

Le Nostre Insalatone

ESOTICA AL MANGO: cespo di lattuga, cipollotti rossi,
carote, rapanelli, cubetti, di mango, salsina con olio Evo,
aceto bianco, prezzemolo tritato, macinata leggera di peperoncino
€ 10

MISTA: uova sode, sedano, tonno selezione Campisi,
cubetti di carote arrostate, olio Evo "ERA",
olive nere Taggiasche
€ 8

Dal Mare le Tartare di Pesce

GAMBERO ROSSO ∞❄️: *gambero rosso di Mazara del vallo,
salicornia del Gargano, latte di cocco*
€ 27

TONNO ∞❄️: *tonno rosso del Mediterraneo, avocado*
€ 23

RICCIOLA ∞❄️: *ricciola del Mediterraneo, polvere di barbabietola,
chips di patata viola*
€ 25

SALMONE ∞❄️: *salmone norvegese, olio EVO, lime,
salsa di soia, insalata di alghe*
€ 25

Dal Mare

LA NOSTRA SELEZIONE DI OSTRICHE

OSTRICA ITALIA

€ 5 *cad.*

OSTRICA FRANCIA

€ 6 *cad.*

PLATEAU SELEZIONE 4 OSTRICHE

€ 15

IL CAVIALE

CAVIALE ITALIANO *'Calvisius tradition'* (gr 10)

€ 30

La Carne

VITELLO TONNATO: *magatello di vitello al punto rosa, salsa tonnata, foglia di capperi di Pantelleria, capperi croccanti di Pantelleria*
€ 20

BATTUTA NOBILE AL TUORLO: *carne di manzo cruda di razza piemontese, tuorlo d'uovo, polvere di capperi di Pantelleria essiccato, germoglio di porro*
€ 20

BATTUTA DI WAGYU: *crudo di Wagyu, spuma di Robiola di Roccaverano con tartufo nero di Norcia, cialde di pane Carasau*
€ 30

WAGYU MILLEFOGLIE: *bresaola di Wagyu, spuma di Robiola di Roccaverano con tartufo nero di Norcia, cialde di pane Carasau*
€ 22

CARPACCIO DI WAGYU: *carpaccio di Wagyu, pesto di rucola, maionese al tartufo nero di Norcia, Tartufo nero di Norcia grattugiato, Pecorino romano*
€ 30

DEGUSTAZIONE SALATA: *capocollo di Martina Franca, culatello di Zibello, Mortadella di favola, fichi sciropati, cipolla di Tropea caramellata, maionese al pistacchio, cubetti di parmigiano reggiano 36 mesi*
€ 25

Il Triangolo nello Snack nel contrasto di tricologia

TRIANGOLO GAMBERI ROSSI ∞*

*Gamberi rossi crudi di Mazara del Vallo, burrata di Andria,
datterino giallo di Pachino, petali di pomodoro*

€ 12

TRIANGOLO SALMONE AFFUMICATO ∞*

Salmone affumicato norvegese, finocchio marinato, spicchi di arancia

€ 9

TRIANGOLO BATTUTA SPEZIATA ∞*

*Lardo di Patanegra, battuta di manzo piemontese, salsa agrodolce,
cipolla croccante di Tropea*

€ 12

TRIANGOLO BRESAOLA DI WAGYU

*Burrata di Andria, zucchine banana marinate,
bresaola di Wagyu, microgreens*

€ 12

Spizi Corner 58

BRUSCHETTA (3 pezzi)

1. *Datterino rosso San Marzano, condito con olio Evo "ERA"*
 2. *Burro d'Isigny, alici del Cantabrico, olio Evo "ERA"*
 3. *Ricotta Palermitana, nduja di Spilinga, olio Evo "ERA"*
- € 10

NORDIC ROLLS

Involtini di salmone affumicato norvegese, avocado Hass, crema di yogurt

€ 12

ARMONIA

Cubetti di melone, prosciutto crudo di Parma, erba cipollina, aceto balsamico

€ 10

HUMUS

Crema di ceci spagnoli, crema di sesamo bianco, limone, olio Evo "ERA"

