LA PADELLA PER ECCELLENZA

GIA' NEL SEDICESIMO SECOLO SI INDICAVA CON LA PAROLA CASTIGLIANA " PAILA" UN CONTENITORE SIMILE ALLA PADELLA PER LA PAELLA E A VALENCIA SI DICEVA GIA' ALLORA PAELA. LA GRANDE SUPERFICIE DI QUESTA PADELLA E' MOLTO IMPORTANTE

PER LA PREPARAZIONE DELLA PAELLA, PERCHE' SOLO COSI' IL LIQUIDO, IN CUI IL RISO VIENE COTTO PUO' EVAPORARE BENE E SI FORMA IL SOCARRAT, OVVERO QUEL RISO CHE SI ATTACCA SUL FONDO E SUL BORDO DELLA PADELLA E DIVENTA MARRONCINO E CROCCANTE.

MENÙ TIPICO
TURISTICO

Minimo per due

Bruschetta - Tapas

*Paella alla Valenciana **

Dessert della casa
Delizie di fine pasto

€ 20,00 a persona
Escluso bevande, servizio e coperto

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati

MENÙ TIPICO

VALENCIANO

Minimo per due

Bruschetta
Selezione di antipasti
Affettato di salumi
Tapas

*Paella alla Valenciana **

Dessert della casa
Delizie di fine pasto

€ 27,00 a persona
Escluso bevande, servizio e coperto

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati

MENU' TIPICO

MARINERO

Minimo per due

Bruschetta
Ensalada de pescados *
Tapas

*Paella Marinera**

Dessert della casa
Delizie di fine pasto

€ 30,00 a persona
Escluso bevande, servizio e coperto

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati

MENU' TIPICO
DE ESPAÑA

Minimo per due

Bruschetta
Ensalada de pescados *
Tapas

*Zarzuela de Pescados **

Dessert della casa
Delizie di fine pasto

€ 32,00 a persona
Escluso bevande, servizio e coperto

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati

MENÙ TIPICO
VEGETARIANO

Minimo per due

Bruschetta
Selezione di antipasti Vegetariani
Tapas

Paella Vegetariana

Dessert della casa
Delizie di fine pasto

€ 25,00 a persona
Escluso bevande, servizio e coperto

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA DELLA CASA CON TAPAS
Battuta di pomodoro, sedano, cipolla, olio, origano

BRUSCHETTA MEDITERRANEA CON TAPAS
Salsa di pomodoro, mozzarella, olio origano

BRUSCHETTA CON PATE' DI OLIVE CON TAPAS
Patè d'oliva,

BRUSCHETTA CON SOBRASADA CON TAPAS
Pasta di salame dolce

BRUSCHETTA CON PANATÙN CON TAPAS
Tonno, peperoni, olio, origano

FORNARINE

SEMPLICE
Olio, origano, sale

CALABRA
Melanzane julien piccanti sottolio

CASA
Battuta di pomodoro, sedano, cipolla, origano

AL CRUDO
con prosciutto crudo

DELL'ORTO
Pomodori secchi sottolio

BORMIO
Bresaola, rucola, scaglie di grana

SERRANO
Con Jamon Serrano de Aragon

Servizio e coperto

PROPOSTE DI PRODOTTI SPAGNOLI

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA
Salame, taglio a punta di coltello, località Ledrada (Guijuelo)
Spezziato con aglio e pimentòn (paprica dolce). Alimentazione ghiande.

JAMÒN IBÉRICO – PATA NEGRA
Prosciutto crudo razza iberica. Località Degrada (Guijuelo).
Stagionatura oltre 18 mesi. Alimentazione ghiande/frumento/mais.

SALCHICHON IBÉRICO DE BELLOTA
Salame macinato fine. Località Ledrada (Guijuelo).
Alimenatazione ghiande.

CECINA DE LEÒN
Fesa di manzo salata a secco e affumicata con legno di rovere.
Località Astorga (Leòn). Stagionatura 12 mesi.

FUET
Salamino dolce tipico località Vic (Barcellona).

JAMÒN SERRANO DE ARAGON
Prosciutto crudo. Località Teruel. Stagionatura 12/16 mesi

LOMO EMBUCHADO
Lonza stagionata insaccata. Località Puig-Reig (Barna)

SURTIDO DE EMBUTIDOS
Piatto misto di prosciutto e salumi

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS
Peperoni grigliati e pelati a mano, aglio,olio.

