



*La Rusticana,
sensibile da sempre alle diverse esigenze
alimentari e culturali dei propri clienti, può finalmente
vantare diversi piatti **V**egetariani e **V**egani nel proprio menù.*

*Tra gli ingredienti potrai trovare anche la
mozzarella vegetale (a base di riso integrale germogliato),
senza derivati animali e senza glutine,
ottima sulla pizza, per insaporire e mantecare primi
piatti o per condire le tue fresche insalate.*



VEGETARIANO



VEGANO



*Nel ringraziarvi per la preferenza accordataci
vi auguriamo una buona permanenza all'interno del nostro locale*



info@larusticana.net



seguici su:
La Rusticana
Ristorante - Pizzeria



+39 085 959434



GENTILE CLIENTE, SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI FALLO PRESENTE AL NOSTRO PERSONALE, CHE SAPRA' INFORMARTI SUI PRODOTTI CHE CONTENGONO ALIMENTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE*.

I cibi e le bevande prodotti e somministrati in questo esercizio possono contenere i seguenti allergeni:

- (1) - Cereali contenenti glutine
- (2) - Crostacei
- (3) - Uova
- (4) - Pesce
- (5) - Arachidi
- (6) - Soia
- (7) - Latte
- (8) - Frutta a guscio
- (9) - Sedano
- (10) - Senape
- (11) - Semi di sesamo
- (12) - Solfiti
- (13) - Lupini
- (14) - Molluschi

Gli allergeni, laddove presenti, sono indicati nel menu a fianco di ciascun piatto, con i relativi numeri ad essi corrispondenti.

Non è possibile escludere una contaminazione crociata specie in presenza di buffet.



Coperto € 1,50

Antipasti

 VEGANO



 VEGETARIANO

Focaccia (1)	€ 3,00
Pizzonta (1) (5)	€ 2,50






Classici

Antipasto di salumi e formaggi abruzzesi (7)	€ 7,50
Iris di formaggi pecorini abruzzesi (7) 	€ 6,00
Iris di salumi abruzzesi	€ 6,00
Prosciutto delle montagne abruzzesi sott'olio, al coltello	€ 4,50
Prosciutto e Melone	€ 7,00
Bruschetta mista 3 pz (pomodoro, salsiccia, mozzarella) (1) (7)	€ 3,00
Bruschetta con verdure 3 pz (1)  	€ 3,00
Bruschetta alla salsiccia 3 pz (1)	€ 3,00
Frittata sfasciata con peperoni (3) 	€ 3,00
Antipasto di verdure miste piatto piccolo  	€ 3,50
Antipasto di verdure miste piatto medio  	€ 5,50

Pizze

Pizza bruschetta (1) (5) (7)	€ 8,50
(mozzarella, melanzane, zucchine, mais, funghi, patate, peperoni, verdura stag., salsiccia)	
Focaccia Jennifer (1) (4)	€ 8,00
(tonno, rucola, mais, pomodorini)	
Focaccia con affettati, formaggi, rucola, pomodorini (1) (7)	€ 9,00
Focaccia con verdure miste (1) (5)  	€ 7,50

Fritti

Formaggio pecorino fritto (5) (7) 	€ 6,50
Calzone fritto ripieno di mozzarella e verdure (1) (5) (7) 	€ 5,00
Calzone fritto ripieno di mozzarella vegetale e verdure (1) (5)  	€ 5,50
Crocchette di patate* 5 pz (1) (3) (5) (7) 	€ 3,00
Suppli di riso* 3 pz (1) (3) (5) (7)	€ 3,00
Olive ascolane* 5 pz (1) (3) (4) (5) (7)	€ 3,00
Misto di fritti* 6 pz (2 crocchette, 2 ascolane, 2 suppli) (1) (3) (5) (4) (7)	€ 4,00