€ 8

CROCCHETTA CORNER 58

Crocchetta di patate della Sila, parmigiano

€ 10

Spizi Corner 58

POLPETTE CORNER 58

Carne di bovino, prezzemolo, sale, parmigiano, sugo di pomodoro, olio Evo "ERA"
€ 10

BURRATA

*Burrata di Andria intera, pomodoro ramato di Pachino, pesto di basilico,
basilico, focaccia, olio Evo "ERA"*
€ 10

BUFALA

*Mozzarella di bufala campana tagliata a fette, pomodoro ramato di Pachino,
pesto di basilico, basilico, olio Evo "ERA"*
€ 8

FRISELLA CONTEMPORANEA

*Frisella pugliese, mousse di burrata di Andria, datterino rosso
e giallo San Marzano, alici del Cantabrico, terra di olive, olio Evo "ERA"*
€ 8

ROSSO NOBILE

*Pomodoro San Marzano cotto a fuoco lento, basilico,
cialda di Parmigiano sbriciolata,
Parmigiano grattugiato, focaccia, olio Evo "ERA"*
€ 9

Healthy Corner 58

SMOKED POKE

*Riso basmati, salmone norvegese affumicato, olive taggiasche,
erba cipollina, sesamo tostato, salsa ponzu*

€ 17

POKE DELL'ORTO

*Riso basmati, julienne di carote, zucchine, peperoni, cavolo viola,
salsa di yogurt greco, semi di zucca, emulsione di salsa verde leggera e yogurt alla menta*

€ 14

PASTRAMI VEGETALE

*Pastrami vegan fatto con seitan affumicato e speziato, salsa di senape
con crema di sesamo, chips di barbabietola, micro-greens*

€ 15

ATENA CRUDA

*Insalata, datterini San Marzano misti, cetriolo fresco, cipolla rossa
di Tropea, olive kalamata, peperone giallo, feta greca, origano,
erba cipollina, crostini di pane*

€ 10

MEDITERRANEO

*Ragù di pomodoro, basilico, sedano cotto a fuoco lento con carote,
parmigiano, olio Evo Era, focaccia*

€ 10

Le Pizze Classicismo Contemporaneo

MARINARA: pomodoro San Marzano, aglio nero di Voghiera,
basilico, datterino San Marzano rosso e giallo, olio Evo "ERA"
€ 9

MARGHERITA: pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti,
basilico, olio Evo "ERA"
€ 10

BUFALA: pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana,
petali di pomodoro, foglie di basilico, olio Evo "ERA"
€ 13

CAPRICCIOSA: pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti,
spalla cotta di San Secondo, funghi cardoncelli, carciofi di Pantelleria,
terra di olive nere, olive di Cerignola, olio Evo "ERA"
€ 17

NAPOLI: pomodoro San Marzano, fiordilatte dei Monti,
alici del Cantabrico, terra di olive taggiasche,
capperi al sale marino, olio Evo "ERA"
€ 14

Le Pizze dell'innovazione e tradizione

BUFALA IN USCITA: *pomodoro San Marzano, bufala campana in uscita, piennolo rosso del Vesuvio, origano, olio Evo "ERA"*

€ 13

CAMPANA: *provola affumicata di Agerola, friarielli campani, salsiccia di Brà, peperoni crusco, olio Evo "ERA"*

€ 16

NERANO: *crema di zucchini bianca, fiordilatte dei Monti, fiori di zucca, chips di zuccina, provolone del Monaco, olio Evo "ERA"*

€ 17

TONNATA: *base bianca, burrata di Andria, magatello di vitello, salsa tonnata, capperi di Pantelleria essiccato, foglia di capperi, olio Evo "ERA"*

€ 20

MARGHERITA RIVISITATA: *base di fiordilatte dei Monti, emulsione di pomodoro cotto al forno, piennolo del Vesuvio rosso e giallo semi dry, gel di basilico, olio Evo "ERA"*

€ 15

Le Pizze dell'Innovazione e Tradizione

BLACK FUNGHI: *crema di funghi champignon con tartufo nero, fiordilatte dei Monti, funghi cardoncelli, pancetta secca, fonduta di parmigiano con olive nere, olio Evo "ERA"*
€ 18

