



L'Operetta

Ristorante - Pizzeria

Carta



Telèfon +376 80 50 80
www.loperetta.rest

AD400 La Massana
Av. Sant Antoni, 48

Primers plats / Primeros platos

Pasta & risotto

Lasanya clàssica all'emiliana

Lasaña clásica all'emiliana

15.00 €



Parmigiana d'albergínies

Parmigiana de berenjenas

14.50 €



Espaguetis a la marinera

17.50 €



Mafaldine amb mandonguilles de l'àvia

Mafaldine con albóndigas de la abuela

14.50 €



Rigatoni a la pizzaiola

13.50 €



Espaguetis a la carbonara

16.00 €



Casoncelli bresciani amb pesto genovès i pols de prosciutto San Daniele

Casoncelli bresciani con pesto genovés y polvo de prosciutto San Daniele

15.50 €



Tagliatelle de sémola de blat amb bròquil, avellanes i "pan fritto"

Tagliatelle de semola de trigo con brócoli, avellanas y "pan fritto"

14.50 €



Nyoquis de carbassa amb salsa de gorgonzola i nous

Ñoquis de calabaza con salsa de gorgonzola y nueces

16.50 €



Risotto amb gambes i carbassó

Risotto con gambas y calabacín

18.00 €



Risotto amb ceps i tòfona negra

Risotto con setas de Burdeos y trufa negra

17.00 €

IGI INCLÒS

S'agraeixen les propines en efectiu, gràcies / Se agradecen la propinas en efectivo, gracias.

Plats principals / Platos principales

Saltimbocca de vedella a la romana

Saltimbocca de ternera a la romana

16.50 €



Escalopins de filet de porc al vi amb marsala

Escalopines de solomillo de cerdo al vino con marsala

15.50 €



Pollastre guisat alla ciociara amb pebrots i olives taggiasche

Pollo guisado alla ciociara con pimientos y aceitunas taggiasche

15.00 €



"Tagliata" de vedella amb salsa taleggio i patates noves

"Tagliata" de ternera con salsa de taleggio y patatas nuevas

21.00 €



Ossobuco alla milanese

17.50 €



Bacallà arrebossat de colors amb salsa de tomàquet

Bacalao rebozado de colores con salsa de tomate

17.00 €



Tonyina a la pizzaiola

Atún a la pizzaiola

21.50 €



"Schiacciatella" de lleties i remolatxa amb salsa de verdures

"Schiacciatella" de lentejas y remolacha con salsa de verduras

14.50 €

IGI INCLÒS

S'agraeixen les propines en efectiu, gràcies / Se agradecen la propinas en efectivo, gracias.

Pizzas / Pizzas

MARINARA *

Tomàquet, all, oli i orenga
Tomate, ajo, aceite y orégano

12.00 €



NAPOLI *

Tomàquet, anxoves, olives negres, all, oli i orenga
Tomate, anchoas, aceitunas negras, ajo, aceite y orégano

14.50 €



TONNO *

Tomàquet, tonyina, olives i ceba
Tomate, atún, aceitunas y cebolla

13.00 €



MARGHERITA

Tomàquet i mozzarella
Tomate y mozzarella

12.00 €



PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç i xampinyons
Tomate, mozzarella, jamón de York y champiñones

14.00 €



4 STAGIONI

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, carxofes, olives i xampinyons
Tomate, mozzarella, jamón de York, alcachofas, aceitunas y champiñones

15.50 €



CAPRICCIOSA

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, carxofes, olives, anxoves, tàperes i xampinyons
Tomate, mozzarella, jamón de York, alcachofas, aceitunas, anchoas, alcaparras y champiñones

16.00 €



*Sense formatge

*Sin queso

IGI INCLÒS

S'agraeixen les propines en efectiu, gràcies / Se agradecen la propinas en efectivo, gracias.

