



LA NOSTRA FILOSOFIA

OUR PHILOSOPHY

NOTRE PHILOSOPHIE

LA PASTA E LA PASTICCERIA SONO FATTI IN CASA, IL PANE È BIOLOGICO E A LIEVITAZIONE NATURALE, COTTO IN FORNO A LEGNA GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON "EL FORNO A LEGNA" DI MIRA (VE)

PASTA AND PASTRY ARE MADE AT HOME. BREAD IS ORGANIC WITH NATURAL LEAVENING AND COOKED IN WOOD OVEN THANKS TO COLLABORATION WITH "EL FORNO A LEGNA" IN MIRA (VE)

LES PÂTES ET LES DESSERTS SONT RÉALISÉS À LA MAISON, LE PAIN EST UN FEUILLARD BIO ET NATUREL, CUIT AU FOUR À BOIS GRÂCE À LA COLLABORATION AVEC "EL FORNO A LEGNA" À MIRA (VE)

LA FRUTTA E LA VERDURA PROVIENE SOLO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E PRINCIPALMENTE PRODUTTORI LOCALI GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON LA COOP. AGRICOLA "EL TAMISO" DI PADOVA

FRUITS AND VEGETABLES ARE ONLY FROM ORGANIC AGRICULTURE AND PRIMARILY LOCAL PRODUCERS THANKS TO COLLABORATION WITH A COOPERATIVE OF FARMERS "EL TAMISO" OF PADUA

LES FRUITS ET LEGUMES SONT UNIQUEMENT PROVENANT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET DES PRODUCTEURS LOCAUX PRINCIPAUX PAR LA COLLABORATION AVEC LA COOPERATIVE AGRICOLE "EL TAMISO" DE PADOVA

I NOSTRI VINI SONO IN PARTE NATURALI, BIOLOGICI E BIODINAMICI

OUR WINES ARE IN PART NATURAL, ORGANIC AND BIODYNAMIC

NOS VINS SONT EN PARTIE NATUREL, BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

VG Vegano/Vegan **VEG** Vefgetariano/Vegetarian **GF** Senza Glutine/Gluten free **LF** Senza Lattosio/ Lactose free **Rich-** richiesta/On demand **(*)** *Ingrediente "surgelato" in caso di non disponibilità del fresco oppure "abbattuto" da fresco per la procedura di preparazione del piatto o per la pastorizzazione*

SERVIAMO ACQUA PUBBLICA MICROFILTRATA E TRATTATA PER EVITARE L'USO DI PLASTICA (SIAMO UN RISTORANTE PLASTICA ZERO) E NON INQUINARE

WE SERVE MICRO-FILTERED TAP WATER TO AVOID PLASTIC USE. WE ARE A ZERO-PLASTIC RESTAURANT TO PROTECT THE ENVIRONMENT

NOUS SERVONS DE L'EAU PUBLIQUE MICROFILTRÉE ET TRAITÉE POUR ÉVITER L'UTILISATION DE PLASTIQUE (NOUS SOMMES UN RESTAURANT ZÉRO -PLASTIQUE) POUR ÉVITER LES PRODUITS POLLUANTS DE L'ENVIRONNEMENT

CREDIAMO NELLA FINANZA ETICA E NELLA CONVERSIONE ECOLOGICA DELL'ECONOMIA, IL NOSTRO PARTNER BANCARIO È BANCA POPOLARE ETICA

WE BELIEVE IN ETHICAL FINANCE AND IN THE ECOLOGICAL CONVERSION OF THE ECONOMY. OUR BANKING PARTNER IS AN ETHICAL POPULAR BANK

NOUS CROYONS EN LA FINANCE ÉTHIQUE ET EN LA CONVERSION ÉCOLOGIQUE DE L'ÉCONOMIE, NOTRE PARTENAIRE BANCAIRE EST UNE BANQUE ÉTHIQUE POPULAIRE

ACCOGLIAMO VOLENTIERI LE FAMIGLIE E SIAMO FAMILY FRIENDLY, RISERVANDO PREZZI SPECIALI AI BAMBINI

WE WELCOME FAMILIES AND WE ARE FAMILY FRIENDLY, RESERVING SPECIAL PRICES FOR CHILDREN

NOUS ACCUEILLONS LES FAMILLES ET NOUS SOMMES LES AMIS DE LA FAMILLE, RÉSERVANT DES PRIX SPÉCIAUX POUR LES ENFANTS

AMIAMO LA MUSICA, L'ARTE E LA CULTURA, QUINDI SPERIAMO APPREZZERETE LE MOSTRE, I CONCERTI E GLI EVENTI CHE ORGANIZZIAMO PER VOI!