PROPOSTE DI FORMAGGI SPAGNOLI

ARDIBEY AHUMADO
Latte misto di capra, pecora e vacca,
con particolare affumicatura. Stagionatura a partire da 3 mesi.
Località Valle de Roncal (Navarra)

CABRALES D.O.C. (ERBORINATO)
Latte crudo sia vaccino che misto anche con i tre latti, a seconda dei periodi di produzione e di conseguenza di vendita. Stagionatura 90 giorni. Località Asturias

MAHON SEMICURADO D.O.C.
Latte vaccino. Stagionatura 3 mesi. Località Ferrerìes (Menarca).

PURO OVEJA SEÑORIO
Latte di pecora. Stagionatura 3 mesi. Località Baltanas (Palencia).

QUESO TETILLA D.O.C.
Latte vaccino. Stagionatura 25 giorni. Località El Temple Cambre (A Coruña)

SURTIDO DE QUESOS
Piatto misto di formaggi

GLI ANTIPASTI

ANTIPASTO AL BUFFET

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
Stagionatura almeno 16 mesi, filiera controllata e garantita.
Qualità sensoriale ottima. Prodotto nazionale

SALAME CREMONA
Salame tipico a macinatura media,località (CR).
Prodotto di derivazione nazionale.

BRESAOLA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA
Carne stagionata tipica della Valtellina.

BRESAOLA DI CAVALLO IN CARPACCIO
Carne stagionata tipica della Valtellina, Rucola,Grana

COPPA DI PARMA
Coppa dolce tipica della provincia di Parma.
Stagionatura minima 120 gg. Prodotto di allevamento nazionale

SPECK DELLE DOLOMITI
Prodotto tipico,località Moena (TN).Stagionatura 150 gg.
Provenienza nazionale.

PANCETTA PIACENTINA AL PEPE
Pancetta aromatizzata al pepe nero.Provenienza Dosolo (MN).
Prodotto di provenienza nazionale

SALAME ALL'AGLIO
Prodotto di macinatura medio grasso speziato con aglio.
Tipico di Montagnana (PD)

AFFETTATO MISTO ALL'ITALIANA
Misto di salumi nazionali

ANTIPASTO EL CORDOBES (minimo per 2)
Bruschetta, salumi tipici, tortillas e tapas

GLI ANTIPASTI DI MARE

ALICI MARINATE
Con olio, aglio, prezzemolo

SOUTÈ DI COZZE
Olio aglio, vino bianco prezzemolo, pepe

ZUPPA DI COZZE
Olio aglio, pomodoro, prezzemolo, pepe

INSALATA DI MARE IN SALSA LIMONCELLO
Seppia,piovra, gamberetti con olio e limone, prez.

COCKTAIL DI GAMBERETTI *
Gamberetti con salsa rosa in un letto di rucola

INSALATINA DI GAMBERETTI *
Con rucola e pomodorini freschi

ZUPPA DI COZZE E VONGOLE
Olio aglio, pomodoro, prezzemolo, pepe

SALMONE FUMET
con crostini caldi e burro

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati
La maggior parte delle pietanze di questo locale e preparata al momento

I NOSTRI MONO-PIATTI

Minimo per due

FIDEAU MIXTA *
Pasta con frutti di mare, crostacei,carne di maiale,pollo e verdure

FIDEAU MARISCO *
Pasta con frutti di mare,crostacei e verdure

PAELLA VALENCIANA *
Riso con frutti di mare, crostacei,carne di maiale,pollo e verdure

PAELLA VEGETARIANA
Riso con fagiolini,piselli,peperoni e verdure varie

PAELLA MARINERA *
Riso con frutti di mare,crostacei e verdure

PAELLA NEGRA DE MARISCO *
Riso con frutti di mare,crostacei e verdure, nero di seppia

ALICANTE *
Risotto scaloppina pesce al prosecco

ZARZUELA DE PESCADO *
Zuppa di pesce

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO *
frutti di mare e crostacei

STRUZZO A MODO MIO
Scaloppine con porcini e risotto alla milanese.

SCAMORZA AFF. ALLA CATALANA
Con verdure alla griglia

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati

I PRIMI PIATTI

GNOCCHI DELLA CASA
pomodoro,panna, burro,grana

GNOCCHI VERDI AI QUATTRO FORMAGGI
panna,zola,grana,edamer,ental

GNOCCHI DI ZUCCA POMODORO E RUCOLA
pomodoro,burro,rucola

TORTELLINI ALLA PANNA
panna,burro,grana,prosciutto cotto

TORTELLONI DI MAGRO
burro fuso,salvia,grana

PENNE ALL'ARRABBIATA
pomodoro,aglio,peperoncino,olive,prezzemolo

PENNE POMODORO E BASILICO
pomodoro,burro,basilico

RISOTTO ALLA PARMIGIANA
grana,burro,panna

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE *
frutti di mare pomodoro,prezzemolo,pepe

PENNE IN BARCA
vongole,aglio,burro,curry,panna,prezzemolo

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI
aglio,olio,prezzemolo,pomodoro,pepe

TAGLIATELLE ALLA CORSARA *
cozze,vongole,gamberetti,aglio,pomodoro,curry,panna,prezzemolo

PAPPARDELLE SCAMPI E RUCOLA *
Olio, aglio, pomodoro, scampi e rucola

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati

I SECONDI DI CARNE

ENTRECOTE
Manzo argentino,alla griglia circa 300 gr.

