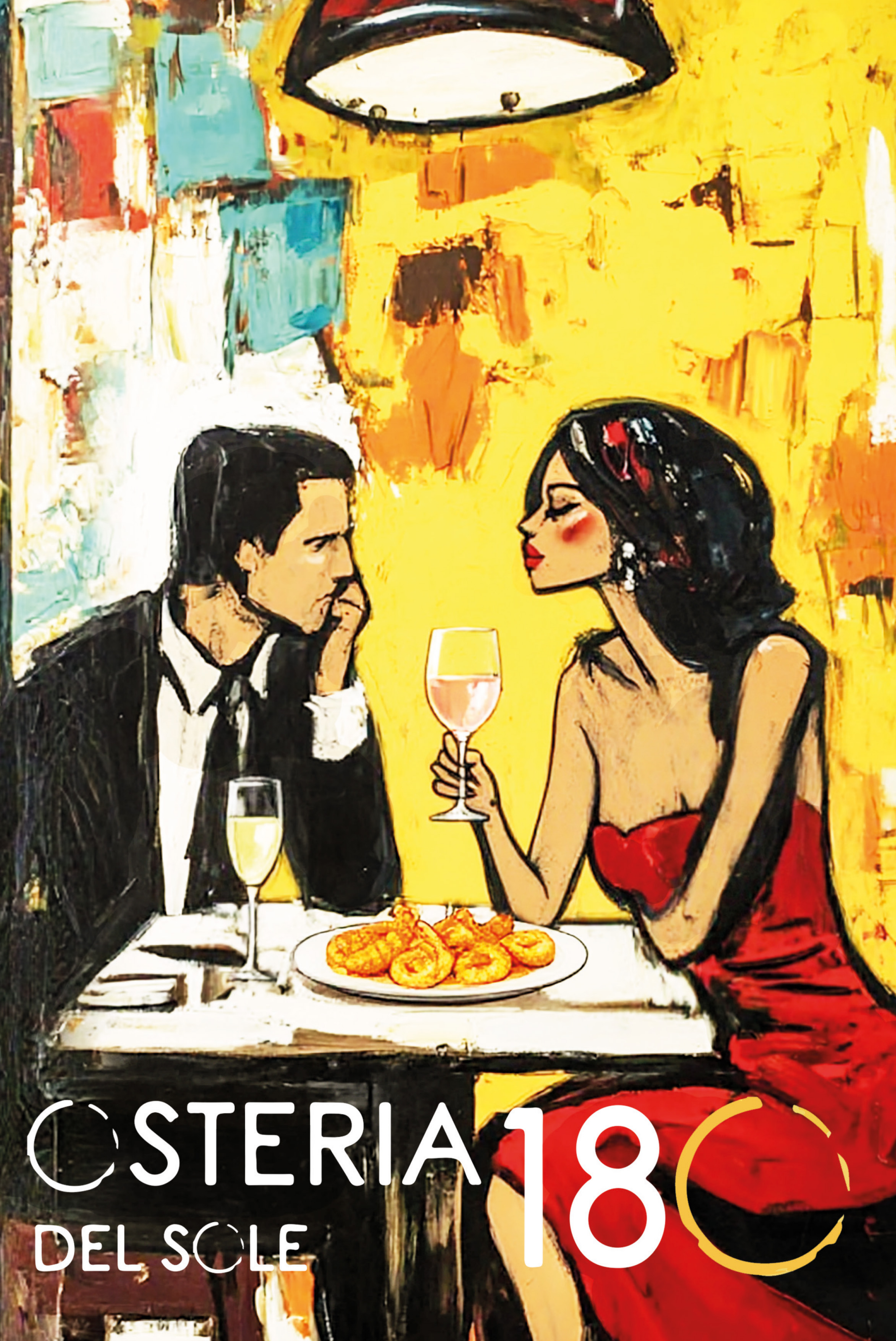




OSTERIA 18
DEL SOLE

ANTIPASTI FREDDI DI MARE | COLD SEAFOOD STARTERS

Antipasto misto freddo*

€ 17,00

*Cold seafood appetizer****Insalata di mare***

€ 17,00

*Seafood salad****Roast beef di tonno con semi di papavero,
finocchietto selvatico e lime**

