

## **NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE**

### **Menù Cestino**

#### **Crescentine e Tigelle**

*con Affettati misti*

*sottaceti misti, squacquerone, pesto, nutella e marmellata*

**€ 16.00 a porzione**

### **Menù Rustico**

#### **Tris di Primi piatti di Stagione (vedi pagina PRIMI)**

\*

#### **Crescentine e Tigelle**

*con Affettati misti*

*sottaceti misti, squacquerone, pesto e nutella*

**€ 24.00 a porzione (minimo 2 persone)**

### **Menù Parco**

#### **Antipasto della Casa**

*con bocconcini di crescentine, tigelle, prosciutto, salame, mortadella a cubetti, scaglie di grana e sottolio e squacquerone*

\*

#### **Grigliata mista di carne**

*con controfiletto, capocollo, salsiccia e puntine*

#### **Contorno di Verdure alla griglia e Patate fritte.**

**€ 25.00 a porzione (minimo 2 persone)**

### **Menù Ciliegi**

#### **Tris di Primi piatti di Stagione (vedi pagina PRIMI)**

\*

#### **Crescentine e Tigelle**

*con affettati, sottaceti e squacquerone*

#### **Grigliata mista di carne**

*con controfiletto, capocollo, salsiccia, puntine*

#### **Contorno di Patate fritte**

**€ 26.00 a porzione (minimo 2 persone)**

## ANTIPASTI

Antipasto della casa € 8.00  
*con crescentine, crudo, salame, grana, mortadella e sottolio*

\*

Crostino caldo dei Ciliegi € 7.00  
*con funghi, zucchine, pomodoro e parmigiano*

\*

Parmigiana in Vaso cottura € 8.00  
*con Burratina di Puglia*

\*

Insalata Caprese di Bufala € 7.50  
*con pomodori, bocconcini di bufala e olive liguri*