WE LOVE MUSIC, ARTS AND CULTURE. WE HOPE YOU WILL APPRECIATE THE EXHIBITIONS, THE CONCERTS AND THE EVENTS THAT WE ORGANIZE FOR YOU!

NOUS AIMONS LA MUSIQUE, L'ART ET LA CULTURE. NOUS ESPÉRONS QUE VOUS APPRÉCIEZ LES EXPOSITIONS, LES CONCERTS ET LES ÉVÉNEMENTS QUE NOUS ORGANISONS POUR VOUS!

MENU COMPOSTI 3 PORTATE
3 COURSE MENU
MENU COMPOSÉS 3 COURSE

MENU DI PASTA | PASTA MENU | MENU DE PÂTES

**CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PESTO DI POMODORI SECCHI,
POLVERE DI OLIVE NERE, BASILICO**

PDO BUFFALO MOZZARELLA CAPRESE, DRIED TOMATO PESTO,
BLACK OLIVE POWDER, SALAD

*CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES, POUDRE D'OLIVE
NOIRE, BASILIC*

+

**BIGOLI TORCHIATI IN CASA ALLA CARBONARA
CON GUANCIALE DI SAURIS E PECORINO**

HOME MADE «BIGOLI» PASTA CARBONARA
WITH CHEEK LARD FROM SAURIS AND SHEEP CHEESE

*SPAGHETTI BIGOLI MAISON À LA CARBONARA
AVEC GUANCIALE DI SAURIS ET PECORINO*

+

PANNA COTTA CON FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE E POLVERE DI COCCO

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUIT SMOOTHIE, COOKIE GRAINS
AND POWDERED COCONUT

*PANNA COTTA AVEC COULIS AUX FRUITS DE SAISON,
GRAINS DE BISCUIT ET POUDRE DE NOIX DE COCO*

€ 29, 00

VG Vegano/Vegan **VEG** Vefgetariano/Vegetarian **GF** Senza Glutine/Gluten free **LF** Senza Lattosio/ Lactose free **Rich-** richiesta/On demand **(*)** *Ingrediente "surgelato" in caso di non disponibilità del fresco oppure "abbattuto" da fresco per la procedura di preparazione del piatto o per la pastorizzazione*