Pizzas / Pizzas

CONTADINA

Tomàquet, mozzarella, carbassó, albergínia, xampinyons, pebrot i ceba
Tomate, mozzarella, calabacín, berenjena, champiñones, pimiento y cebolla

14.50 €



GORGONZOLA E MELE

Tomàquet, mozzarella, gorgonzola i poma
Tomate, mozzarella, gorgonzola y manzana

15.00 €



TRICOLORE

Tomàquet, mozzarella, pernil cru, encenalls de parmesà i ruca
Tomate, mozzarella, prosciutto crudo, virutas de parmesano y rúcula

15.50 €



SCOGLIO *

Tomàquet, gambes, musclos, calamars i julivert
Tomate, gambas, mejillones, calamares y perejil

17.50 €



4 FORMAGGI

Tomàquet, mozzarella, gorgonzola, parmesà i taleggio
Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano y taleggio

17.00 €



HAWAIANA

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç i pinya
Tomate, mozzarella, jamón de York y piña

15.00 €



ARRABBIATA

Tomàquet, spianata romana, pebrot escalivat, mozzarella i alfàbrega
Tomate, spianata romana, pimiento asado, mozzarella y albahaca

16.50 €



*Sense formatge

*Sin queso

IGI INCLÒS

S'agraeixen les propines en efectiu, gràcies / Se agradecen la propinas en efectivo, gracias.

La Pinsa

BURRATINA

Tomàquet, mozzarella, burrata, tomàquets escalivats i ruca
Tomate, mozzarella, burrata, tomates asados y rúcula

17.00 €

PARMIGIANA

Tomàquet, albergínia fregida, mozzarella, encenalls de parmesà i alfàbrega
Tomate, berenjena frita, mozzarella, virutas de parmesano y albahaca

17.50 €

BIANCANEVE

Mozzarella, taleggio, gorgonzola i encenalls de parmesà
Mozzarella, taleggio, gorgonzola y virutas de parmesano

16.50 €

FRUTTI DI MARE *

Tomàquet, calamars, gambes, musclos i julivert
Tomate, calamares, gambas, mejillones y perejil

18.50 €

CRUDAIOLA

Tomàquet, mozzarella, daus de tomàquet, ruca i encenalls de parmesà
Tomate, mozzarella, dados de tomate, rúcula y virutas de parmesano

16.50 €

NORDICA

Mozzarella, ruca, salmó fumat i festucs
Mozzarella, rúcula, salmón ahumado y pistachos

18.50 €

***Sense formatge**

***Sin queso**

La pinsa s'assembla a la pizza, però la seva forma és allargada, no rodona, pràcticament ovalada. El seu origen prové de l'antiga Roma i avui dia és una tendència a Itàlia, El seu èxit és degut a diversos factors: La massa lleugera és una barreja de farina de blat, soja i arròs, La seva fermentació de 48 hores fa que sigui més digerible, gràcies a la seva composició, i a l'absència de conservants, així com per la seva alta hidratació i el llevat mare. Tot això fa que obtinguem un producte cruixent per fora suau i lleuger per dins.

La pinsa se parece a la pizza, pero su forma es alargada, no redonda, practicamente ovalada, su origen proviene de la antigua Roma y hoy en día es una tendencia en Italia, Su éxito se debe a varios factores: Su masa ligera es una mezcla de harina de trigo, soja y arroz, Su fermentación de 48 horas hace que sea más digerible, gracias a su composición y a la ausencia de conservantes, así como por su alta hidratación y la levadura madre. Todo esto hace que obtengamos un producto crujiente por fuera suave y ligero por dentro.

IGI INCLÒS

S'agraeixen les propines en efectiu, gràcies / Se agradecen las propinas en efectivo, gracias.

Postres

Tiramisú

7.00 €



Pannacotta amb toffee i nous caramel·litzades

Pannacotta con toffee y nueces caramelizadas

7.00 €



Cannolo siciliano farcit de ricotta i perles de xocolata

Cannolo siciliano relleno de ricotta y perlas de chocolate

7.50 €



Pastís de Capri amb iogurt i mermelada de fruits vermells

Tarta de Capri con yogur y mermelada de frutos rojos

8.50 €



Pinsa al cacau amb dues nutelles, pistatxos i plàtan

Pinsa al cacao con dos nutellas, pistachos y plátano

10.50 €



Pastís a la crema de llima i merenga gratinada

Tarta a la crema de lima y merengue gratinado

7.50 €



Pastís de pastanaga "especialitat de la casa"

Pastel de zanahoria "especialidad de la casa"

7.50 €

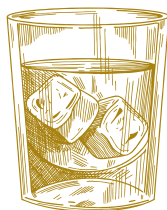
IGI INCLÒS

S'agraeixen les propines en efectiu, gràcies / Se agradecen la propinas en efectivo, gracias.