\*

Crostino alla Burrata e Pomodoro € 7.00  
*con Acciughe del Cantabrico*

\*

Prosciutto Crudo con carciofini rustici € 7.50  
*con mandorline di crescentina*

\*

Tartare di Manzo al sale di Maldon € 9.00  
*con Cipolle caramellate e senape*

Coperto 2,00 €

\* **N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

**N.B.:** a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati \*SURGELATI O CONGELATI

## PRIMI PIATTI

### Tris di Stagione €13.00 (minimo 2 persone)

Strichetti Emiliani con Pesto ai Pistacchi e Speck € 11.00

Balanzoni alla Mortadella con Burro e Salvia € 12.00

Strigoloni Prosciutto e Asparagi € 11.00

\*

Tortellini in Brodo € 13.00

Tortellini alla Panna € 12.00

\*

Tagliatelle alla Bolognese € 11.00

\*

Risotto alle Punte di Asparagi € 11.00

\*

Gramigna Paglia e Fieno alla Salsiccia € 10.00

\*

Risotto alle Fragole € 12.00

\*

Strozzapreti allo Speck Rucola e Noci € 10.00

\*

Tagliatelle ai Funghi Porcini € 11.00

\*

Chicche di sfoglia ai Funghi Porcini € 12.00

\*

Tortellone al Gorgonzola e Noci € 12.00

\*

Passatelli Gamberi e Zucchine € 12.00

\* **N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

**N.B.:** a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati \*SURGELATI O CONGELATI

## SECONDI PIATTI

Straccetti di Manzo con Rucola e Grana € 14.00

\*

Cotoletta alla bolognese con Crudo e Parmigiano € 14.00

\*

Sella di Coniglio Cotta Bassa temperatura con Misticanza € 15.00

\*

Scottadito di Agnello alla Griglia € 18.00  
*con cuori di Carciofi*

\*

Tagliata di Manzo all'aceto Balsamico (g 300) € 14.00

\*

Filetto di manzo Funghi Porcini (g 250) € 22.00

### Grigliata mista di carne:

(controfiletto, capocollo, salsiccia e costoline) a porzione € 16.00

\*

Hamburger di Chianina alla griglia con Patate € 15.00

\*

Filetto di manzo **(g 250)** € 20.00

\*

Fiorentina alla Toscana **(minimo g 700)** € 5.00/l'etto

\*

Costata di manzo alla Griglia **(g 400)** € 17.00

\*

Paillard di vitello alla Griglia € 12.00

\*

Petto di pollo alla Griglia € 12.00

\*

Castrato alla Griglia € 15.00

\*

Grigliata di verdure e formaggio € 10.00

### Piatto per Bambini

(Cotoletta o Salsiccia con patate) € 11.00

\* **N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

**N.B.:** a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati **\*SURGELATI O CONGELATI**

## Piatti Freddi

Carpaccio alla Rucola e Grana € 10.00

\*

Carpaccio ai Funghi champignon e Grana € 10.00

\*

Bresaola alla Rucola e Grana € 10.00

\*

Roast-beef al limone € 10.00

\*

Insalata di funghi

*(verde, rucola, grana e funghi prataioli)* € 8.00

\*

Prosciutto e melone *(disponibile in stagione)*

*Porzione piccola € 10.00*

*Porzione grande € 12.00*

## Contorni

Misto di verdure alla griglia € 5.00

\*

Misto di verdure gratinate € 5.00

\*

Misto di verdure al vapore € 4.00

\*

Misto di verdure griglia e gratinate € 6.00

\*

Insalata mista € 3.50

\*

Patete Fritte € 4.00

\*

Patate rustiche Fritte € 4.50

\*

Verdure miste fritte € 6.00

\*

Cipolle al forno o in agrodolce € 3.50

\* **N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

**N.B.:** a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati \*SURGELATI O CONGELATI

## **Le nostre Crescentine e Tigelle**

|                      |        |
|----------------------|--------|
| Tigelle              | € 1.30 |
| Crescentine          | € 1.30 |
| Affettati misti      | € 8.00 |
| *                    |        |
| Prosciutto crudo     | € 7.00 |
| Salame tipo gentile  | € 7.00 |
| Capocollo Stagionato | € 7.00 |
| Coppa di testa       | € 6.50 |
| Ciccioli campagnoli  | € 6.50 |
| Mortadella           | € 7.00 |
| *                    |        |
| Sottaceti            | € 3.00 |
| Marmellata e Nutella | € 3.00 |
| Pesto                | € 2.00 |

## **I Nostri Formaggi**

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Squacquerone               | € 4.00 |
| Squacquerone e rucola      | € 4.00 |
| Grana Padano               | € 4.50 |
| <i>Gorgonzola</i>          | € 4.50 |
| <i>Emmental</i>            | € 4.50 |
| <i>Pecorino dolce</i>      | € 4.50 |
| *                          |        |
| Tagliere di Formaggi misti | € 7.00 |