SICILIANA: *patè di olive taggiasche, fiordilatte del Monte, tonno sott'olio selezione Campisi, erba cipollina, crema di pomodori secchi con basilico, olio Evo "ERA"*
€ 17

VESUVIO DORATO: *base bianca con piennolo giallo del Vesuvio in cottura, Mortadella di Pistacchio, Stracciatella pugliese, crema di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio, olio Evo "ERA"*
€ 18

Le Pizze Eleganza Persistente

MILANO: fiordilatte dei Monti, culatello di Zibello DOP,
gorgonzola di Cameri, tartufo nero di Norcia, olio Evo "ERA"
€ 21

GIRO D'ITALIA: pomodorini piennolo del Vesuvio giallo e rosso cotti a fuoco lento,
fiordilatte dei Monti, speck del Trentino a cubetti, salsiccia piccante di Cosenza,
cipolla caramellata di Tropea, macinata di rucola di Salerno, olio Evo "ERA"
€ 18

CARMAGNOLA: crema di peperoni di Carmagnola, fiordilatte dei Monti,
Chorizo iberico, burrata di Andria, polvere di peperoni crusco di Senise,
limoni bruciati, olio Evo "ERA"
€ 18

PARMA: mozzarella di bufala campana, piennolo rosso del Vesuvio,
culatello di Zibello, parmigiano reggiano Malandrone 36 mesi,
basilico, olio Evo "ERA"
€ 19

CANTABRICA: crema di piennolo giallo del Vesuvio,
fiordilatte dei Monti, fiori di zucca, alici del Cantabrico,
ciliegini campani semi dry, frutto di capperi, olio Evo "ERA"
€ 17

Le Pizze Eleganza Persistente

FIORE AMARO: *crema di cavolo cappuccio viola siciliano, fiordilatte dei Monti, speck del Trentino, radicchio trevigiano grigliato, noci tostate, cavolo toscano croccante, emulsione di noci, olio Evo "ERA"*
€ 20

PROFUMO DI BOSCO: *crema di funghi porcini trifolati, fiordilatte dei Monti, salame al tartufo, tartufo nero di Norcia, granella di noci, emulsione di latte di parmigiano, timo fresco, olio Evo "ERA"*
€ 20

SIRENA: *base bianca, emulsione di rucola selvatica di Salerno, sale di Volterra, crema di piennolo rosso del Vesuvio sott'olio, tartare di scampi irlandesi, micro-green, olio Evo "ERA"*
€ 20

ONDA VERDE: *crema di spinaci selvatici saltati in padella, tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo, burrata pugliese, pinoli di Massaciucoli tostate, micro-green, olio Evo "ERA"*
€ 21

Le Pizze Eleganza Persistente

PROFUMO D'AUTUNNO: *crema di zucca di Mantova cotta al forno, provola affumicata pancetta croccante di Gabbioneta, crema di cipolle rosse di Tropea cotte al forno, rosmarino tritato, micro-green, olio Evo "ERA"*
€ 18

GIALLO SEGRETO: *crema di zucchine banana, crema di burrata pugliese, capocollo di Martinafranca stagionato, fiori di zucca, scorza di limone, olio Evo "ERA"*
€ 18

CAMPAGNOLA: *crema verde di broccoli della Calabria, salsiccia di Brà, soppressata calabrese di suino nero, scaglie di provolone del Monaco, olio Evo "ERA"*
€ 20

DIAVOLA GIALLA: *crema di piennolo giallo del Vesuvio, fiordilatte dei Monti, salame piccante calabrese, soppressata calabrese di suino nero, olio Evo "ERA"*
€ 18

Le Pizze Eleganza Persistente

AMATRICIANA: *ragù di pomodoro cotto a fuoco basso con basilico e olio, guanciale croccante di Amatrice, pecorino romano grattugiato, fiordilatte, nduija di Spilinga, olio Evo "ERA"*