€ 16,50

*Seared tuna with poppy seeds, wild fenne and lime****Mix al vapore (in base al pescato)**

€ 25,00

*Steamed seafood mix (based on the catch)***Alici marinate**

€ 15,00

*Marinated anchovies***Salmone marinato al pepe rosa, limone e menta**

€ 16,50

*Marinated salmon with pink peppercorns, lemon and mint***Insalata di polpo con profumo di limone e tocchetti d'arancia**

€ 17,00

*Octopus salad with a hint of lemon and orange chunks***Misto freddo reale***

€ 25,00

*Royal cold seafood platter****Carpaccio di pesce spada marinato al sale
con salsa all'arancia**

€ 16,50

*Salt-marinated swordfish carpaccio with orange sauce**

CRUDITÀ | FISH CRUDITÈS

Tartare di salmone e avocado*

€ 18,00

*Salmon tartare with avocado****Tartare di tonno e pompelmo***

€ 18,00

*Tuna tartare with grapefruit****Misto di crudità (in base al pescato)***

€ 35,00

*Raw fish selection (based on the catch of the day)****Battuta di gamberi con pane tostato e burro salato***

€ 20,00

*Shrimp tartare with toasted bread and salted butter****Tris di tartare**

€ 18,50

Trio of fish tartare

ANTIPASTI CALDI DI MARE | WARM SEAFOOD STARTERS

Gratinato misto <i>Mixed seafood au gratin</i>	€ 17,50
Gratinato dell'osteria <i>Osteria-style seafood gratin</i>	€ 25,00
Zuppetta ai frutti di mare <i>Seafood soup</i>	€ 17,50
Gamberoni al sale* <i>Prawns with Cervia salt*</i>	€ 18,00
Cozze e vongole alla marinara <i>Mussels and clams in marinara-style sauce</i>	€ 17,00
Cozze alla tarantina <i>Mussels in tarantina-style tomato sauce</i>	€ 16,50
Baccalà fritto con salsa tzatziki <i>Fried cod with tzatziki sauce</i>	€ 16,00

PRIMI DI PESCE | SEAFOOD FIRST COURSES

Tortellacci ripieni di gamberi e rana pescatrice <i>Tortellacci stuffed with prawns and monkfish</i>	€ 16,50
Passatelli gamberi e porcini* <i>Passatelli pasta with shrimp and porcini mushrooms</i>	€ 17,00
Tagliolini all'astice e gamberi* <i>Tagliolini pasta with lobster and shrimp</i>	€ 25,00
Risotto alla marinara (minimo 2 persone)* <i>Seafood risotto (minimum 2 people)*</i>	€ 16,50
Spaghetti chitarra allo scoglio <i>Guitar-string spaghetti with mixed seafood</i>	€ 17,50
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 17,00
Tagliolini ai crostacei* <i>Tagliolini pasta with shellfish*</i>	€ 20,00
Strozzapreti dell'osteria (cozze, vongole, gamberi e pomodorini) <i>Osteria-style strozzapreti pasta (mussels, clams, shrimp, and cherry tomatoes)</i>	€ 17,00
Paccheri alla mediterranea (tonno fresco, olive nere, capperi, origano e pomodorini) <i>Mediterranean paccheri pasta (fresh tuna, black olives, capers, oregano, and cherry tomatoes)</i>	€ 17,00
Spaghetto dello chef con fonduta di parmigiano* (aglio, olio e peperoncino, con tartare di gambero rosso dell'Adriatico) <i>Chef's spaghetti with Parmesan fondue (garlic, oil, chili pepper, and Adriatic red shrimp tartare)</i>	€ 18,00