## **Menù Cestino**

### **Crescentine e Tigelle**

*con Affettati misti*

*sottaceti misti, squacquerone, pesto, nutella e marmellata*

*€ 16.00 a porzione*

\* **N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

**N.B.:** a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati **\*SURGELATI O CONGELATI**

## **Pizze Classiche**

**Margherita**

*(pomodoro e mozzarella) € 6.00*

**Marinara**

*(pomodoro, aglio e origano) € 5.00*

**Capricciosa**

*(pomodoro e mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi) € 8.50*

**Quattro stagioni**

*(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e salsiccia) € 8.50*

**Quattro formaggi**

*(pomodoro, mozzarella e formaggi misti) € 7.50*

**Prosciutto cotto**

*(pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto) € 8.00*

**Salsiccia**

*(pomodoro, mozzarella e salsiccia) € 8.50*

**Contadina**

*(pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla) € 8.50*

**Funghi**

*(pomodoro, mozzarella e funghi) € 7.50*

**Napoli**

*(pomodoro, mozzarella, acciughe e origano) € 7.50*

**Romana**

*(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano) € 7.50*

**Atomica**

*(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo) € 8.00*

**Verdure alla griglia**

*(pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia) € 8.50*

**Roki**

*(pomodoro, mozzarella e salame piccante) € 8.50*

**Calzone**

*(pomodoro, mozzarella e prosciutto) € 8.50*

**Porcini**

*(pomodoro, mozzarella e funghi porcini) € 9.00*

**Würstel**

*(pomodoro, mozzarella e würstel) € 8.50*

**Frutti di mare**

*(pomodoro, mozzarella e insalata di pesce) € 9.00*

**Siciliana**

*(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano e olive nere) € 7.50*

**Pugliese**

*(pomodoro, mozzarella, olive nere e cipolla) € 7.00*

**Piada rossa o bianca € 3.50**

## **Supplementi**

**Mozzarella di bufala € 3.00 - Mozzarella € 1.50 - Prosciutto crudo € 3.00**

**\* N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

**N.B.:** a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati **\*SURGELATI O CONGELATI**

## **Pizze Special**

### **Ciliegi**

*(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, salsiccia, würstel, olive, peperoni e salame piccante) € 10.00*

### **Saporita**

*(pomodoro, mozzarella, speck, grana a scaglie e rucola) € 9.00*

### **Boscaiola**

*(pomodoro, mozzarella, porcini, scamorza e pancetta) € 9.50*

### **Delizia**

*(pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e scaglie di grana) € 9.00*

### **Parmigiana**

*(pomodoro, mozzarella, melanzane, grana e prosciutto cotto) € 9.00*

### **Valtellina**

*(pomodoro, mozzarella, bresaola e rucola) € 9.00*

### **Tiramisù Pizza**

*(pomodoro, mozzarella, Mascarpone Grana Prosciutto Crudo e Aceto Balsamico) € 10.00*

### **Italia**

*(pomodoro, mozzarella, burrata e rucola) € 10.00*

### **Fumè**

*(pomodoro, mozzarella, radicchio e scamorza affumicata) € 9.00*

### **Carbonara**

*(pomodoro, mozzarella, pancetta e uovo) € 8.50*

### **Tirolese**

*(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e rucola) € 8.50*

### **Modena**

*(pomodoro, mozzarella, Salsiccia, cipolla, Grana a Scaglie e Aceto Balsamico) € 9.50*

### **Smile**

*(pomodoro, mozzarella, salsiccia e patate fritte) € 8.50*

## **Pizze Bianche**

### **Friarelli**

*(mozzarella, Salsiccia e Friarelli) € 9.50*

### **Saracena**

*(mozzarella, pomodorini, Grana e basilico) € 8.50*

### **Bologna**

*(Mozzarella, squacquerone, Mortadella e Pistacchi) € 9.00*

### **Ricca**

*(mozzarella, pomodorini, porcini e rucola) € 9.50*

### **Ghiotta**

*(mozzarella, gorgonzola e noci) € 8.00*

### **Montanara**

*(mozzarella, Tomino, noci, radicchio e bresaola) € 10.00*

**\* N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

**N.B.:** a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati **\*SURGELATI O CONGELATI**



## **Dolci al cucchiaino tradizionali**

Mascarpone della Casa  
Tiramisù al Caffè  
Zuppa Inglese Tradizionale  
Crem Caramel alla Vecchia maniera  
Crema Catalana agli Amaretti  
Panna cotta al Caramello  
Profiterole

\*

Torta della Nonna ai Pinoli  
Torta Foresta Nera Pandispagna Cioccolato  
Torta Meringa al Fiordilatte e Gocce di Cioccolato  
Torta alla Mousse di Ricotta e Fragole