* in mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati quelli surgelati



Primi piatti

 VEGANO

 VEGETARIANO

-  **Tagliolini e fagioli (1) (9)** € 6,50
(olio d'oliva, sedano, pancetta, cipolla, fagioli, pomodoro)
-  **Tagliolini e fagioli (1) (9)**   € 6,50
(olio d'oliva, sedano, cipolla, fagioli, pomodoro)
- Anellini alla pecorara (1) (3) (7) (9)** € 7,50
(olio d'oliva, zucchine, melanzane, prosc. crudo, cipolla, panna, sugo di pomodoro, ricotta)
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino dolce (1) (12)**   € 5,00
-  **Gnocchi ai funghi delle montagne abruzzesi (1) (3) (12)**  € 8,00
(olio d'oliva, cipolla, funghi misti, vino bianco)
-  **Ravioli al sugo con pinoli (1) (3) (7) (8)** € 8,00
(olio d'oliva, cipolla, pinoli, prosciutto cotto, panna, sugo di pomodoro)
-  **Ravioli all'ortolana (1) (3) (7)** € 8,00
(ravioli di ricotta con verdure miste, burro, cipolla, olio d'oliva)
- Tagliatelle alla mucca (1) (3) (7) (9) (12)** € 9,00
(olio d'oliva, cipolla, funghi misti, vino bianco, sugo di pomodoro, panna)
(a cottura ultimata : scaglie di parmigiano, rucola, prosciutto crudo)
- Risotto al montepulciano (7) (9) (12)** € 7,50
(olio d'oliva, cipolla, salsiccia, vino rosso, rosmarino, parmigiano, radicchio a crudo)
- Polenta al ragù di salsiccia (12)** € 7,50
(olio d'oliva, cipolla, salsiccia, vino rosso, sugo di pomodoro)
- Polenta alla rusticana (1) (3) (4) (6) (7) (8) (10) (12) (14)** € 9,00
(olio d'oliva, cipolla, salsiccia, funghi, vino bianco, crema di tartufo)

Su richiesta ed in base alla disponibilità, si possono effettuare delle modifiche ai primi per renderli vegani

 pasta fresca fatta in casa, conservata in congelatore



Secondi piatti

 VEGANO

 VEGETARIANO

Arrosticini (spiedino di carne ovina adulta - 20 gr ca.) <i>min. 5 pz</i>	cad. € 0,90
Arrosticini di fegato (40 gr ca.) <i>min. 5 pz</i>	cad. € 1,30
Agnello alla brace (misto di carne ovina giovane - 270 gr ca.)	€ 12,00
Agnello al forno con patate	€ 13,00
Arrosto misto alla brace (agnello, arrosticini, salsiccia, petto di tacchino, maiale - 350 gr ca.)	€ 14,00
Entrecote di manzo alla brace	200 gr. € 12,50
	300 gr. € 16,50
	400 gr. € 22,00
Tagliata di manzo (7) (con rucola, pomodorini e scaglie di grana)	€ 14,00
Bistecca alla brace (costata di vitellone italiano con osso - 270 gr ca.)	€ 12,00
Braciola di maiale alla brace	€ 8,00
Cif e Ciaf di maiale (9) <i>disponibile solo nel periodo invernale</i> (misto di carne suina saltata in padella con aglio, olio, peperoncino dolce vino bianco, rosmarino, olive nere)	€ 8,00
Salsicce alla brace 3 pz	€ 4,50
Scamorza d'Abruzzo alla brace (7) 	€ 7,50



 VEGANO

 VEGETARIANO

Tortino di zucchini o melanzane (7) 	€ 7,00
(pane grattugiato, mozzarella, grana grattugiato, semi misti)	
Tortino di zucchini o melanzane  	€ 7,50
(pane grattugiato, mozzarella vegetale, semi misti)	
Pecoraio in cerca di funghi (5) (6) (7) (13) 	€ 9,50
(formaggio pecorino morbido fritto, con funghi misti)	
Frittata con le cipolle (3) 	€ 4,50
Insalatona (7)	€ 7,00
(insalata mista, rucola, mais, olive nere, salame piccante, funghi, pomodorini, scaglie di grana, prosciutto crudo)	
Bistecche agricole (12)  	€ 6,50
(grigliata di : melanzana, zuccina, pomodoro, cipolla, vinegrette)	
Medaglioni vegetali ** (5) (6) (13)  	€ 8,00
(lenticchie, quinoa, carote, patate, farina di riso, farina di ceci, pan grattato)	