Begudes



BEGUDES / BEBIDAS



Begudes / Bebidas

Aigua mineral	2.50 €
Agua mineral	
Aigua amb gas	3.00 €
Agua con gas	
Coca Cola	2.50 €
Coca Cola Zero	2.50 €
Coca Cola Light	2.50 €
Fanta naranja	2.50 €
Fanta taronja	
Fanta limón	2.50 €
Fanta llimona	
Sprite	2.50 €
Nestea	2.50 €
Aquarius llimóna	3.00 €
Aquarius limón	
Aquarius taronja	
Aquarius naranja	3.00 €

Cervezes / Cervezas Italianas

Peroni clasica nastro azzurro	4.00 €
Peroni clasica red label	4.00 €
Peroni gran reserva doble malta	6.00 €
Peroni radler	4.00 €
Moretti clasica	4.00 €
Poretti luppoli zero	4.00 €

Cervezes / Cervezas

Alhambra lager	3.00 €
Alhambra reserva	3.50 €
Alhambra ipa	3.50 €
Alhambra red	3.50 €
Caña alhambra	2.50 €
Alhambra sin alcohol	3.00 €
Alhambra sense alcohol	

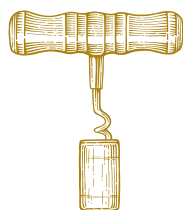
Cafès / Cafes

Expreso	1.50 €
Cafe americà	1.70 €
Americano	
Cafe amb llet	1.80 €
Café con leche	
Tallat	1.60 €
Cortado	
Carajillo	2.50 €
Capuccino	3.00 €
Té	2.50 €
Infusions	2.50 €

IGI INCLÒS

S'agraeixen les propines en efectiu, gràcies / Se agradecen la propinas en efectivo, gracias.

VINS / VINOS



Vi Negre / Tinto

Celeste roble Ribera del Duero	17.00 €
Murmuron by Sierra Cantabria. Tempranillo de Rioja	17.00 €
Rebels de batea. Garnatxa de Terra Alta	18.50 €
Blau. Garnatxa de Montsant	16.50 €
Borsao Joven Campo de Borja	12.00 €
Arte de vivir. Tempranillo Ribera del Duero	15.50 €
Gota de arena. Castilla y León	17.50 €
El senat de Montsant Cariñena	22.00 €
Collioure les abeilles, Languedoc-Roussillon	26.00€

Blanc / Blanco

Borsao joven campo de borja	12.00 €
Celeste verdejo, Castilla y León	14.00 €
Pazo das bruxas albariño	22.50 €
L'abrunet. Terra Alta	17.50 €
Les athletes du vins, Suavignon blanc Loire	19.50 €
Honoro vera, verdejo rueda	15.00 €
Principe de Viana Chardonnay Navarra	14.50 €
Viña sol, parellada Catalunya	13.00 €

Blanc / Blanco de Italia

Collemassari melacce, Montecucco vermentino	20.50 €
Poggioargentiera vermentino	21.00 €
Planeta segreta de siciliaz	26.00 €

Vi negra / Tinto de Italia

Segretta de Sicilia	21.00 €
Villa Antinori toscana. Reserva	57.00 €
Collemassari Rigoletto	23.00 €
Poggioargenti Bellamarsilia	25.50 €
Tenuta San Giorgio	33.50 €
Peppoli Chianti	35.00 €
Le Difise Toscana	36.50 €

Rosat / Rosado

Nekeas, garnaxa Navarra	12.00 €
Santa digna, Cabernet Suavignon Chile	16.00 €
Ullones, Garnaxa Emporda	18.00 €
Borsao, Joven Campo de Borja	12.00 €
Esquisse, Grenache Cotes de Provence	19.50 €
De casta. Cariñena Catalunya	12.00 €

IGI INCLÒS

S'agraeixen les propines en efectiu, gràcies / Se agradecen las propinas en efectivo, gracias.



