di bufala, grana scaglia, basilico) (mozzarella, rocket, confit cherry tomatoes, buffalo cherries, flaked parmesan, basil)	
🏠 Contadina _____	12,00
(pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia di romagnola, salamino piccante, gorgonzola) (tomato, mozzarella, onion, Romagna sausage, gorgonzola cheese, pepperoni)	
Vegetaria 2.0 _____	11,50
(mozzarella, melanzane a funghetto fritte, olive taggiasche, pomodorini gialli e rossi, cips di zucchini, basilico) (mozzarella, fried mushroom aubergines, Taggiasca olives, yellow and red cherry tomatoes, zucchini chips, basil)	
Le aggiunte / extra pizza topping _____	1,50/2,50/3,00 cad



I più amati dai nostri clienti
Our customers' best-loved
Die liebste unserer kunden



Le novità
The news
Die neuigkeiten



Piatti della tradizione
Traditional specialities
Traditionelle gerichte





CAMPING VILLAGE

PIZZE / PIZZAS

PIZZE CLASSICHE / TRADITIONAL PIZZAS

Margherita _____ **6,50**

(pomodoro, mozzarella)
(tomato, mozzarella cheese)
(tomate, mozzarella-käse)

Diavola _____ **8,50**

(pomodoro, mozzarella, salame piccante)
(tomato, mozzarella, pepperoni)
(tomate, mozzarella, peperoni)

Cotto _____ **8,00**

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
(tomato, mozzarella, ham)
(tomate, mozzarella gekochter schinken)

Vegetariana _____ **9,00**

(pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini)
(tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, cherry tomatoes)
(tomate, mozzarella, zucchini, auberginen, kirschtomaten)

Tonno e cipolla _____ **9,00**

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
(tomato, mozzarella, tuna, onion)
(tomate, mozzarella, thunfisch, zwiebel)

Salame dolce _____ **8,50**

(pomodoro, mozzarella, salame dolce)
(tomato, mozzarella, salami)
(tomate, mozzarella, salami)

Hawaii _____ **9,00**

(pomodoro, mozzarella, cotto, ananas)
(tomato, mozzarella, ham, pineapple)
(tomate, mozzarella, gekochter schinken, ananas)

Wurstel e patate _____ **8,50**

(pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel)
(tomato, mozzarella, wieners, fries)
(tomate, mozzarella, würstel, pommes frites)

Quattro formaggi _____ **9,00**

(mozzarella, formaggi misti)
(mozzarella, other cheese)
(mozzarella, anderer käse)

Quattro Stagioni _____ **9,00**

(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive nere)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives)
(tomate, mozzarella, schinken, champignons, artischocken, schwarze oliven)

Funghi e prosciutto _____ **9,00**

(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto)
(tomato, mozzarella, mushrooms, ham)
(tomate, mozzarella, champignons, schinken)

Capricciosa _____ **9,00**

(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive nere, salsiccia)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives, sausage)
(tomate, mozzarella, gekochter schinken, champignons, artischocken, schwarze oliven, wurst)

♥ **Napoli & Cantabrico** _____ **9,00**

(pomodoro, stracciatella, acciughe del Cantabrico, frutto del capper)
(tomato, stracciatella, anchovy, caper)
(tomate, stracciatella, anchovis, kapern)

PIZZE SPECIALI/ SPECIAL PIZZAS

♥ **La Bufala DOP** _____ **10,00**

(pomodoro, bufala dop, foglia di basilico)
(tomato, buffalo mozzarella, basil)
(tomate, büffelmozzarella, basilikum)

Tahiti _____ **12,50**

(base bianca*, rucola, pomodorini, bufala, crudo)
(white base, rocket, cherry tomato, bufala, raw ham)
(pizzaboden weiss, rucola, kirschtomaten, rohschinken)

★ **Ricordi del Sud** _____ **12,50**

(base mozzarella, salsiccia, friarielli*, provola)
(mozzarella, sausage, friarielli*, provola)
(mozzarella, wurst, friarielli*, provola)