Contorni

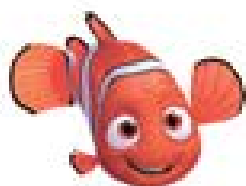
Verdure miste (piatto piccolo)  	€ 3,50
Verdure miste (piatto medio)  	€ 5,50
Verdure e ortaggi di stagione  	€ 3,50
Patate sotto il coppo  	€ 3,00
Patatine fritte *  	€ 3,00
Patate al forno  	€ 3,00
Insalata mista  	€ 3,00
Insalata verde  	€ 2,50

** prodotto fatto in casa, conservato in congelatore

* in mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati quelli surgelati



Junior menù



Piatto Nemo (cotofeua alla milanese e patatine fritte*) (3) (5) (6) (13) € 6,50

Piatto Garfield (wurstel e patatine fritte*) (5)

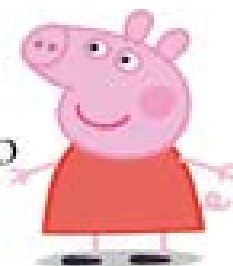
€ 6,50



Piatto Pluto (arrosticini e patatine fritte*) (5) € € 6,50

Pizza Peppa Pig (1) (7) ⌚

€ 5,50



Pizza Squalo (1) (7) ⌚

€ 5,50



Pizza Dumbo (1) (7) ⌚ € 5,50



Pizza Mikey Mouse (1) (7) ⌚ € 5,50

⌚ pizze a base di pomodoro e mozzarella, si differenziano nelle forme. Possono essere condite a vostro piacimento, consultare listino aggiunte ingredienti



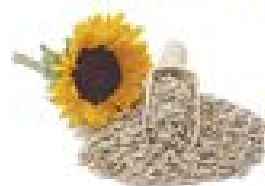
Pizze

🌱 VEGANO

🌿 VEGETARIANO

SCEGLI IL TUO
IMPASTO

le nostre pizze, vengono preparate solo con prodotti di prima qualità: farine speciali, acqua, olio extravergine di oliva, birra, sale e lievito, verdure fresche di stagione, prosciutto cotto senza polifosfati, maturazione a freddo dell'impasto per almeno 48 h, per un'alta digeribilità.



NOVITÀ:

IMPASTO RUSTICO AI SEMI



85% farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra, 15% semi di lino, semi di miglio, semi di sesamo (11) granella di soia (6), tritello di frumento, farinaccio di frumento, germe di frumento. 35 cm Ø

IMPASTO TRADIZIONALE

100% farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra. 35 cm Ø

Classiche

Margherita (1) (7) 🌿	€ 5,50
(pomodoro, mozzarella)	
Margherita (1) 🌿 🌱	€ 7,40
(pomodoro, mozzarella vegetale)	
Marinara (1) 🌿 🌱	€ 5,00
(pomodoro, aglio, prezzemolo)	
Funghi (1) (7) 🌿	€ 6,50
(pomodoro, mozzarella, funghi)	
Funghi (1) 🌿 🌱	€ 8,40
(pomodoro, mozzarella vegetale, funghi)	
Funghi porcini (1) (7) 🌿	€ 8,00
(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	
Funghi porcini (1) 🌿 🌱	€ 9,90
(pomodoro, mozzarella vegetale, funghi porcini)	
Prosciutto (1) (7)	€ 7,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	



Prosciutto e funghi (1) (7) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	€ 7,50
Diavola (1) (7) (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 7,00
4 stagioni (1) (7) (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofi)	€ 8,00
Capricciosa (1) (7) (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofi)	€ 8,00
Bufala e pomodorini (1) (7) 🍃 (mozzarella di bufala, pomodorini)	€ 7,50
Caprese (1) (7) (focaccia con pomodoro e mozzarelle a fette, prosciutto crudo)	€ 8,00
Vegetariana (1) (5) (7) 🍃 (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, mais, funghi, patate, peperoni, verdura di stagione)	€ 8,00
Vegetariana (1) (5) 🍃 🍌 (pomod., mozzarella vegetale, melanz., zucchine, mais, funghi, patate, peper., verd. di stagione)	€ 9,90
Wurstel (1) (5) (7) (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 6,50
Wurstel e patatine* (1) (5) (7) (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*)	€ 7,50
Patate e salsiccia (1) (7) (mozzarella, patate, salsiccia)	€ 7,50
Gorgonzola (1) (7) 🍃 (pomodoro, mozzarella, gorgonzola)	€ 6,50
Pecorino piccante (1) (7) 🍃 (pomodoro, mozzarella, pecorino piccante)	€ 6,50
4 formaggi (1) (7) 🍃 (pomodoro, mozzarella, formaggio pecorino, edamer, gorgonzola)	€ 7,50