L'Operetta

Ristorante - Pizzeria

Carta



Telephone +376 80 50 80
www.loperetta.rest

AD400 La Massana
Av. Sant Antoni 48

Starters / Antipasti

Beef carpaccio with parmesan shavings, pine nuts and black olives
Carpaccio di vitello, pinoli, parmiggiano e olive taggiasche

15.00 €

Tomato salad with fine red onions, parmesan shavings and rocket
Insalata di pomodori, cipolla rossa, grana e rucola

13.50 €

Vitello tonnato, cold sliced beef with a creamy tuna & anchovy sauce
Vitello tonnato

15.50 €

Creamy burrata cheese salad with sun-dried tomatoes and modena dressing
Burrata pugliese con pomodorini passiti all'aceto balsamico

14.50 €

Grilled artichokes with a crispy aromatic crust and grilled pecorino cheese
Carciofi gratinati con aromi del mediterraneo

14.50 €

Oven-melted provolone cheese served with caramelized apples and rosemary honey
Provolone al forno con mele caramellate e miele al rosmarino

14.50 €

Warm chick pea , tender green bean and cherry tomato salad
Insalata di fagiolini, ceci e pomodorini

13.00 €

IGI INCLUDED

Cash tips are appreciated, thank you / Le mance in contanti sono apprezzate, grazie.

Pastas, Gnocchi and Risottos

Homemade beef lasagna a la emiliana

Lasagna classica all'emiliana

15.00 €



Oven-baked aubergines parmigiana with rich tomato sauce

Parmiggiana di melanzane

14.50 €



Spaghetti with frutti di mare shellfish sauce

Spaghetti ai frutti di mare

17.50 €



Mafaldine wide pasta with homemade beef meatballs in rich tomato sauce

Mafaldine con le polpettine della nonna

14.50 €



Rigatoni alla pizzaiolo, with traditional marinara rich sauce from southern italy

Rigatoni alla pizzaiola

13.50 €



Spaghetti a la carbonara

Spaghetti alla carbonara

16.00 €



Casoncelli alla bresciana stuffed fresh pasta served with pesto sauce and crumbed parma ham

Casoncelli bresciani al pesto alla genovese e polvere di prosciutto san danielle

15.50 €



Durum wheat tagliatelle with broccoli, hazelnuts and italian toast croutons

Tagliatelle di semola con broccoli, nocciole e pan fritto

14.50 €



Pumpkin flavoured gnocchi with gorgonzola pearls and walnut sauce

Gnocchi di zucca alla salsa di gorgonzola e noci

16.50 €



King prawn and zucchini risotto

Risotto ai gamberi e zucchine

18.00 €



Wild mushroom and black truffle risotto

Risotto ai funghi porcini e tartufo nero

17.00 €

IGI INCLUDED

Cash tips are appreciated, thank you / Le mance in contanti sono apprezzate, grazie.

Main Courses

**Beef saltimbocca a la romana: rolled and stuffed beef fillets with prosciutto ham and sage
braised in wine and butter sauce with oven baked diced potatoes**

Saltimbocca di vitello alla romana

16.50 €



Fillet of pork scallopines in marsala sauce

Scaloppine di filetto di maiale al marsala

15.50 €



Chicken ciociara braised with red peppers and taggiasca olives

Pollo in umido alla ciociara con peperoni e olive taggiasche

15.00 €



Sliced beef steaks with taleggio cheese sauce and new potatoes

Tagliata di manzo con salsa al taleggio e patate novelle

21.00 €



Ossobucco a la milanese beef shank braised in wine and tomato sauce served with

Ossobuco alla milanese

17.50 €



Bi-coloured battered cod with tomato sauce

Baccalá in pastella due colori con salsa pomodoro

17.00 €



Red tuna in a pizzaiolo sauce of onions, peppers, capers and olives

Tonno alla pizzaiola

21.50 €



Lentil and beetroot patty served in a vegetable sauce

Schiacciarella di lenticchie e barbabietola con salsa alle verdure

14.50 €

IGI INCLUDED

Cash tips are appreciated, thank you / Le mance in contanti sono apprezzate, grazie.

Pizzas / Pizze

MARINARA *

Tomato with garlic, olive oil and oregano
Pomodoro, aglio, olio e origano

12.00 €



NAPOLI *

Tomato, anchovies, garlic and black olives
Pomodoro, acciughe, olive nere, aglio, olio e origano

14.50 €



TONNO *

Tomato, tuna, onions and olives
Pomodoro, tonno, olive e cipolla

13.00 €



MARGHERITA

Tomato, oregano and mozzarella
Pomodoro e mozzarella

12.00 €



PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomato, cooked ham, mushrooms and mozzarella
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di York e funghi

14.00 €



4 STAGIONI

Tomato, mozzarella, capers, anchovies, cooked ham, artichokes, olives and mushrooms
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di York, carciofi, olive e funghi

15.50 €



CAPRICCIOSA

Tomato, mozzarella, York ham, artichokes, olives, anchovies, capers and mushrooms
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di York, carciofi, olive, acciughe, capperi e funghi

16.00 €



*Senza formaggio

*Without cheese

IGI INCLUDED

Cash tips are appreciated, thank you / Le mance in contanti sono apprezzate, grazie.