MENU VEGAN | VEGAN MENU

VELLUTATA DI ZUCCA CON SPEZIE E SALSA DI RAPE ROSSE

PUMPKIN CREAMY SOUP WITH SPICES AND RED BEETROOT SAUCE

SOUPE DE CITROUILLE AUX ÉPICES ET RÉDUCTION DE RAVE D'AUTOMNE

GF LF VG

+

TORTINO DI LEGUMI SERVITO CON TAJIN DI VERDURE, POMODORO CONFIT E HUMMUS DI CICERCHIE

LEGUMES PIE, SERVED WITH VEGETABLES TAJIN, CONFIT TOMATO, AND WILD PEAS HUMMUS

*TORTINO LEGUMINEUX SERVI AVEC TAJIN DE LÉGUMES,
CONFIT DE TOMATE ET HUMMUS DE CICERCHIE*

+

BAVARESE VEGAN AL COCCO CON COULIS DI FRAGOLE

VEGAN COCONUT BAVARESE WITH STRAWBERRIES COULIS

VEGAN BAVARESE AVEC NOIX DE COCO AVEC COULIS DE FRAISE

€ 28,00

MENU CARNE | MEAT MENU | MENU VIANDE

CARPACCIO DI LONZA DI MAIALE SU LETTO DI RUCOLA, RICOTTA, CIPOLLA CAMELLATA E MELOGRANO

PORK LOIN CARPACCIO ON A ROCKET BED, WITH RICOTTA CHEESE,
CAMELIZED ONION AND POMEGRANATE

*LION DE PORCLET SUR LE LIT DE ROCKET, RICOTTA,
OIGNON CAMELED ET POMEGRANATE*

+

FONDENTE DI MANZO BIOLOGICO CON MOUSSE DI PATATE E PARMIGGIANO, POLENTA GIALLA BRAMATA

ORGANIC BEEF WITH A POTATOES AND PARMESAN CHEESE MOUSSE, AND POLENTA BRAMATA

PALERON DE BOEUF BIOLOGIQUE, BRAISE' AVEC MOUSSE DE POMMES DE TERRE ET
PARMIGIANO, POLENTA GIALLA BRAMATA

+

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVITO CON MANDORLE SABBIASTE

TIRAMISU LAGUNA LIBRE SERVED WITH SUGARED ALMONDS

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVI AVEC DES AMANDES SABLEES

€ 35,00

MENU PESCE | FISH MENU | MENU POISSON

**ANTIPASTO MISTO DI PESCE LAGUNA LIBRE
E VERDURE FRITTE DI STAGIONE**

MIXED FISH and SEAFOOD APPETIZER "LAGUNA LIBRE" WITH FRESH
SEASONAL SAUTEED VEGETABLES

ANTIPASTO DE POISSONS ET FRUITS DE MER, QUELQUES LEGUMES FRITS

+

**FILETTO DI TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI SEMI DI PAPAVERO
CON CONTORNO DI PURE DI PATATE ROSSE**

TUNA FISH FILLET IN A POPPY SEEDS' CRUST WITH RED POTATOES PUREE

*FILET DE THON JAUNE FIN DE CROÛTE DANS LES GRAINES DE PAVOT AVEC ACCOMPAGNEMENT
DE ROUGE PURE POMMES*

+

**PANNA COTTA CON FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE,
E POLVERE DI COCCO**

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUIT SMOOTHIE
AND POWDERED COCONUT

PANNA COTTA AVEC COULIS DE FRUITS DE SAISON ET POUDRE DE NOIX DE COCO

€ 37,00

ANTIPASTI STARTERS ENTRÉES

VELLUTATA DI ZUCCA CON SPEZIE E SALSA DI RAPE ROSSE

PUMPKIN CREAMY SOUP WITH SPICES AND RED BEETROOT SAUCE

SOUPE DE CITROUILLE AUX ÉPICES ET RÉDUCTION DE RAVE D'AUTOMNE

GF LF VG

**INSALATA CON MOUSSE DI AVOCADO, MISTICANZA, CASTAGNE,
RICOTTA AFFUMICATA CONDITA CON VINEGRETTE AL POMPELMO ROSA**

MIXED SALAD WITH AVOCADO MOUSSE, CHESTNUTS, SMOKED RICOTTA CHEESE AND PINK
GRAPEFRUIT VINAIGRETTE

***SALADE AVEC MOUSSE D'AVOCAT, MISTICANZA, MARRONS, RICOTTA FUME
CONDUITE DE VINEGRETTE AUX PÉPINS DE RAYONNEMENT ROSE***

GF RICH-LF VG

**CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORI SECCHI, MISTICANZA,
POLVERE DI OLIVE NERE, SALSA DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

CAPRESE BUFFALO MOZZARELLA, SUNDRIED TOMATO, MIXED SALAD, BLACK OLIVES'
POWDER, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DRESSING

*CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP, TOMATES SÉCHÉES, MISTICANZA, POUDRE D'OLIVE
NOIRE, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE ET SAUCE AU BASILIC FRAIS*