SECONDI DI PESCE | SEAFOOD SECOND COURSES

Grigliata di pesce* <i>Grilled seafood*</i>	€ 25,00
Fritto di crostacei con verdure in pastella <i>Fried shellfish with battered vegetables</i>	€ 18,50
Fritto misto* <i>Seafood fry-up*</i>	€ 17,50
Tagliata di tonno al sesamo nero* <i>Sliced tuna with black sesame*</i>	€ 17,50
Branzino al sale <i>Sea bass in salt</i>	€ 6,50 hg
Spada alla griglia con salsa salmoriglio <i>Grilled swordfish with salmoriglio sauce</i>	€ 17,00
Spiedini misti* <i>Mixed skewers*</i>	€ 17,00
Spiedini di gamberi <i>Prawn skewers</i>	€ 17,00
Spiedini di calamari <i>Squid skewers</i>	€ 15,50
Crostacei alla catalana con pinzimonio* <i>Catalan-style shellfish with fresh crudités*</i>	€ 70,00
Grigliata di crostacei <i>Grilled shellfishes</i>	€ 7,00 hg
Grigliatona mista* (uno spiedino di mazzancolla, due canestrelli, due spiedini di gamberi, due spiedini di calamari, due capesante, una sogliola, due aragostelle, un branzino, una cosa di rospo e un fritto misto) <i>Big mixed grill* (one prawn skewer, two scallops, two shrimp skewers, two squid skewers, one sole, two baby lobsters, one sea bass, one monkfish tail, and mixed fried seafood)</i>	€ 70,00
Coda di rospo alla mugnaia (700 g) <i>Monkfish meunière style</i>	€ 35,00
Branzino o orata al forno (700/800 g) <i>Baked sea bass or sea bream</i>	€ 35,00
Branzino al sale (700/800 g) <i>Salt-crusted sea bass</i>	€ 35,00
Mix vapore (in base al pescato) <i>Steamed fish mix (depending on the daily catch)</i>	€ 25,00