CONTADINA

Tomato, mozzarella, zucchini, aubergines, mushrooms, peppers and onions
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, funghi, peperone e cipolla

14.50 €



GORGONZOLA E MELE

Tomato, mozzarella, gorgonzola, honey and apples
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e mela

15.00 €



TRICOLORE

Tomato, mozzarella, parmesano, parma ham and rocket
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e rucola

15.50 €



SCOGLIO *

Tomato, mozzarella, prawns, mussels, calamari and parsley
Pomodoro, gamberi, cozze, calamari e prezzemolo

17.50 €



4 FORMAGGI

Tomato, mozzarella, gorgonzola, parmesano and taleggio cheese
Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano y taleggio

17.00 €



HAWAIANA

Tomato, mozzarella, cooked ham and pineapple
Pomodoro, mozzarella, prosciutto di York e ananas

15.00 €



ARRABBIATA

Tomato, mozzarella, spicy spianata salami, roast red peppers and basil
Pomodoro, spianata romana, peperoni arrostiti, mozzarella e basilico

16.50



***Senza formaggio**

***Without cheese**

IGI INCLUDED

Cash tips are appreciated, thank you / Le mance in contanti sono apprezzate, grazie.

La Pinsa

BURRATINA

Tomato, mozzarella, roast tomatoes, burrata and rocket
Pomodoro, mozzarella, burrata, pomodorini arrostiti e rucola

17.00 €

PARMIGIANA

Tomato, fried aubergines, mozzarella, parmesan shavings and fresh basil
Pomodoro, melanzane fritte, mozzarella, scaglie di parmigiano e basilico

17.50 €

BIANCANEVE

Mozzarella, parmesano, taleggio, gorgonzola
Mozzarella, taleggio, gorgonzola y virutas de parmesano

16.50 €

FRUTTI DI MARE *

Tomato, calamari, prawns, mussels and parsley
Pomodoro, calamari, gamberi, cozze e prezzemolo

18.50 €

CRUDAIOLA

Mozzarella, chopped tomato, parmesan shavings and rocket
Pomodoro, mozzarella, cubetti di pomodoro, rucola e scaglie di parmigiano

16.50 €

NORDICA

Smoked salmon, mozzarella, pistachios and rocket
Mozzarella, rucola, salmone affumicato e pistacchi

18.50 €

*** Senza formaggio**

*** Without cheese**

The pinsa looks like a pizza, its shape is elongated, not round, practically oval. Its origin comes from ancient Rome, today it is a huge trend in Italy. Its success is due to several factors: its light dough is a mixture of wheat, soy and rice flour. Its 48-hour fermentation makes it more digestible, thanks to its composition, and the absence of preservatives, as well as its high hydration and sourdough. All this means that we obtain a crunchy product on the outside, and soft-light on the inside. Delicious.

La pinsa sembra una pizza, ma la sua forma è allungata, non tonda, praticamente ovale, da cui deriva la sua origine dell'antica Roma e oggi è una tendenza in Italia. Il suo successo è dovuto a diversi fattori: la sua massa leggera è una miscela di farine di frumento, soia e riso, La sua fermentazione di 48 ore lo rende più digeribile, grazie la sua composizione e l'assenza di conservanti, nonché la sua elevata idratazione e il lievito madre, tutto questo ci fa ottenere un prodotto croccante fuori, morbido e leggero dentro..

IGI INCLUDED

Cash tips are appreciated, thank you / Le mance in contanti sono apprezzate, grazie.