Di mare

Siciliana (1) (4) (pomodoro, capperi, olive, alici, aglio, olio)	€ 6,50
Scoglio (1) (2) (4) (12) (14) (pomodoro, frutti mare * - cozze e vongole con gusci, calamari, seppie, code di gamberi)	€ 8,50
Tonno e cipolla (1) (4) (7) (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 7,00
Napoletana (1) (4) (7) (pomodoro, mozzarella, alici)	€ 6,50

Le nostre creazioni

Pizza della casa - Hale Bopp (1) (7) (mozzarella, pomodorini, salsiccia, salamino piccante, mais, scaglie di grana, rucola)	€ 8,50
Pescarese (1) (4) (7) pizza bigusto ripiegata <i>metà</i> (mozzarella di bufala, crema di tartufo, porcini, salamino piccante) <i>metà</i> (mozzarella, pomodorini, alici, tonno)	€ 10,00
Filetto (1) (7) (mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana, prosciutto crudo)	€ 8,50
Stracchino (1) (7)  (mozzarella, pomodorini, stracchino, rucola, scaglie di grana, mais, funghi freschi a crudo)	€ 8,00
Tartufata (1) (3) (4) (6) (7) (8) (10) (14) (mozzarella, pomodorini, crema di tartufo, rucola, lonza)	€ 8,50
Mediterranea (1) (7) (focaccia ripiena con mozzarella, pomodoro a fette, scaglie di grana, rucola, lonza)	€ 9,00
Contadina (1) (5) (7) (focaccia ripiena con mozzarella, salsiccia, patate, peperoni)	€ 8,00
Mirko (1) (7) (mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta)	€ 8,00



Abruzzese (1) (7) 	€ 7,00
(mozzarella, zafferano, funghi, formaggio pecorino grattugiato)	
Pizza hot dog (1) (3) (10)	€ 5,50
(wurstel, ketchup, mayonese) <i>avvolti da pizza</i>	
Pizza burger Rusticana (1) (3) (7) (10)	€ 7,00
(insalata, pomodoro, salsiccia, edamer, ketchup, mayonese)	
Tirolese (1) (3) (4) (6) (7) (8) (10) (14)	€ 9,50
(mozzarella, crema di tartufo, porcini, speck)	
New York (1) (7) preparazione all'americana - impasto alto	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, cipolla, mais, salame piccante)	
Romagnola (1) (7)	€ 9,00
(mozzarella, pomodorini, rucola, mortadella, scaglie di provolone piccante)	

Calzoni

Prosciutto (1) (7)	€ 7,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	
Prosciutto e funghi (1) (7)	€ 7,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	
Ricotta e prosciutto (1) (7)	€ 7,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricotta)	

Aggiunte

Mozzarella vegetale	€ 1,90	Alici (4)	€ 1,00
Mozzarella delattosata	€ 1,90	Funghi	€ 1,00
Mozzarella di bufala (7)	€ 1,90	Cipolla	€ 0,50
Farina di semi (1)	€ 0,50	Rucola	€ 1,00
Scaglie di grana (7)	€ 1,00	Pomodorini	€ 1,00
Prosciutto cotto	€ 1,00	Melanzane	€ 1,00
Prosciutto crudo	€ 1,80	Zucchine	€ 1,00
Bresaola	€ 1,90	Mais	€ 0,50
Speck	€ 1,90	Patate (5)	€ 1,00
Salame dolce o picc.	€ 1,00	Patatine fritte* (5)	€ 1,00
Salsiccia	€ 1,00	Olive	€ 0,50
Tonno (4)	€ 1,50	Capperi	€ 0,50