ANTIPASTI DI CARNE | MEAT STARTERS

- Caprese

Caprese salad

€ 12,00
- Bresaola, rucola e grana

Bresaola with rocket and grana padano cheese

€ 12,00

PRIMI DI CARNE | MEAT FIRST COURSES

- Penne al pomodoro

Penne pasta with tomatoes

€ 10,00
- Tagliatella al ragù

Tagliatella pasta with meat sauce

€ 11,00
- Strozzapreti pasticciati

Strozzapreti with meat, tomato, and cheese sauce

€ 11,00

SECONDI DI CARNE | MEAT SECOND COURSES

- Cotoletta con patatine

Breaded cutlet with french fries

€ 13,00
- Tagliata di manzo, rucola e grana padano

Sliced beef steak with rocket and grana padano cheese

€ 20,00
- Filetto alla griglia

Grilled beef fillet

€ 20,00

CONTORNI | SIDES DISHES

- Patatine fritte

French fries

€ 6,00
- Insalata mista

Mixed salad

€ 6,00
- Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€ 7,50

SCHIACCIATINE | FLAT BREAD**Schiacciatina**

Rosmarino, olio

Rosemary, oil

€ 3,00

Schiacciatina Delicata

Pomodoro a fette, basilico, scagli di grana padano

Tomato slices, basil, scales of grana padano cheese

€ 6,50

Schiacciatina al crudo di Parma

Olio, prosciutto crudo di Parma

Oil, Parma prosciutto

€ 7,50

Schiacciatina allo Speck

Rosmarino, olio, speck

Rosemary, oil, speck

€ 7,50

Schiacciatina Vegetariana

Olio, verdure fresche

Olive oil and fresh vegetables

€ 7,00

PIZZE BABY | “BABY” SIZE PIZZAS**Margherita**

Tomato, mozzarella cheese

€ 5,00

Prosciutto cotto

Ham

€ 5,50

Salsiccia

Sausage

€ 5,50

Carciofi

Artichokes

€ 5,50

Porcini

Porcini mushrooms

€ 5,50

Salame piccante

Spicy salami

€ 5,50

Funghi

Mixed mushrooms

€ 5,50

4 Stagioni

Ham, artichokes, olives, mushrooms

€ 5,50

Pomodoro

Tomato

€ 4,50

Biancaneve

Mozzarella cheese

€ 4,50

Tricolore Bufala, pomodorini, basilico fresco <i>Cow buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil</i>	€ 11,50
Squacquerone e Rucola Mozzarella, squacquerone e rucola <i>Mozzarella cheese, fresh squacquerone cheese, rocket</i>	€ 9,00
Giacomino Pomodoro, scamorza, rucola, radicchio, porcini, olive, pomodorini <i>Tomato, scamorza cheese, mixed fresh vegetables, porcini mushrooms, olives, cherry tomatoes</i>	€ 11,50
Sapore d'inverno Pomodoro, mozzarella, radicchio, scaglie di grana padano, rucola <i>Tomato, mozzarella cheese, radicchio, scales of grana padano cheese, rocket</i>	€ 11,00
Bomba Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, pancetta, olive, porcini <i>Tomato, mozzarella cheese, sausages, spicy salami, bacon, olives, porcini mushrooms</i>	€ 12,00
Rustica Mozzarella, pomodori freschi, rucola, scaglie di grana padano, funghi freschi <i>Mozzarella cheese, fresh tomato, rocket, scales of grana padano cheese, fresh mushrooms</i>	€ 11,50
Boscaiola Mozzarella, pomodorini, funghi freschi, pancetta <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, fresh mushrooms, bacon</i>	€ 11,50
Mediterranea Pomodoro, mozzarella di bufala, olive, capperi, acciughe, origano, basilico <i>Cow buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, olives, capers, anchovies, oregano</i>	€ 11,50
Esplosiva Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck, rucola, grana padano <i>Tomato, mozzarella cheese, porcini mushrooms, gorgonzola cheese, speck, rocket, grana padano cheese</i>	€ 11,50
Simpatica Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel <i>Tomato, mozzarella cheese, french fries, frankfurters</i>	€ 9,00
Antipatica Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, salsiccia, wurstel <i>Tomato, mozzarella cheese, french fries, sausage, frankfurter</i>	€ 9,00
Sbrilurina Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, pancetta, scamorza <i>Tomato, mozzarella cheese, red chicory, bacon, scamorza cheese</i>	€ 10,50
Mangiona Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, salsiccia, rucola <i>Tomato, mozzarella cheese, porcini mushrooms, gorgonzola cheese, sausage, rocket</i>	€ 11,50
Osteria del Sole Mozzarella, mortadella, granella di pistacchio, squacquerone <i>Mozzarella cheese, mortadella, chopped pistachios, squacquerone cheese</i>	€ 14,00
Burratella Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, basilico <i>Tomato, mozzarella cheese, raw ham, burrata cheese, basil</i>	€ 16,00

Pomodoro <i>Tomato</i>	€ 5,50
Margherita Pomodoro, mozzarella <i>Tomato, mozzarella cheese</i>	€ 7,00
Marinara Pomodoro, prezzemolo, aglio <i>Tomato, parsley, garlic</i>	€ 5,50
Romana Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano <i>Tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies, oregano</i>	€ 7,50
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>Tomato, mozzarella cheese, anchovies, oregano</i>	€ 7,50
Biancaneve Mozzarella <i>Mozzarella cheese</i>	€ 6,00
Bresaola Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana padano <i>Tomato, mozzarella cheese, air-dried beef, rocket, scales of grana padano cheese</i>	€ 11,50
Bufala Pomodoro, mozzarella di bufala <i>Tomato, cow buffalo mozzarella</i>	€ 10,50
Calzone Farcito Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, würstel, salame piccante, carciofi <i>Folded pizza with tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms cooked in oil with garlic and parsley, würstel, spicy salami, artichokes</i>	€ 10,00
Caprese Pomodori freschi, mozzarella, origano <i>Fresh tomatoes, mozzarella cheese, oregano</i>	€ 8,00
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofi, olive nere <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms cooked in oil with garlic and parsley, ham, artichokes, black olives</i>	€ 9,00
Carciofi Pomodoro, mozzarella, carciofi <i>Tomato, mozzarella cheese, artichokes</i>	€ 7,50
Cipolla Pomodoro, mozzarella, cipolla <i>Tomato, mozzarella cheese, onion</i>	€ 7,00
Cipolla e Tonno Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno <i>Tomato, mozzarella cheese, onion, tuna</i>	€ 8,00
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami</i>	€ 7,50
Funghi Trifolati Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms cooked in oil with garlic and parsley</i>	€ 7,50