GF

SALTATA DI COZZE CON SUCCO DI ARANCIA, ZENZERO

SAUTEED MUSSELS WITH ORANGE JUICE AND GINGER

MOULES À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

GF LF

**CARPACCIO DI LONZA DI MAIALE SU LETTO DI RUCOLA, RICOTTA, CIPOLLA
CAMELLATA E MELOGRANO**

PORK LOIN CARPACCIO ON A ROCKET BED, WITH RICOTTA CHEESE, CAMELIZED ONION AND
POMEGRANATE

*LION DE PORCLET SUR LE LIT DE ROCKET, RICOTTA,
OIGNON CAMELED ET POMEGRANATE*

**BACCALA' MANTECATO E FRITTO, MOUSSE DI MELANZANE
SU FONDATE DI POLENTA GIALLA**

FRIED CREAMY STOCKFISH AND EGGPLANT MOUSSE ON LIQUID POLENTA

BACCALA 'HABILLE ET FRITE', MOUSSE AUBERGINE, POLENTA LIQUIDE

**TENTACOLO DI PIOVRA ALLA PIASTRA CON SUGHETTO AL
ROSMARINO E TORTINO DI PATATE VIOLA**

OCTOPUS TENTACLES WITH ROSEMARY SAUCE AND A PURPLE POTATOES' PIE

*TENTACLE DE POULP AU CORK DE ROMARIN
ET POMMES DE TERRE VIOLETTES TORTINO*

GF LF

**ANTIPASTO MISTO DI PESCE LAGUNA LIBRE
E VERDURE FRITTE DI STAGIONE**

MIXED FISH & SEAFOOD STARTER LAGUNA LIBRE WITH FRIED SEASONAL
VEGETABLES

ENTRE' DE POISSONS ET FRUITS DE MER, QUELQUES LEGUMES FRITS

RICH - LF

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES
PASTA AND RICE
PATES GNOCCHI ET
RIZ

CASERECCE FATTE IN CASA AL RAGU DI CINGHIALE CON ESSENZA DI BACCHE DI GINEPRO E CHIODI DI GAROFANO

SHORT HOME MADE PASTA "CASERECCE" WITH WILD BOAR RAGOUT AND JUNIPER AND CLOVE EXTRACT

CASERECCE PASTA MAISON AVEC RAGU DE SANGLE SAUVAGE AVEC ESSENCE DE BAIES JUNIPER ET CLOUS DE GAROFANO

VG Ric-LF

**BIGOLI TORCHIATI IN CASA ALLA CARBONARA
CON GUANCI
ALE DI SAURIS E PECORINO**

HOME MADE «BIGOLI» PASTA CARBONARA
WITH CHEEK LARD FROM SAURIS AND SHEEP CHEESE

*SPAGHETTI BIGOLI MAISON À LA CARBONARA
AVEC GUANCIALE DI SAURIS ET PECORINO*

**LASAGNE FATTE IN CASA CON VERDURE BIOLOGICHE DI STAGIONE,
BESCIAMELLA, CREMA DI FORMAGGI E MISTICANZA**

HOME MADE LASAGNE WITH ORGANIC SEASONAL VEGETABLES, BESCIAMELLA SAUCE,
CHEESE CREAM, AND MIXED SALAD

*LASAGNES FAITES MAISON AUX LÉGUMES DE SAISON,
BECHAMELLE, CRÈME DE FROMAGE ET JEUNES POUSSÉS*

VEG

GNOCCHI DI PATATE CON RAGOUT DI ANATRA

HOME MADE POTATO GNOCCHI WITH DUCK RAGOUT

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AU RAGOUT DE CANARD

Ric-LF

RISOTTO AL RADICCHIO DI CHIOGGIA E CODA DI ROSPO

RISOTTO WITH CHIOGGIA RADICCHIO AND MONKFISH

RISOTTO AVEC RADICCHIO ET LA LOTTE DE MER

RIC-VEG SENZA CODA DI ROSPO

RIC-VG WITHOUT MONKFISH

**BIGOLI ALLA SCOGLIERA CON PROFUMI MEDITERRANEI
ED EMULSIONE DI ALLORO**

MIXED SEAFOOD MEDITERRANEAN "BIGOLI" PASTA WITH LAUREL SCENT

*BIGOLI ALLA SCOGLIERA AUX PARFUMS DE LA MÉDITERRANÉE
ET EMULSION DE BORDURE*

**PAPPARDELLE ALL'UOVO CON FUNGHI PORCINI, SALSA TARTUFATA,
MAZZANCOLLA E LA SUA BISQUE**

“PAPPARDELLE” PASTA WITH PORCINO MUSHROOMS, TRUFFLES SAUCE,
KING PRAWN AND ITS BISQUE

*PAPPARDELLE PASTA AVEC CHAMPIGNONS PORCINI, SAUCE AUX TRUFFES,
MAZZANCOLLA ET SON BISQUE*

PIATTI A RICHIESTA | DISHES ON REQUEST | PLATS SUR DEMANDE

**CASERECCE IN SALSA DI POMODORO, POMODORINI , CIPOLLA,
PARMIGIANO**

HOMEMADE “CASERECCE” PASTA IN TOMATO SAUCE WITH CHERRY TOMATOES, ONION,
PARMESAN CHEESE

"CASERECCE" PAT À LA SAUCE TOMATE, OIGNONS, PARMIGIANO REGGIANO

RICH - VG

**LASAGNE FATTE IN CASA CON RAGOUT DI CARNE, BESCAMELLA, CREMA DI
FORMAGGI E MISTICANZA**

HOME MADE LASAGNE WITH BEEF RAGU, BESCAMELLA CREAM,
CHEESE CREAM AND MIXED SALAD

*LASAGNE MAISON AVEC RAGOUT DE VIANDE, BESCAMELLA,
CRÈME DE FROMAGE ET MISTICANZA*

RISOTTO CON FRUTTI E CROSTACEI DI MARE

SEAFOOD & CRUSTACEANS RISOTTO

RISOTTO AUX FRUITS DE MER ET CROSTACEI

BIGOLI CON SEPIE AL NERO

BIGOLI PASTA WITH BLACK SQUID INK SAUCE

BIGOLI AVEC RAGOUT NOIR DE SEICHES

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

VIANDES ET POISSONS.

**TORTINO DI LEGUMI SERVITO CON TAJIN
DI VERDURE, POMODORO CONFIT E HUMMUS DI CICERCHIE**

LEGUMES PIE, SERVED WITH VEGETABLES TAJIN, CONFIT TOMATO, AND WILD PEAS HUMMUS

*TORTINO LEGUMINEUX SERVI AVEC TAJIN DE LÉGUMES,
CONFIT DE TOMATE ET HUMMUS DE CICERCHIE*

GF LF VG

**GALLETTO ARROSTO LACCATO AL MIELE CON MISTICANZA E
PATATE AL ROSMARINO**

ROASTED, HONEY-VARNISHED COCKEREL, WITH MIXED SALAD AND ROSEMARY
POTATOES

COQ RÔTI AVEC MISTICANZA E POMMES DE TERRE AU ROMARIN

GF LF

STINCO DI AGNELLO CON CAVOLO VERZA STUFATO E PEPE NERO

LAMB LEG WITH STEWED SAVOY CABBAGE AND BLACK PEPPER

JARRET D'AGNEAU CUIT AU FOUR AVEC DU CHOU SAVOY ET DU POIVRE NOIR

**FONDENTE DI MANZO BIOLOGICO CON MOUSSE DI PATATE E PARMIGGIANO,
POLENTA GIALLA BRAMATA**

ORGANIC BEEF WITH A POTATOES AND PARMESAN CHEESE MOUSSE, AND POLENTA BRAMATA

*PALERON DE BOEUF BIOLOGIQUE, BRAISE' AVEC MOUSSE DE POMMES DE TERRE ET
PARMIGIANO, POLENTA GIALLA BRAMATA*

GF

**FILETTO DI TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI SEMI DI PAPAVERO
CON CONTORNO DI PURE DI PATATE ROSSE**