€ 19

NORMA: *ragù di pomodoro, provola di Agerola affumicata, fiordilatte dei Monti, melanzane della Sicilia fritte, piennolo rosso del Vesuvio, emulsione di ricotta salata di Palermo, olio Evo "ERA"*

€ 18

CREMA BLU: *fiordilatte dei Monti, provola affumicata di Agerola, roquefort blu di pecora, parmigiano di Modena, marmellata di mirtilli di Cuneo, olio Evo "ERA"*

€ 17

Le Pizze Vegane

VIOLA VEGAN: *crema di cavolo cappuccio viola, carciofini pugliesi alla brace, funghi porcini trifolati, olive nere caiazzane, capperi, chips vegetali, olio Evo "ERA"*
€ 16

ORTOLANA: *pomodoro San Marzano, origano, melanzane, zucchine grigliate, pomodori secchi, cipolla rossa di Tropea caramellata, pinoli tostati, basilico greco, olio Evo "ERA"*
€ 15

VERDE INFINITO: *crema di broccoli, carota arrostita, pomodori San Marzano semi dry rossi, olive taggiasche, formaggio Muffervert, olio Evo "ERA"*
€ 15

Futurismo "Gelato"

ICE SOFT CREAM CON BASE DI GELATO ALLA VANIGLIA

CIOCCOLATO: *topping di cioccolato, trucioli di cioccolato nero*

FRUTTI DI BOSCO: *lamponi, mirtilli e more fresche, polvere di lampone*

NOCCIOLA: *topping di nocciola, noci essiccate*

CARAMELLO SALATO: *topping di caramello, sale di mandorle*

PISTACCHIO: *topping di pistacchio, granella di pistacchio*
€ 10

I NOSTRI SORBETTI DI FRUTTA FRESCA

Limone – Pesca – Mandarino – Passion fruit – Albicocca

Mela verde – Melograno – Kiwi

Pera – Prugna – Fragola

€ 10

Dessert

TIRAMISÙ

€ 7

CANNOLO SICILIANO

€ 7

BABÀ CON CREMA PASTICCERA

€ 8

TARTE TATIN

€ 9

LE NOSTRE CHEESECAKE

€ 9

- *Mango, lime*
- *Crema di pistacchio, granella di pistacchio*
- *Cioccolato e fragola fresca*
- *Frutti rossi*

ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2021.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati• Crostacei e prodotti a base di crostacei• Uova e prodotti a base di uova• Arachidi e prodotti a base di arachidi• Pesce e prodotti a base di pesce• Soia e prodotti a base di soia• Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)• Lupini e prodotti a base di lupini | <ul style="list-style-type: none">• Frutta a guscio, vale a dire mandorle, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati. Nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, ceppi derivati e prodotti derivati noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti• Sedano e prodotti a base di sedano• Senape e prodotti a base di senape• Sesamo e prodotti a base di sesamo• Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.• Molluschi e prodotti a base di molluschi |
|---|--|

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Soft Drinks

<i>Acqua liscia o gassata 0,50</i>	€ 2,5
<i>Acqua liscia o gassata 0,75</i>	€ 3,5
<i>Coca-cola</i>	€ 4,5
<i>Fanta</i>	€ 4,5
<i>Sprite</i>	€ 4,5
<i>Gazzosa Lurisia</i>	€ 6
<i>Chinotto Lurisia</i>	€ 6
<i>Acqua tonica Fever-Tree Indian</i>	€ 6
<i>Acqua tonica Fever-Tree Mediterranean</i>	€ 6
<i>Lemon Fever-Tree</i>	€ 6

La nostra sezione di bevande non gassate

<i>Thè alla pesca</i>	€ 4,5
<i>Thè al limone</i>	€ 4,5
<i>Thè verde</i>	€ 4,5

Caffetteria

CAFFÈ SELEZIONE LAVAZZA

TOP CLASS

*caffè dalle note aromatiche di cannella
e cioccolato fondente, con un profilo
dal gusto dolce, speziato e corposo*

€ 2,5

GOLD SELECTION

*caffè dalle note aromatiche di miele
e mandorla, con un profilo
spiccatamente dolce, lievemente acidulo
e mediamente corposo*