Birre alla spina

impianto di spillatura a fusto freddo



Moretti Ricetta Originale

*tipologia : lager
fermentazione: bassa
colore: paglierino
gradl alcolici: 4,6% vol.*

calice 0,2 lt € 2,50
calice 0,4 lt € 3,70
caraffa 1 lt € 9,00

La Moretti "Ricetta originale" è la Lager Industriale Italiana più famosa al mondo. Presente ovunque: Pub, ristoranti, pizzerie e bar. Leggermente maltata e non troppo amara, ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati e caratterizzata da un colore dorato e da un aroma unico.



Moretti La Rossa

*tipologia : bock
fermentazione: bassa
colore: ambrato
gradl alcolici: 7,2% vol.*

calice 0,2 lt € 2,70
calice 0,4 lt € 4,20
caraffa 1 lt € 9,00

Il gusto inconfondibile di Birra Moretti La Rossa è ottenuto grazie a un "colpo di fuoco" a 105°C con cui i mastri birrai trasformano l'orzo puro in malto. Il risultato è il tipico colore brunito di questa birra ed il suo gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia.



Moretti La Bianca

*tipologia : weisse
fermentazione: alta
colore: giallo torbido
gradl alcolici: 5% vol.*

calice 0,2 lt € 2,70
calice 0,4 lt € 4,20
caraffa 1 lt € 9,00

Quando le tradizioni incontrano la qualità degli ingredienti, il risultato è sempre straordinario. I mastri birrai hanno creato Birra Moretti La Bianca nel rispetto dello stile Weiss, ma utilizzando malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento. Profumo fresco, ricco di note speziate ed un retrogusto delicato ed elegante.

NOVITÀ:

BIRRE STAGIONALI

PER INFO RIVOLGERSI AL PERSONALE



Bevande

Vini in caraffa

Serena Gran Vignato bianco frizzante 10,5% vol. (12)	1/4 lt € 2,70
Contesa Col di Lara Chardonnay bianco IGT 13% vol. (12)	1/2 lt € 4,00
Contesa Col di Lara rosato IGT 12% vol. (12)	1 lt € 8,00
Contesa Col di Lara rosso IGT 12,5% vol. (12)	

Birre in bottiglia



Moretti zero 33 cl

Tipo di birra: Lager
Gradazione: < 0,05% vol.
Fermentazione: Bassa
Colore: chiaro
€ 3,00



Daura Damm 33 cl

gluten - free
Tipo di birra: Lager
Gradazione: 5,4% vol.
Fermentazione: Bassa
Colore: giallo oro
€ 3,70



O mission 35,5 cl

gluten - free
Tipo di birra: Lager
Gradazione: 4,6% vol.
Fermentazione: Bassa
Colore: chiaro
€ 4,30



O mission 33 cl

gluten - free
Tipo di birra: Pale ale
Gradazione: 5,6% vol.
Fermentazione: Alta
Colore: ambrato
€ 4,30

Bevande in genere

Acqua minerale Fonte Tullia (Naturale, Frizzante) 75 cl	€ 2,00
Acqua Ferrarelle 75 cl	€ 2,00
Coca Cola 50 cl PET	€ 3,00
Coca Cola 1 lt VETRO	€ 4,50
The Nestea (Limone, Pesca) 50 cl PET	€ 2,50
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 33 cl VAP	€ 2,50
Chinotto Lurisia 25 cl	€ 3,00



Vini in bottiglia



Chiusa Grande (Nociano - PE) Agr.Biologica

Natura Montepulciano d'Abruzzo DOC

Forte e strutturato al palato, sentori di amarena (14% vol.) **senza solfiti aggiunti**

€ 15,00



Chiusa Grande (Nociano - PE) Agr.Biologica

Vinosophia Cerasuolo d'Abruzzo DOC (12)

Rosato dai sentori intriganti di ciliegia e mandorla, accompagnati da una dolce sapidità (12,5% vol.)

€ 13,00



Agriverde (Caldari di Ortona - CH)

Piane di Maggio Montepulciano d'Abruzzo DOC (12)

Colore rosso rubino tendente al viola, profumo tipico e vinoso, sapore asciutto ed armonico (13% vol.)