Funghi Freschi Pomodoro, mozzarella, funghi freschi <i>Tomato, mozzarella cheese, fresh mushrooms</i>	€ 7,50
Funghi e Carciofi Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, carciofi <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms cooked in oil with garlic and parsley, artichokes</i>	€ 8,50
Funghi e Salsiccia Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, salsiccia <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms cooked in oil with garlic and parsley, sausage</i>	€ 8,50
Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola <i>Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese</i>	€ 8,00
Melanzane Pomodoro, mozzarella, melanzane <i>Tomato, mozzarella cheese, aubergines</i>	€ 7,00
Ortolana Pomodoro, mozzarella, verdure fresche <i>Tomato, mozzarella cheese and fresh vegetables</i>	€ 10,00
Pancetta e Radicchio Pomodoro, mozzarella, pancetta, radicchio <i>Tomato, mozzarella cheese, bacon, radicchio</i>	€ 10,00
Peperoni Pomodoro, mozzarella, peperoni <i>Tomato, mozzarella cheese, peppers</i>	€ 7,50
Misto Funghi Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati e freschi, misto bosco, porcini <i>Tomato, mozzarella cheese, mushrooms cooked in oil with garlic and parsley, fresh and porcini mushrooms</i>	€ 10,00
Porcini Pomodoro, mozzarella, funghi porcini <i>Tomato, mozzarella cheese, porcini mushrooms</i>	€ 9,00
Prosciutto Cotto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella cheese, ham</i>	€ 8,00
Prosciutto Crudo di Parma Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma <i>Tomato, mozzarella cheese, Parma prosciutto</i>	€ 10,50
Prosciutto e Funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms cooked in oil with garlic and parsley</i>	€ 8,50
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofi, salsiccia <i>Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms cooked in oil with garlic and parsley, artichokes, sausage</i>	€ 9,00
4 Formaggi Mozzarella, emmental, gorgonzola, fontina <i>Mozzarella cheese, emmental, gorgonzola, fontina cheese</i>	€ 7,50
Radicchio e Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola <i>Tomato, mozzarella cheese, radicchio, gorgonzola cheese</i>	€ 8,50

Speck, gamberi e radicchio Pomodoro, mozzarella, speck, gamberi, radicchio <i>Tomato, mozzarella cheese, speck, shrimp, radicchio</i>	€ 12,00
Ortogriglia Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate <i>Tomato, mozzarella cheese and grilled vegetables</i>	€ 10,00
Rucola Pomodoro, mozzarella, rucola <i>Tomato, mozzarella cheese, rocket</i>	€ 8,00
Rucola, prosciutto crudo di Parma e radicchio Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, radicchio <i>Tomato, mozzarella cheese, rocket, Parma prosciutto, radicchio</i>	€ 11,50
Salsiccia Pomodoro, mozzarella, salsiccia <i>Tomato, mozzarella cheese, sausage</i>	€ 8,00
Speck Pomodoro, mozzarella, speck <i>Tomato, mozzarella cheese, speck</i>	€ 9,50
Tonno Pomodoro, mozzarella, tonno <i>Tomato, mozzarella cheese, tuna</i>	€ 8,00
Wurstel Pomodoro, mozzarella, wurstel <i>Tomato, mozzarella cheese, wurstel</i>	€ 8,00
Zucchine e Salsiccia Pomodoro, mozzarella, zucchine, salsiccia <i>Tomato, mozzarella cheese, courgettes, sausage</i>	€ 9,00
Porcini, Crudo di Parma e Salsiccia Pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo, salsiccia <i>Tomato, mozzarella cheese, porcini mushrooms, Parma prosciutto, sausages</i>	€ 12,00
Melanzane e Salame Piccante Pomodoro, mozzarella, melanzane, salame piccante <i>Tomato, mozzarella cheese, aubergines, spicy salami</i>	€ 8,50
Gorgonzola e Porcini Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, porcini <i>Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, porcini mushrooms</i>	€ 10,00
Profumo di mare Pomodoro, pomodorini, gamberi, seppia, polpo, cozze, vongole <i>Tomato, cherry tomatoes, prawns, cuttlefish, octopus, mussels, clams</i>	€ 13,00