Desserts

Tiramisú

7.00 €

Pannacotta with toffee and caramelized nuts

Pannacotta con toffee e noci caramellate

7.00 €

Cannolo siciliano alla ricotta and chocolate pearls

Cannolo siciliano alla ricotta e perle di cioccolato

7.50 €

Capri cake with red fruits and yoghurt

Torta di capri con iogurt e marmellata di frutti rossi

8.50 €

Pinsa with two nutellas, pistachio and bananas

Pinsa al cacao alle due nutelle, pistacchi e banana

10.50 €

Lime meringue pie

Crostata alla crema di lima e meringa fiammeggiata

7.50 €

Carrot cake

Torta alle carote "specialità" della casa

7.50 €

IGI INCLUDED

Cash tips are appreciated, thank you / Le mance in contanti sono apprezzate, grazie.

Drinks



DRINKS / BEVANDE



Drinks / Bevande

Still mineral water Acqua minerale	2.50 €
Sparkling water Acqua di seltz	3.00 €
Coca Cola	2.50 €
Coca Cola Zero	2.50 €
Coca Cola Light	2.50 €
Fanta orange Fanta arancio	2.50 €
Fanta limón Fanta lemon	2.50 €
Sprite	2.50 €
Nestea	2.50 €
Aquarius lemon Aquarius limone	3.00 €
Aquarius orange Aquarius arancio	3.00 €

Italian beers / Birre italiane

Peroni classica nastro azzurro	4.00 €
Peroni classica red label	4.00 €
Peroni gran riserva doble malta	6.00 €
Peroni radler	4.00 €
Moretti classica	4.00 €
Piretti luppoli zero	4.00 €

Beers / Birre

Alhambra lager	3.00 €
Alhambra reserva	3.50 €
Alhambra ipa	3.50 €
Alhambra red	3.50 €
Draught beer alhambra	2.50 €
Alhambra sin alcohol Alhambra non alcoholic beer	3.00 €



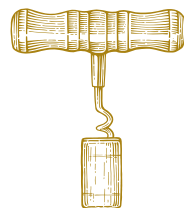
Coffees / Caffè

Expreso	1.50 €
American coffee Caffè americano	1.70 €
White coffee Caffè latte	1.80 €
Small white coffee	1.60 €
Small liquer coffee	2.50 €
Capuccino	3.00 €
Té	2.50 €
Infusions	2.50 €

IGI INCLUDED

Cash tips are appreciated, thank you / Le mance in contanti sono apprezzate, grazie.

WINE / VINI



Red Wine / Vini Rosso

Celeste roble Ribera del Duero	17.00 €
Murmuron by Sierra Cantabria.	
Tempranillo de Rioja	17.00 €
Rebels de batea. Garnatxa de Terra Alta	18.50 €
Blau. Garnatxa de Montsant	16.50 €
Borsao Joven Campo de Borja	12.00 €
Arte de vivir. Tempranillo Ribera del Duero	15.50 €
Gota de arena. Castilla y León	17.50 €
El senat de Montsant Cariñena	22.00 €
Collioure les abeilles, Languedoc-Roussillon	26.00€

White Wine / Vini Bianco

Borsao joven campo de borja	12.00 €
Celeste verdejo, Castilla y León	14.00 €
Pazo das bruxas albariño	22.50 €
L'abrunet. Terra Alta	17.50 €
Les athletes du vins, Suavignon blanc Loire	19.50 €
Honoro vera, verdejo rueda	15.00 €
Principe de Viana Chardonnay Navarra	14.50 €
Viña sol, parellada Catalunya	13.00 €

Italian White Wine / Vini bianco italiano

Collemassari melacce, Montecucco vermentino	20.50 €
Poggioargentiera vermentino	21.00 €
Planeta segreta de siciliaz	26.00 €

Italian Red Wine / Vini Rosso italiano

Segretta de Sicilia	21.00 €
Villa Antinori toscana. Reserva	57.00 €
Collemassari Rigoletto	23.00 €
Poggioargenti Bellamarsilia	25.50 €
Tenuta San Giorgio	33.50 €
Peppoli Chianti	35.00 €
Le Difise Toscana	36.50 €

Rose Wine / Vini Rosato

Nekeas, garnaxa Navarra	12.00 €
Santa digna, Cabernet Suavignon Chile	16.00 €
Ullones, Garnaxa Emporda	18.00 €
Borsao, Joven Campo de Borja	12.00 €
Esquisse, Grenache Cotes de Provence	19.50 €
De casta. Cariñena Catalunya	12.00 €

IGI INCLUDED

Cash tips are appreciated, thank you / Le mance in contanti sono apprezzate, grazie.