€ 10,00



Agriverde (Caldari di Ortona - CH)

Eikos Montepulciano d'Abruzzo DOC (12)

Ottima struttura con tannini morbidi e dolci (13,5% vol.) **bio-vegan certificato**

€ 14,00



Agriverde (Caldari di Ortona - CH)

Eikos Pecorino Terre di Chieti IGP (12)

Profumo complesso e profondo con note di frutta a polpa bianca. Sapore fresco, sapido e minerale (13% vol.) **bio-vegan certificato**

€ 14,00



Agriverde (Caldari di Ortona - CH)

Solarèa Montepulciano d'Abruzzo DOC (12)

Rosso rubino intenso dal profumo di amarena e frutti di sottobosco, sapore pieno, caldo e di ottima struttura (14,5% vol.)

€ 22,00



Agricosimo (Villamagna - CH)

Vi Passerina Colline Teatine IGT (12)

€ 12,00

Giallo paglierino mediamente intenso, sentori di frutta esotica al palato gusto armonico e vellutato (13% vol.)



Cantina Tollo (Tollo - CH)

Colle Secco Rubino Montepulciano d'Abruzzo DOC (12)

€ 12,00

sapore pieno di buona struttura e di lunga persistenza (13,5% vol.)



Barba (Scerne di Pineto - TE)

Colle Morino Trebbiano d'Abruzzo DOC (12)

€ 11,00

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Spore tipico, minerale e di grande freschezza (12% vol.)



Barba (Scerne di Pineto - TE)

Colle Morino Cerasuolo d'Abruzzo DOC (12)

€ 11,00

Cerasuolo di medio corpo che si fa apprezzare nel finale per i sentori di ciliegia e fiori (12% vol.)



Nicodemi (Notaresco - TE)

Le Murate Cerasuolo d'Abruzzo DOC (12)

€ 13,00

Vino di buona struttura caratterizzato da un'aromaticità fresca e piacevole. (13% vol.)



Nicodemi (Notaresco - TE)

Le Murate Montepulciano Colline Teramane DOCG (12)

€ 15,00

Rosso rubino intenso. Naso di amarene, more e ribes. Tannino morbido ed il vino è voluminoso al palato (13% vol.)



Zaccagnini (Bolognano - PE)

Montepulciano d'Abruzzo DOC (12)

€ 12,00

Corpo pieno e robusto, ben equilibrato, doti tanniche dal legno d'affinamento (12,5% vol.)



Dessert

 VEGANO

 VEGETARIANO

Tiramisù (1) (3) (7) 	€ 3,50
Crepes alla nutella (3) (7) (8) 	€ 4,00
Crema catalana (3) (7) 	€ 4,00
Pannacotta semplice (3) (7) 	€ 3,00
Pannacotta frutti di bosco (3) (7) 	€ 4,00
Pannacotta cioccolato (3) (7) 	€ 3,50
Pannacotta nutella (3) (6) (7) (8) 	€ 4,00
Pannacotta fragola (3) (7) 	€ 3,50
Pannacotta amarena (3) (7) 	€ 3,50
Pannacotta caramello (3) (7) 	€ 3,50
Mousse al mango  	€ 4,00
Sorbetto shakerato al limone  	€ 3,00
Crema vegetale al cacao o alla vaniglia (6)  	€ 3,00
Frutta di stagione	€ 2,00
Ananas	€ 3,00



Tartufo bianco (3) (6) (7)	<i>affogato al caffè + € 0,50</i>	€ 3,50
Tartufo nero (3) (5) (6) (7) (8)	<i>affogato al caffè + € 0,50</i>	€ 3,50
Tartufo al pistacchio (1) (3) (5) (7)		€ 3,50
Semifreddo al torroncino (1) (3) (5) (7) (8) 		€ 3,50
Cocco (1) (3) (7) (8) 		€ 3,50
Limone (1) (3) (7) (8) 		€ 3,50
Tortino ricotta e pera (1) (3) (5) (6) (7) (8)		€ 4,00
Tortino cheesecake (1) (3) (5) (6) (7)		€ 4,00