COSTATA DI SCOTTONA
Manzo alla griglia circa 500 gr.

TAGLIATA DI MANZO
Rosmarino e crema di aceto balsamico

FILETTO DI MANZO
Alla griglia

FILETTO DI MANZO AL CABRALES
Senape,panna,cabrales,burro

COSTOLETTA DI VITELLO
Alla griglia

TAGLIATA DI CAVALLO
Rucola e crema di aceto balsamico

COSTATA DI CAVALLO
Alla griglia circa 500 gr.

TAGLIATA DI STRUZZO
Trevisana e crema di aceto balsamico

FILETTO DI STRUZZO ALL'ANDALUSA
Aglio,olio,rosmarino e verdure miste saltate in padella

BRACIOLA DI MAIALE
Alla griglia

GRIGLIATA MISTA ALLA CATALANA
Misto di carni alla griglia con patate

I SECONDI DI PESCE

CALAMARI * FRITTI

FRITTO MISTO DI MARE*

BRANZINO ALLE ERBE

BRANZINO ALLA GRIGLIA

TRANCIO DI SPADA ALLA GRIGLIA

SCALOPPE DI SPADA ALLA SICILIANA

SCALOPPE DI SPADA CON PORCINI E RUCOLA

TAGLIATA DI SPADA AL PEPE ROSA

TAGLIATA DI SALMONE CON RUCOLA

SCALOPPE DI SALMONE CON FUNGHI PORCINI

GAMBERONI * ALLA GRIGLIA

GAMBERONI AL SALE *

SCAMPONI * ALLA GRIGLIA

MISTO STELLA *

GRAN GRIGLIATA MISTA *

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati

LE GRANDI INSALATE DE "EL CORDOBES"

CAPRESE
Mozzarella,pomodoro,basilico,olive nere

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA
Mozzarella di bufala della Campania,pomodoro,basilico,olive nere

SANCHO PANCHO
Patate lesse,tonno,pomodoro,radicchio,carote

*** COSTA DORADA**
Rucola, trevisana, mais, polpa di granchio. gamberetti

*** TOP CORDOBES**
Salmone affumicato, germogli di soia, rucola, gamberetti

SOLEADO
Pomodoro,mozzarella, uova, radicchio, olive

*** PRIMAVERA**
Rucola, germogli di soia, uova, gamberetti

AZTECA
Insalata, pomodoro, mais, olive nere, tonno, mozzarella

ENSALADA LOCA
Insalata, pomodoro, olive, tonno, uova

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati

I PIATTI VEGETARIANI

TORTILLA
Frittata con verdure

FRITTO MISTO VEGETARIANO*
verdure miste

CATALANA
Trevisana,belga,zucchine peperoni, melanzane,alla griglia

I NOSTRI CONTORNI

PATATE FRITTE
INSALATA VERDE
INSALATA MISTA
VERDURE COTTE DI STAGIONE

I FORMAGGI

GORGONZOLA
TALEGGIO
GRANA
FORMAGGI MISTI

I DESSERT

CREMA CATALANA

GELATO DI CREMA AFFOGATO CAFFÈ

GELATO DI CREMA AFFOGATO AL LIQUORE

TARTUFO AL CIOCCOLATO

TARTUFO BIANCO AFFOGATO AL CAFFÈ

TORRONCINO AFFOGATO AL CAFFÈ

TORRONCINO

TRANCIO DI TORTA AL CARRELLO

COPPA DI GELATO MISTO

ANANAS IN BARCHETTA

ANANAS IN BARCHETTA CON LIQUORE

CREAM-CARAMEL DELLA CASA

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO

MERINGATA

MERINGATA AL CIOCCOLATO

PANNA COTTA DELLA CASA

FRAGOLE CON GELATO

FRAGOLE LIMONE E ZUCCHERO

COMPOSTA DI DOLCI

COMPOSTA DI FRUTTA FRESCA

SORBETTO AL LIMONE

LIQUORI SPAGNOLI

CALISAY	Amaro gran liquore classico
CREMA CATALANA	
MANZANA VERDE	(Mela Verde)
MELOCOTON	(Pesca)
CREMA DI ARANCIA	
PACHARAN IRATI	
ANIS DEL MONO	
PONCHE CABALERO	