€ 2,5

GRAN ESPRESSO

*caffè dalle note aromatiche di affumicato
e invecchiato, con un profilo
corposo, al gusto di Caramello*

€ 2,5

GRAN CAFE' PAULISTA AUTENTICITÀ

*Miscela 100% arabica naturale
con "Cereja Passita", Dolcezza e rotondità,
con note di cioccolato e frutta secca*

€ 3,5

ORZO

*La ricchezza dell'orzo tostato
sfumata in note piene e delicate*

€ 3

GINSENG

*Gusto unico e inconfondibile
e dalla crema dorata*

€ 3

DECAFFEINATO

*100% arabica dall'aroma pieno e dolce,
con un retrogusto lievemente Cioccolato*

€ 2,5

Birre

Le nostre birre selezionate e prodotte a livello artigianale

Corner Blanche – 33cl. - 4,7 %

€ 8

Birra che si ispira alle classiche blanche belghe, caratterizzate da un ceppo di lievito selezionato ed una ricca speziatura. Si presenta di colore giallo paglierino con una lieve velatura tipica, dovuta all'utilizzo di frumento non maltato e segale.

Avvicinando il bicchiere è un' esplosione di primavera, con profumi floreali e pepati di lemongrass e coriandolo, con accenni fruttati donati dall'uso di scorza di limone e arancia amara. Estremamente rinfrescante, in bocca scorre facilmente con un finale equilibrato e non amaro.

Corner IPA – 33cl. – 6,8%

€ 8

Birra di colore dorato, dalla schiuma compatta color avorio, alta fermentazione. Nella base di malti troviamo un 20% di segale che conferisce delicate sensazioni olfattive terrose e speziate, mentre una generosa luppolatura caratterizza intensamente la birra con sentori erbacei, resinosi e di frutta tropicale.

Corner Dark Passion – 33cl. – 7,5%

€ 8

Birra color rosso rubino intenso che si caratterizza per l'equilibrio del sapore tra dolcezza e amaro.

Il profilo maltato e biscottato è accompagnato da note di cioccolato e bacche rosse.

Non contiene caffè, nè aroma di bruciato.

Birre

Le nostre birre selezionate e prodotte a livello artigianale

Corner Bitter – 33cl. – 4,8%

€ 8

Birra di colore ambrato, dalla schiuma pannosa, alta fermentazione, ispirazione inglese.

Al naso è intenso il contributo dei malti, con ricordi di caramello, biscotto e una punta di nocciola. In bocca è setosa, ritroviamo anche nel sapore il leggero biscottato e la nocciola e si sviluppa su un finale delicatamente amaro, molto ripulente. Il mix di luppoli è selezionato tra varietà inglesi e americane, dona alla birra aromi di scorza di pompelmo e marmellata di arancia.

Corner Helles – 33cl. – 4,8%

€ 8

Birra di colore dorato carico, dalla schiuma abbondante, bassa fermentazione, ispirazione tedesca con un tocco italiano. Al naso si distingue il lievito a bassa fermentazione, con un leggero floreale, sentori di crosta di pane. Mediamente secca, equilibrata con un finale leggermente amaro. Helles è pensata per essere semplice ma incisiva, adatta a tutti i momenti e a tutti i palati.

Corner Helles – 33cl. – 4,8% senza glutine

€ 8

Drink

<i>Yuzu spritz</i>	€ 10
<i>Aperol spritz</i>	€ 10
<i>Campari spritz</i>	€ 10
<i>Gin tonic/Gin lemon</i>	€ 10
<i>Kir royal</i>	€ 10
<i>Puffo</i>	€ 10
<i>Hugo</i>	€ 10
<i>Negroni</i>	€ 10
<i>Cuba libre</i>	€ 10
<i>Mojito</i>	€ 10
<i>Amari e distillati</i>	€ 7

Drink analcolici

<i>Virgin mojito</i>	€ 10
<i>Analcolico fruttato</i>	€ 10

Carta Dei Vini

Vini al calice:

<i>Jean Duclert</i>	€ 10
<i>R. Dumont</i>	€ 12
<i>C. Farfelan rosé</i>	€ 15
<i>Bellavista</i>	€ 10
<i>Cà del Bosco</i>	€ 10
<i>Rosso Barolo Coste di Rose</i>	€ 15
<i>Moscato d'Asti</i>	€ 10
<i>Barolo Chinato</i>	€ 12
<i>Calice vino bianco</i>	€ 8
<i>Calice vino rosso</i>	€ 10

Bollicine Dall'Italia



CA' DEL BOSCO

Cuvée Prestige

*(81,5% Chardonnay, 1,5% Pinot bianco,
17% Pinot nero)*

€ 70

€ 10

Vintage Collection Dosage Zero

*(69% Chardonnay, 18% Pinot nero,
13% Pinot bianco)*

€ 110

BELLAVISTA

Alma Grande Cuvée

*(22% Pinot nero, 77% Chardonnay,
1% Pinot bianco)*

€ 70

€ 10

Bollicine Dalla Francia



LOUIS ROEDERER *Cristal*
(40% Chardonnay, 60% Pinot nero)

€ 420

DOM PÉRIGNON ROSÉ 2008
(Champagne Brut)

€ 490

MOËT CHANDON
Vintage 2012

€ 380

MOËT CHANDON
Imperial

€ 100

MOËT CHANDON
Vintage rosé 2012

€ 130

RUINART
R de Ruinart
(57% Pinot nero, 40% Chardonnay, 3% Meunier)

€ 140

C. FARFELAN
Rosé
(100% Pinot nero)

€ 100 € 15

H. BROCHAIN BRUT

€ 80 € 12

H. BROCHAIN DOSAGE ZERO

€ 90 € 15

C. FARFELAN BRUT

€ 70 € 12

Extré

<i>I Jeux de Froid</i> (70% Chardonnay, 25% Pinot nero, 5% Meunier)	€ 130
<i>II Cuvée D'Orient</i> (50%Chardonnay, 50% Pinot nero)	€ 200
<i>III Île Sur le Nil (100% Meunier)</i>	€ 170
<i>IV Folie Royale</i> (80% Meunier 20% Chardonnay)	€ 110
<i>V Jalon du Plaisir</i>	€ 140
<i>VI Cuvée Almas</i> (100% Chardonnay)	€ 150
<i>VII Cru des Neiges</i> (100% Chardonnay)	€ 145
<i>VIII Sceptre Noir</i> (100%Pinot nero)	€ 150
<i>IX Fleur de Corail</i> (90% Pinot Nero, 10% di vino rosso di Pinot Nero)	€ 110
<i>X Côte du Rêve</i> (55% Meunier, 30% Chardonnay, 15% Pinot Nero)	€ 170
<i>XI Iconique</i> (55% Chardonnay,45% Pinot Nero)	€ 100
<i>XII Clè D'Hiram</i> (100%pinot nero)	€ 270
<i>XIII Réserve Suprême</i> (60% Chardonnay, 40% Pinot Nero)	€ 290

Vini Bianchi

		
<i>Fiano di Avellino</i> (100% Fiano)	€ 35	€ 8
<i>Lugana</i> (96% Turbiana, 4% Cortese)	€ 35	€ 8
<i>Vermentino</i> (100% Vermentino)	€ 35	€ 9
<i>CA' DEL BOSCO</i> <i>Corte Del Lupo</i>	€ 35	€ 8

Rosati

<i>Cassiopea rosato</i> (70% Cabernet Franc, 30% Merlot)	€ 35	€ 9
---	------	-----

Vini Rossi

		
<i>Mediterra</i> (40% Sirah, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot)	€ 40	€ 10
<i>La Grola</i> (90% Corvina, 10%Oseleta)	€ 45	€ 10
<i>Barolo Coste di Rose</i> (100% Nebbiolo)	€110	€ 15

Vini Da Dessert

<i>Barolo Chinato</i> (100% Nebbiolo)	€ 50	€ 12
<i>Moscato d'Asti Zagara</i> (100% Moscato)	€ 28	€ 8

Corner 58