*Prezzo € 5.00*

## **I nostri semifreddi**

Semifreddo al Pistacchio con granella di Pistacchio  
Semifreddo allo Yogurt e frutti di Bosco  
Semifreddo alla Nocciola Variegato al Cioccolato  
Semifreddo alla Vaniglia con Croccante all'Amarena  
Tartufo Nero al Cuore di Panna o Bianco al cuore di Caffè

*Prezzo € 5.00*

## **Il gelato artigianale di nostra Produzione**

Coppa alla Crema e cioccolato croccante  
Coppa al fiordilatte e amarena Fabbri  
Gusti vari: Bacio Fragola e Limone

*Prezzo € 5.00*

Coppa Bimbo agli smarties € 2.50  
Sorbetto al caffè o al limone € 3.00

## **Frutta**

Macedonia di Frutta Fresca  
Ananas Fresca  
Fragole (in Stagione) - Melone (in Stagione) - Cocomero (in Stagione)

*Prezzo € 5.00*

### **Birre alla spina**

Chiara: (WARSTEINER)  
piccola € 4.00  
media € 5.00  
litro € 10.00

Weiss: (PAULANER HEFE-WEIBIER)  
Bicchiere € 5.00  
Caraffa € 10.00

### **Birre in bottiglia**

Cères € 4.00  
Bècks € 4.00  
Corona € 4.00  
Icnusa € 4.00  
Cères Red € 5.00  
Weiss € 5.00  
Birra senza Glutine € 4.00  
Birra analcolica € 4.00

### **Bibite in lattina**

Coca Cola € 3.50  
Coca light € 3.50  
Coca zero € 3.50  
Fanta € 3.50  
Sprite € 3.50  
Tè limone o pesca € 3.50  
Succhi di frutta € 3.50  
Acqua Tonica € 3.50

### **Vini in Caraffa**

Pignoletto della casa frizzante  
litro € 9.00  
1/2 litro € 4.50  
1/4 litro € 2.50

Bianco della casa fermo  
litro € 9.00  
1/2 litro € 4.50  
1/4 litro € 2.50

Sangiovese della casa  
litro € 9.00  
1/2 litro € 4.50  
1/4 litro € 2.50

### **Coca Cola o Fanta alla spina**

Boccale medio € 4.00  
Boccale piccolo € 3.50  
litro € 8.00

### **Caffetteria**

Caffè € 2.00  
Decaffeinato € 2.00  
Caffè d'orzo € 2.00  
Ginseng € 2.00

|            |        |        |
|------------|--------|--------|
| Amari      | € 3.50 | € 5.00 |
| Grappe     | € 3.50 | € 5.00 |
| Whisky     | € 3.50 | € 5.00 |
| Rum        | € 3.50 | € 5.00 |
| Limoncello | € 3.50 |        |
| Liquirizia | € 3.50 |        |
| Nocino     | € 3.50 |        |

Acqua Minerale 1 litro € 3.00  
Acqua Minerale 1/2 litro € 2.00

## VINI BIANCHI

### EMILIA ROMAGNA

|                            |                              |         |
|----------------------------|------------------------------|---------|
| PIGNOLETTO FRIZZANTE       | <b>Podere Riosto</b>         | € 17.00 |
| PIGNOLETTO FERMO Superiore | <b>Podere Riosto</b>         | € 18.00 |
| PIGNOLETTO FRIZZANTE       | <b>Monticino</b> (biologico) | € 17.00 |
| PIGNOLETTO FERMO           | <b>Monticino</b> (biologico) | € 19.00 |
| PIGNOLETTO FRIZZANTE       | <b>Tizzano</b>               | € 17.00 |
| PIGNOLETTO FERMO Superiore | <b>Tizzano</b>               | € 19.00 |
| PIGNOLETTO FRIZZANTE       | <b>Ca'Beltrami</b>           | € 15.00 |
| PIGNOLETTO FRIZZANTE       | <b>Gaggioli</b>              | € 16.00 |