🏠 **Contadina** _____ **12,00**

(pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia romagnola, salamino piccante, gorgonzola)
(tomato, mozzarella, onion, Romagna sausage, gorgonzola cheese, pepperoni)
(tomate, mozzarella, zwiebel, Romagna-Wurst, gorgonzola-käse, peperoni)

TUTTE LE ALTRE VARAZIONI _____ **2,50**

Other variations
Alle andere Varianten

cad

♥ I più amati dai nostri clienti
Our customers' best-loved
Die lieblinge unserer kunden

★ Le novità
The news
Die neuigkeiten

🏠 Piatti della tradizione
Traditional specialities
Traditionelle gerichte

I PREZZI SONO ESPRESI IN EURO / THE PRICES ARE IN EURO

ALLERGENI / ALLERGENS:

*Gentile cliente, la informiamo che per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*Dear guests, all informations about food allergens, please ask a member of staff for our allergy guide.

CARTA DEI VINI- WINE LIST

BOLLICINE - SPARKLING WINE

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL (FRANCIA) 90€
50-55% di Pinot Nero, dal 15 al 20% di Meunier e dal 28 al 33% di Chardonnay

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT (FRANCIA) 80€
65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier

FRANCIACORTA

BELLAVISTA SATEN (Erbusco, Lombardia) 55€
100% Chardonnay

RICCI CURBASTRO SATEN (Capriolo, Lombardia) 40€
100% Chardonnay

PROSECCO E TRENTO DOC MIOL PROSECCO (Treviso, Veneto) 25€
100% Prosecco

FOSS MARAI DE MARAI (Valdobbiadene, Veneto) 30€
100% Prosecco

MASO NERO TRENTO DOC (Trento-Trentino alto Adige) 40€
100% Chardonnay

VINI BIANCHI - WHITE WINE

SAUVIGNON MARIOTTI (Ferrara, Emilia Romagna) 20€
100% Sauvignon blanc

SAUVIGNON KALTERN (Bolzano, Trentino alto Adige) 22€
100% Sauvignon

SAUVIGNON MARCO FELLUGA (Friuli Venezia Giulia) 30€
100% Sauvignon

GEWURZTRAMINER ZENI (Bardolino, Veneto) 25€
100% Gewurztraminer

GEWURZTRAMINER KALTERN (Bolzano, Trentino alto Adige) 27€
100% Gewurztraminer

LUGANA CA' DEI FRATI (Sirmione, Lombardia) 30€
100% Turbiana

PINOT GRIGIO FELLUGA (Cormòns, Friuli Venezia Giulia) 28€
100% Pinot grigio

TIZZANO PIGNOLETTO (Colli Bolognesi, Emilia Romagna) 21€
100% Greghetto gentile

ALBANA CELLI (Bertinoro, Emilia Romagna) 100% Albana	25€
VERDICCHIO VIGNETI BIO BELISARIO (Matelica, Puglia) 100% Verdicchio	22€

VINI ROSSI - RED WINE

LAMBRUSCO ROSSO PRA DI BOSSO (Reggio Emilia, Emilia Romagna) 70% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta, 10% Lambrusco	18€
SANGIOVESE SUPERIORE CELLI LE GRIGLIAIE (Bertinoro, Emilia Romagna) 100% Sangiovese	18€
SANGIOVESE RISERVA TENUTA ZERBINA (Ravenna, Emilia Romagna) 98% Sangiovese 2% Ancellotta	27€
CHIANTI PEPPOLI (San Casciano, Toscana) 90% Sangiovese 10% Merlot syrah	32€

VINI ROSE' E BOLLICINE ROSE' WINE AND SPARKLING WINE

ROSE' RUFFINO FERMO (Poggio Casciano, Toscana) 38% Syrah, 31% Sangiovese e 31% Pinot Grigio	17€
SPUMANTE ROSE' VANZINI (San Damiano al Colle, Lombardia) 100% Pinot Nero	19€
RICCI CURBASTRO ROSEE' (Capriolo, Lombardia) 80% Pinot Nero 20% Chardonnay	40€

“ Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia e una scintilla all'amore ”

“ Wine adds a smile to friendship and a spark to love ”

Edmondo de Amicis.