SUPPLEMENTI | EXTRA-CHARGE

Speck - Prosciutto crudo - Bresaola Speck - Parma prosciutto - bresaola	€ 2,50	Pizza stesa Large pizza	€ 3,00
Mozzarella di Bufala Buffalo mozzarella cheese	€ 2,50	Doppia mozzarella Double mozzarella cheese	€ 3,00
Impasto al farro Organic spelt dough	€ 2,00		

BOLLICINE | *SPARKLING WINES*

Cuvée "Platinum" Brut Montelvini	€ 25,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Follador	€ 30,00
Pignoletto frizzante Umberto Cesari	€ 21,00
Metodo Classico "Fulvio Beo" Extra Brut Cà Rugate	€ 35,00
Franciacorta Saten Brut Bio Le Vedute	€ 35,00
Franciacorta "Grand Cuvée Alma" Bellavista	€ 45,00
Franciacorta Extra Brut "Cuvée Prestige" Cà del Bosco	€ 35,00
Franciacorta Extra Brut "Cuvée Prestige" MAGNUM Cà del Bosco	€ 70,00
Brut Emozione Villa	€ 35,00

CHAMPAGNE | *CHAMPAGNE*

Brut Imperial Moët & Chandon	€ 70,00
Veuve Clicquot	€ 70,00
Blanc De Blanc	€ 70,00

BIANCHI FERMI | *STILL WHINE WINES*

Trebbiano "Le Coste" Poderi del Nespoli	€ 25,00
Pinot Bianco Aichholz	€ 26,00
Chardonnay Aichholz	€ 26,00
Gewurztraminer Bessererhof	€ 26,00
Gewurztraminer Von Blumen	€ 26,00
Muller Thurgau "Le Giare" Roeno	€ 26,00
Sauvignon Ploner	€ 26,00
Sauvignon Van Blanner	€ 30,00
Soave Classico "San Michele" BIO Cà Rugate	€ 26,00
Ribolla Gialla Ronco dei Tassi	€ 26,00
Roero Arneis "Re Cit" Monchiero Carbone	€ 26,00
Passerina "Serranella" BIO Spinelli	€ 26,00
Greco "Calpazio" San Salvatore 1988	€ 26,00
Falanghina San Salvatore 1988	€ 26,00
Vermentino di Sardegna Audarya	€ 26,00
Vermentino di Sardegna "Camminera" Audarya	€ 26,00
Anthilia Donnafugata	€ 26,00
Etna Bianco Davide Fregonese	€ 26,00
Fiano Capranera	€ 26,00

ROSATI | *ROSÈ WINES*

Rosato Filarino Poderi dal Nespoli	€ 26,00
Franciacorta Rosè San Cristoforo	€ 35,00

ORANGE WINES | *ORANGE WIINES*

Soave Classico Superiore "Bucciato" BIO Cà Rugate	€ 27,00
---	---------

ROSSI | *RED WINES*

Romagna Sangiovese Superiore Cru "Prugneto" Poderi dal Nespoli	€ 26,00
Valpolicella Superiore Ripasso "Campo Bastiglia" BIO Cà Rugate	€ 26,00