BRANDY SPAGNOLI

IMPERIAL BRANDY	5 anni	Torres
IMPERIAL BRANDY	10 anni	Torres
IMPERIAL BRANDY	20 anni	Torres
CARLOS 1	Solera gran reserva Pedro Domecq	
CARDENAL MENDOZA	Solera gran reserva	

LA CAFFETTERIA

CAFFÈ STEL★MOKA

CAFFÈ STEL★MOKA corretto

CAFFÈ AMERICANO

CAFFÈ DECAFFEINATO

CAFFÈ D'ORZO

CAPPUCCINO

THÈ

CAMOMILLA

TISANA A PIACERE

GLI AMARI E I DIGESTIVI

AMARI

LIQUORI	Nazionali
GRAPPE	Normali
BRANDY	Nazionali
WHISKY	
LIQUORI	Esteri
COGNAG	Francese
WHISKY	12 Anni
GRAPPE AL CARRELLO	Monovitigno

LE BEVANDE

ACQUA MINERALE	1 lt. S. Luigi
ACQUA MINERALE	½ lt S. Luigi
BIBITE	in lattina
SANGRIA	caraffa media
SANGRIA	al bicchiere
PROSECCO VALDOBBIADINE	in caraffa da litro
PROSECCO VALDOBBIADINE	in caraffa da ½ litro
PROSECCO VALDOBBIADINE	in caraffa 1/4

LE BIRRE

BIRRA alla SPINA	Tuborg Piccola
BIRRA alla SPINA	Tuborg Media
BIRRA in lattina	Tuborg
BIRRA TOURTEL	Analcolica
CERES	33 cl Danese
CERVEZA SAN MIGUEL	1 lt. Spagnola
CORONA EXTRA	33 cl. Messicana
BECKS	33 cl. Tedesca

PIZZE BIANCHE

A RICHIESTA SI POSSONO GUSTARE LE PIZZE FATTE CON LA PASTA AI QUATTRO CEREALI

BASCA *
MOZZARELLA, GAMBERETTI, RUCOLA

BIANCA
MOZZARELLA

BIANCANEVE
MOZZARELLA, GORGONZOLA, EDERMENTAL

CASTIGLIANA
MOZZARELLA, ANANAS, PROSCIUTTO

CONTADINA
MOZZARELLA, PERE, GORGONZOLA

DEL SUD
MOZZ. POMODORI SECCHI, MELANZANE PICCANTI SOTTOLIO

EL CID
MOZZ. SALMONE AFFUMICATO, CAVIALE (UOVA DI LOMPO)

FRESCA
MOZZARELLA, RICOTTA, POMODORINI, CILIEGINE DI MOZZARELLA

MARE E MONTI
MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, GAMBERETTI, RUCOLA

PRIMAVERA
MOZZARELLA, CILIEGINE DI MOZZARELLA, POMODORINI, RUCOLA

PORCINI
MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI

TREVISANA
MOZZARELLA, RADICCHIO, PANCETTA

SI POSSONO ORDINARE LE PIZZE CON PASTA AI QUATTRO CEREALI

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati

Servizio e coperto

AGGIUNTA:

- DI FUNGHI PORCINI O TONNO
- DI CRUDO O SPEAK O BRESAOLA
- DI MOZZARELLA DI BUFALA
- **DI PATATINE FRITTE**

N.B. POMODORINI, CILIEGINE DI MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA SONO INGREDIENTI AGGIUNTI A FREDDO

PIZZE ROSSE

ANDALUSA
POMODORO, TONNO, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE

BARESE
POMODORO, CIPOLLA, BACON, OLIVE

BILBAO
POMODORO, ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI

DIETETICA
POMODORO, ZUCCHINE, MELANZANE, RUCOLA, POMODORINI

ISOLA
POMODORO, TONNO, RUCOLA, CILIEGINE DI MOZZARELLA

LUCIFERO
POMODORO, SALSICCIA, CIPOLLA, PEPERONCINO

MARINARA
POMODORO, AGLIO, ORIGANO

ROSSA
POMODORO

SAPORE DI MARE
POMODORO, AGLIO, PREZZEMOLO, FRUTTI DI MARE

TEDESCA
POMODORO, PATATE LESSE, WURSTEL, CIPOLLE

PIZZE DI MARE

COZZE
POMODORO, MOZZARELLA, COZZE

DOLCE VITA *
POMOD., MOZZ., GAMBERETTI, SALMONE AFF., GERMOGLI

DON QUIJOTE
POMODORO, MOZZARELLA, PATATE LESSE, TONNO, UOVA

FRUTTI DI MARE *
POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE

GAMBERETTI *
POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI

PESCATORE
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE

SANTANDER *
POMODORO, MOZZARELLA, MAIS, GAMBERETTI, RUCOLA

SIRENA *
POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, GAMBERETTI

TONNO
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO

PIZZE VEGETARIANE

CARDINALE
POMODORO, MOZZARELLA, POMODORI FRESCHI, RUCOLA

DEI BIMBI
POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE

EGIDIO
POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, SPINACI, SCAGLIE DI GRANA

FUTURO
POMODORO, MOZZARELLA, GERMOGLI

MELANZANE
POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE ALLA GRIGLIA

MIMOSA
POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, MAIS

PEPERONI
POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI ALLA GRIGLIA

PUGLIESE
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE

VEGETARIANA
POMOD., MOZZ., ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI GRIGLIATI

ZUCCHINE
POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA

SI POSSONO ORDINARE LE PIZZE CON PASTA AI QUATTRO CEREALI

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati

Servizio e coperto

AGGIUNTA:

- DI FUNGHI PORCINI O TONNO
- DI CRUDO O SPEAK O BRESAOLA
- DI MOZZARELLA DI BUFALA
- **DI PATATINE FRITTE**

N.B. POMODORINI, CILIEGINE DI MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA SONO INGREDIENTI AGGIUNTI A FREDDO

PIZZE

AFFUMICATA
POMODORO, MOZZARELLA, BACON, SCAMORZA AFFUMICATA

BISMARK
POMODORO, MOZZARELLA, UOVA

BUFALINA
POMODORO, MOZZARELLA, MOZZ. DI BUFALA, POMODORINI

CAPRICCIOSA
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, OLIVE, CARCIOFI, PROSCIUTTO

CASA
POMODORO MOZZARELLA, SALSICCIA, FUNGHI, SALAMINO PICCANTE

CORDOBES
POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE

DEL CAMPIONE
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, FUNGHI, RUCOLA,
CILIEGINE DI MOZZARELLA

DESPERADOS
POMODORO. MOZZARELLA, RICOTTA, SALAME PICC., ACCIUGHE

DOPO NON MI BACI
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, ACCIUGHE, CAPPERI, AGLIO

FUNGHI
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI

GORGONZOLA
POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA

INGLESE
POMODORO, MOZZARELLA, CARPACCIO DI CARNE, RUCOLA, GRANA

KING
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO

MADRILENA
POMODORO, MOZZARELLA, MAIS, BACON, UOVA

MARGHERITA
POMODORO, MOZZARELLA

MONZESE
POMODORO, MOZZARELLA, LUGANEGA

NAPOLETANA
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE

PILOTA
POMOD. MOZZ. PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, CILIEGINE DI MOZZARELLA

POPEYE
POMODORO, MOZZARELLA, SPINACI, RICOTTA, PROSCIUTTO

PROSCIUTTO
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO

PROSCIUTTO E FUNGHI
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI

QUATTRO STAGIONI
POMODORO, MOZZARELLA, SOTTACETI

QUATTRO FORMAGGI
POMODORO, MOZZARELLA E QUATTRO FORMAGGI

ROMANA
POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE

SICILIANA
POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE, ACCIUGHE

TIROLESE
POMODORO, MOZZARELLA, SPEACK, SCAMORZA AFFUM.

TRICOLORE
POMODORO, MOZZARELLA, SPINACI, PROSCIUTTO

VALENCIANA *
COME LA PAELLA

VALTELLINESE
POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA

VERDE
POMODORO, MOZZARELLA, SPINACI, GORGONZOLA, FUNGHI

VULCANO
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, SALAME PICC. PEPERONCINO

WURSTEL
POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL

SI POSSONO ORDINARE LE PIZZE CON PASTA AI QUATTRO CEREALI

Il segno * indica pietanze contenenti ingredienti all'origine surgelati

Servizio e coperto

AGGIUNTA:

- DI FUNGHI PORCINI O TONNO
- DI CRUDO O SPEAK O BRESAOLA
- DI MOZZARELLA DI BUFALA
- **DI PATATINE FRITTE**

N.B. POMODORINI, CILIEGINE DI MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA SONO INGREDIENTI AGGIUNTI A FREDDO