### TRENTINO

|                    |              |         |
|--------------------|--------------|---------|
| GEWURZTRAMINER DOC | <b>Moser</b> | € 19.00 |
| MOSCATO GIALLO IGT | <b>Moser</b> | € 19.00 |
| MULLER THURGAU IGT | <b>Moser</b> | € 17.00 |
| RIESLING DOC       | <b>Moser</b> | € 17.00 |

### FRIULI VENEZIA GIULIA

|                  |              |         |
|------------------|--------------|---------|
| PINOT GRIGIO DOC | <b>Luisa</b> | € 19.00 |
| FRIULANO         | <b>Luisa</b> | € 20.00 |
| SAUVIGNON        | <b>Luisa</b> | € 20.00 |
| RIBOLLA          | <b>Luisa</b> | € 19.00 |
| CHARDONNAY       | <b>Luisa</b> | € 19.00 |

### LIGURIA

|                              |              |         |
|------------------------------|--------------|---------|
| VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC | <b>lunae</b> | € 18.00 |
|------------------------------|--------------|---------|

### ABRUZZO

|                  |                          |         |
|------------------|--------------------------|---------|
| PASSERINA BAKA'N | <b>cantine due torri</b> | € 17.00 |
|------------------|--------------------------|---------|

### CAMPAGNA

|                                   |                       |         |
|-----------------------------------|-----------------------|---------|
| FALANGHINA DEL SANNIO SVELATO DOP | <b>Terre Stregate</b> | € 17.00 |
|-----------------------------------|-----------------------|---------|

### VINI SPUMANTI E BRUT

|                                       |                      |         |
|---------------------------------------|----------------------|---------|
| PROSECCO VALDOBBIADENE Superiore DOCG | <b>Mionetto</b>      | € 19.00 |
| PROSECCO VALDOBBIADENE Extra dry DOCG | <b>val d'Oca</b>     | € 19.00 |
| PROSECCO VALDOBBIADENE Superiore DOCG | <b>Valdo</b>         | € 18.00 |
| TRENTO BRUT DOC                       | <b>FERRARI</b>       | € 27.00 |
| TRENTO BRUT DOC                       | <b>ALTEMASI</b>      | € 19.00 |
| FRANCIACORTA BRUT CUVÉE IMPERIALE     | <b>BERLUCCHI</b>     | € 25.00 |
| FRANCIACORTA SATEN                    | <b>MAIOLINI</b>      | € 32.00 |
| FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVÉE          | <b>BELLAVISTA</b>    | € 44.00 |
| ROSE' BRUT FOR YOU                    | <b>Podere Riosto</b> | € 18.00 |

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>MEZZE BOTTIGLIE 3.75 ml</b> | € 10.00 |
|--------------------------------|---------|

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| <b>VINO AL CALICE</b> | € 4.00 |
|-----------------------|--------|

|                                     |             |          |             |
|-------------------------------------|-------------|----------|-------------|
| <b>CARAFFA PIGNOLETTO FRIZZANTE</b> | ¼ lt € 2.50 | ½ € 4.50 | 1 lt € 9.00 |
| <b>CARAFFA BIANCO FERMO</b>         | ¼ lt € 2.50 | ½ € 4.50 | 1 lt € 9.00 |