BEVANDE | DRINKS

Acqua naturale/gasata	Still/sparkling water	€ 3,00
Bibita spina piccola	Small draft drink	€ 3,50
Bibita spina media	Medium draft drink	€ 4,50
Bevande in lattina	Canned drinks	€ 3,50
Birra piccola	Small beer	€ 4,00
Birra grande	Large beer	€ 5,50
Birra 1 Litro	Beer 1 liter	€ 12,00
Birra in bottiglia	Bottled beer	€ 4,50
Vino spina ¼ litro	Draft wine ¼ liter	€ 4,00
Vino spina ½ litro	Draft wine ½ liter	€ 6,50
Vino spina 1 litro	Draft wine 1 liter	€ 13,00
Calice di Gewurztraminer		€ 7,00
Calice di Pinot Bianco		€ 7,00
Calice di Franciacorta		€ 8,00

AMARI | BITTERS

Lucano	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Branca Menta	€ 4,00
Averna	€ 4,00
Ramazzotti	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Disaronno	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Limoncello - Liquirizia	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00

COGNAC | COGNAC

Martell	€7,00
Cardenal Mendoza	€7,00

RUM | RUM

Zacapa	€9,00
Don Papa	€9,00

WHISKY | WHISKY

Oban	€7,00
Macallan	€7,00
Lagavulin	€7,00

GRAPPE | GRAPPA

Prime Uve Bianche	€ 4,00
Prime Uve Nere	€ 4,00
Fratina	€ 4,00
903 Tipica	€ 4,00
903 Barrique	€ 4,00
Fuori Classe	€ 5,00

Bocconcini al cioccolato aromatizzato al cocco <i>Coconut-flavored chocolate bites</i>	€ 7,00
Cannolo siciliano ripieno con ricotta di pecora, granella di pistacchio, scorza di arancia candita <i>Sicilian cannolo stuffed with sheep ricotta, chopped pistachio, candied orange peel</i>	€ 7,00
Babà al Rum <i>Rum babà</i>	€ 7,00
Cestino ripieno alla crema Chantilly e fragole <i>Basket filled with Chantilly cream and strawberries</i>	€ 7,00
Panna cotta con cioccolato o frutti di bosco o caramello <i>Panna cotta with chocolate or berries or caramel</i>	€ 7,00
Nutellini (piccoli bignè ripieni di Nutella, panna montata e zucchero al velo) <i>"Nutellini" (cream puffs filled with Nutella, whipped cream and icing sugar)</i>	€ 7,00
Gelato al fiordilatte con croccante e caramello salato <i>Fior di latte ice cream with crunchy bits and salted caramel</i>	€ 7,00
Gelato al fiordilatte con fichi caramellati <i>Fior di latte ice cream with caramelized figs</i>	€ 7,00
Gelato al fiordilatte con amarene <i>Fior di latte ice cream with black cherries</i>	€ 7,00
Mix di biscotti secchi <i>Assorted dry cookies</i>	€ 7,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 4,00
Sorbetto al caffè <i>Coffee sorbet</i>	€ 4,00



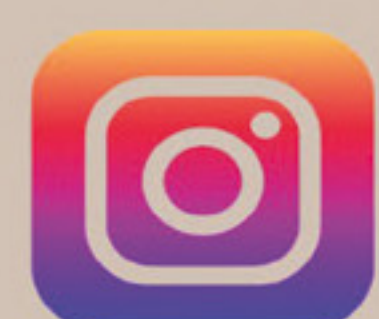
Per rendere perfetto
ogni tuo evento
noi ci affidiamo
alla professionalità
delle pasticcerie

dolceamaro

CESENATICO - CERVIA - GAMBETTOLA - CESENA

INFO E PRENOTAZIONI 0547-88358

WWW.DOLCEAMAROPASTICCERIA.COM



DOLCEAMAROPASTICCERIA





INFO E PRENOTAZIONI

www.osteriadelsole.net
0547 673010