TUNA FISH FILLET IN A POPPY SEEDS' CRUST WITH RED POTATOES PUREE

*FILET DE THON JAUNE FIN DE CROÛTE DANS LES GRAINES DE PAVOT AVEC ACCOMPAGNEMENT
DE ROUGE PURE POMMES*

GF LF

**FILETTO FRESCO DI ROMBO AL CARTOCCIO CON PATATE ROSSE NOVELLE,
FUNGHI "SBRISE", ROSMARINO E OLIVE TAGGIASCHE**

FRESH TURBOTFISH FILLET 'EN PAPILOTTE' WITH RED SMALL POTATOES, MUSHROOMS,
ROSEMARY AND TAGGIASCA OLIVES

*FILET DE ROMBO AVEC PAPIER AVEC POMMES DE TERRE ROUGES,
"SBRISE" CHAMPIGNONS, ROMARIN ET OLIVES DE TAGGIASCHE*

FRITTURA MISTA DI PESCE E VERDURINE

MIXED FRIED FISH AND SLICED VEGETABLES

ASSORTIMENT DE POISSONS, FRUITS DE MER ET LEGUMES FRITS

POENTA E SEPIE IN NERO

POLENTA AND CUTTLEFISH IN BLACK SQUID INK

POLENTA ET SEICHES EN NOIR

DESSERT

TIRATISU LAGUNA LIBRE SERVITO CON MANDORLE SABBIAE

LAGUNA LIBRE "TIRATISU" SERVED WITH 'SANDED' ALMONDS

TORTA DI CAROTE E MANDORLE SERVITA CON CREMA INGLESE CALDA

CARROTS AND ALMONDS PIE SERVED WITH WARM CUSTARD

PANNA COTTA CON FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE E POLVERE DI COCCO

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUIT SMOOTHIE AND COCONUT POWDER

TRE VARIAZIONI CON CIOCCOLATO

THREE VARIATIONS WITH CHOCOLATE

BAVARESE VEGAN AL COCCO CON COULIS DI FRAGOLE

VEGAN COCONUT BAVARESE WITH STRAWBERRIES COULIS

VEGAN BAVARESE AVEC NOIX DE COCO AVEC COULIS DE FRAISE

BISCOTTI ZALETTI FATTI IN CASA CON VINO DOLCE

HOME MADE VENETIAN "ZALETTI" BISCUITS WITH SWEET WINE

SGROPPINO AL LIMONE E MANDARINO

LEMON AND TANGERINE "SGROPPINO"

SORBETTO AL LIMONE E AL MANDARINO

LEMON AND TANGERINE SORBET

IL NOSTRO PANE OUR BREAD NOTRE PAIN

Pane di semola di grano duro biologico a
lievitazione naturale, cotto in forno a legna
(El Forno di Mira)

Organic Bread naturally baked and cooked in
wood oven
(from El Forno di Mira)

COPERTO / COVER CHARGE / COUVERT
€ 2 ,50

Bambini fino a 9 anni non pagano il coperto

SERVIZIO INCLUSO / SERVICE INCLUDED

PER LA CENA O LA PRIMA CONSUMAZIONE DURANTE I
CONCERTI NELLA SALA MUSIC POTREBBE ESSERE
APPLICATA UNA MAGGIORAZIONE
A FAVORE DEI MUSICISTI

DURING CONCERTS IN OUR STAGE ROOM A CHARGE MIGHT BE APPLIED TO
SUPPORT MUSICIANS

POUR LE DINER PENDANT LES CONCERTS DANS LA SALLE DE
MUSIQUE, UN PLUS POUR LES MUSICIENS PEUT ÊTRE APPLIQUÉ

www.lagunalibre.it

MENU BAMBINI

KIDS MENU MENU ENFANTS

(DA 4 A 9 ANNI)

CAPRESE DI MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO.

PATATE AL FORNO CON KETCHUP FATTO DA NOI.

PIZZA MARGHERITA

€ 6,00

GNOCCHI FATTI IN CASA AL RAGOUT DI CARNE O AL POMODORO

BIGOLI ALLA CARBONARA

LASAGNA AL RAGOUT DI CARNE

€ 6,00.

POLPETTE DI PESCE CON PATATE AL FORNO

POLPETTE DI CARNE CON PATATE AL FORNO

€ 7,00.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

PANNA COTTA CON FRULLATO DI FRUTTA DI STAGIONE

SORBETTO ALLA FRUTTA

€ 4,50

BAMBINI FINO A 3 ANNI

1 PIATTO A SCELTA + DESSERT

€ 7,00.