## VINI ROSSI

### EMILIA ROMAGNA

|                                  |                           |         |
|----------------------------------|---------------------------|---------|
| SANGIOVESE                       | <b>Prime Rocche</b>       | € 15.00 |
| SANGIOVESE Superiore             | <b>Cesari</b>             | € 18.00 |
| SANGIOVESE                       | <b>Riserva Cesari</b>     | € 22.00 |
| CABERNET SAUVIGNON               | <b>Podere Riosto</b>      | € 19.00 |
| BARBERA FERMO                    | <b>Podere Riosto</b>      | € 19.00 |
| BARBERA FRIZZANTE                | <b>Podere Riosto</b>      | € 17.00 |
| MELOT                            | <b>Podere Riosto</b>      | € 17.00 |
| CABERNET SAUVIGNON               | <b>Tizzano</b>            | € 19.00 |
| BARBERA FRIZZANTE                | <b>Tizzano</b>            | € 17.00 |
| CABERNET SAUVIGNON               | <b>Ca'Beltrami</b>        | € 16.00 |
| CABERNET SAUVIGNON               | <b>Gaggioli</b>           | € 19.00 |
| MERLOT                           | <b>Gaggioli</b>           | € 17.00 |
| BOLOGNINO FRIZZANTE              | <b>Monticino</b>          | € 17.00 |
| BOLOGNINO FERMO                  | <b>Monticino</b>          | € 19.00 |
| BOLOGNINO FERMO (cabernet)       | <b>Riserva</b>            | € 22.00 |
| BARBERA FERMO                    | <b>Riserva</b>            | € 23.00 |
| LAMBRUSCO SECCO DI CASTELVETRO   | <b>Borgo dei contrari</b> | € 15.00 |
| LAMBRUSCO AMABILE DI CASTELVETRO | <b>Righi</b>              | € 15.00 |
| LAMBRUSCO IL CAMPANONE           | <b>Lombardi</b>           | € 14.00 |
| LAMBRUSCO OTELLO                 | <b>CECI</b>               | € 18.00 |

### TRENTINO

|                     |                 |         |
|---------------------|-----------------|---------|
| LAGREIN             | <b>Moser</b>    | € 18.00 |
| TEROLDEGO IGT       | <b>Moser</b>    | € 19.00 |
| TEROLDEGO ROTALIANO | <b>FORADORI</b> | € 24.00 |

### FRIULI VENEZIA GIULIA

|         |              |         |
|---------|--------------|---------|
| REFOSCO | <b>Luisa</b> | € 20.00 |
|---------|--------------|---------|

### PIEMONTE

|        |                |         |
|--------|----------------|---------|
| BAROLO | <b>MANZONE</b> | € 45.00 |
|--------|----------------|---------|

### TOSCANA

|                        |                    |         |
|------------------------|--------------------|---------|
| CHIANTI CASTIGLIONI    | <b>Frescobaldi</b> | € 18.00 |
| ROSSO DI MONTALCINO    | <b>Caparzo</b>     | € 22.00 |
| BRUNELLO DI MONTALCINO | <b>Caparzo</b>     | € 47.00 |

### ABRUZZO

|                        |                    |         |
|------------------------|--------------------|---------|
| ROSSO DI MONTEPULCIANO | <b>Masciarelli</b> | € 21.00 |
|------------------------|--------------------|---------|

### PUGLIA

|                                  |                   |         |
|----------------------------------|-------------------|---------|
| PAPALE ORO PRIMITIVO DI MANDURIA | <b>Varaglione</b> | € 25.00 |
|----------------------------------|-------------------|---------|

### MEZZE BOTTIGLIE 3.75 ml

|                       |  |         |
|-----------------------|--|---------|
| <b>VINO AL CALICE</b> |  | € 10.00 |
|-----------------------|--|---------|

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  |  | € 4.00 |
|--|--|--------|

|                                      |                  |               |                  |
|--------------------------------------|------------------|---------------|------------------|
| <b>CARAFFA SANGIOVESE DI ROMAGNA</b> | <b>¼ lt 2.50</b> | <b>½ 4.50</b> | <b>1 lt 9.00</b> |
|--------------------------------------|------------------|---------------|------------------|



Chiuso per Turno:  
il Lunedì sera e Martedì

Gradita la Prenotazione allo

☎ 051-750759

☎ 051- 750412

Siamo a Vostra Disposizione per:  
Menù Personalizzati eventi,  
Cerimonie, Cene Aziendali e Compleanni.

🌐 [www.parcodeiciliegi.it](http://www.parcodeiciliegi.it)

✉ [info@parcodeiciliegi.it](mailto:info@parcodeiciliegi.it)

Seguici su:

