

Le Arcate


RISTORANTE DAL 1959 • ATRANI


Menù

Allergeni - Allergen - Allergène



 "Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

 "Dear customer/guest, should you have any allergy or food intolerance, please do not hesitate to ask our trained staff any kind of information. We will be glad to suggest the best options for you."

 "Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien oder Lebensmittel-Intoleranzen haben, bitten Sie uns um Auskunft. Wir sind bereit, Sie in bester Weise zu beraten."

 "Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaire, ne hésitez pas à nous poser toutes questions à regard de notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller le mieux"

ATTENZIONE: SIMBOLI ALLERGENI – ATTENTION: ALLERGENS SYMBOLS



**GLUTINE
GLUTEN**



**ARACHIDI
PEANUTS**



**CROSTACE
SHELLFISHI**



**UOVA
EGGS**



**PESCE
FISH**



**LATTICINI
DAIRY**



**FRUTTA A GUSCIO
NUTS**



**MOLLUSCHI
CLAMS**

** In assenza di prodotto fresco alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti congelati di alta qualità*

** In the absence of fresh product, some ingredients could be replaced with high quality frozen products*

** En l'absence de produit frais, certains ingrédients pourraient être remplacés par des produits surgelés de haute*

** In Ermangelung frischer Produkte könnten einige Zutaten durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt werden*

** En ausencia de producto fresco, algunos ingredientes podrían ser reemplazados por productos congelados de alta calidad.*

Coperto € 2,00

Cover Charge

Antipasti

Starters / Hors-d'oeuvre / Vorspeisen / Aperitivos

Antipasto Le Arcate *         € 20,00



Typical Mixed Appetizers of Fish



Hors-d'Oeuve Assortis de Poissons



Typisch Gemischte Fischvorspeise



Tapas de Pescado

Alici Marinate 

€ 14,00



Marinated Anchovies



Anchois Marinés



Marinierte Sardellen



Anchoas Marinadas

Parmigiana di Melanzane con Alici    

€ 15,00



Eggplant Parmigiana Style Stuffed with Fresh Anchovies



Parmigiana Aubergines Farce d'Anchois



Parmigiana di Aubergine Gefüllt mit Sardellen



Parmesano de Berenjena Rellena de Alici

Polpo all'Insalata * 

€ 15,00



Octopus Salad



Poulpe en Salade







Krake Salat



Ensalada de Pulpo





Sauté di Vongole e Cozze con Crostini di Pane  

€ 18,00

-  *Sautéed Clams and Mussels with Croutons of Bread*
-  *Sauté de Palourdes et de Moules avec Croûtons de Pain*
-  *Sautierte Venusmuscheln und Miesmuscheln mit Brotroutons*
-  *Almejas y Mejillones Salteados con Picatostes*





Pepata di Cozze 

€ 12,00

-  *Lesse Mussels with Pepper and Lemon*
-  *Moules Cuites avec Poivre et Citron*
-  *Gekochte Muscheln mit Pfeffer und Zitrone*
-  *Mejillones Cocidos con Pimienta y Limón*





Provola Affumicata alla Griglia in Foglia di Limone 

€ 12,00

-  *Grilled Smoked Mozzarella in Lemon Leaves*
-  *Mozzarella Fumée dans des Feuilles de Citron*
-  *Geräuchertem Mozzarella in Zitronenblättern*
-  *Queso Provola Ahumado a la Plancha Sobre Hoja de Limón*

Caprese 

€ 14,00

-  *Mozzarella and Tomato Salad*
-  *Salade Mozzarella et Tomates*
-  *Mozzarella und Tomatensalat*
-  *Ensalada de Tomate y Mozzarella*

Primi Piatti

Pasta

“Pignatiello” di Spaghettoni alla Scogliera*    € 20,00



Spaghetti with Clams, Mussels, Shrimps, Calamari with Fresh Cherry Tomatoes Sauce



Spaghetti aux Palourdes, Moules, Crevettes, Calamars avec Sauce dec Tomates Fraîches



Spaghetti mit Muscheln, Muscheln, Garnelen, Calamari, Frischer Kirschtomatensauce



Espaguetis con Almejas, Mejillones, Gambas, Calamares con Salsa de Tomates Cherry Fre

Scialatielli della Costiera con Vongole e Cozze     € 20,00



Fresh Home-Made Pasta with Clams, Mussels and Fresh Cherry Tomatoes Sa



Pâtes Fraîches de la Maison avec Palourdes, Moules et Tomates Fraîches



Frische Nudeln mit Venusmuscheln und Miesmuscheln und Frische Tomaten



Pasta Fresca Casera con Almejas, Mejillones con Salsa de Tomates Cherry Fre

Paccheri con Pescato del Giorno   € 18,00



Macaroni with Fish Fillet of the Day and Fresh Cherry Tomatoes Sauce



Macaroni avec Poisson et Tomates Fraîches



Macaroni mit Fisch und Frische Tomaten



Macarrones con Filete de Pescado del Día y Salsa de Tomates Cherry Frescos

Spaghetti all'Atranese    € 16,00



Spaghetti with Garlic, Oil, Bread Crumbs, Chili Pepper and Typical Anchovies in Oil



Spaghetti à l'Ail, Huile, Chapelure, Piment et Typique Anchois à l'Huile



Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Semmelbrösel, Chili und Typisch Sardellen in Öl



Espaguetis con Ajo, Aceite, Pan Rallado, Guindilla y las Típicas Anchoas en Aceite

Spaghetti alle Vongole in Bianco



€ 18,00



Spaghetti with Clams



Spaghetti avec Palourdes



Spaghetti mit Venusmuscheln



Espaguetis con Almejas

Risotto alla Pescatora *



€ 20,00



Risotto with Clams, Mussels, Shrimps and Squids



Risotto aux Palourdes, Moules, Crevettes et Calmars



Risotto mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Kalmare



Risotto con Almejas, Mejillones, Gambas y Calamares

Tagliolini allo Sfusato Amalfitano



€ 15,00



Tagliolini (Noodles) in Lemon Cream Sauce and Cheese



Tagliolini (Noodles) in Lemon Cream Sauce and Cheese



Tagliolini (Nudeln) in Zitronen-Sahne-Sauce und Käse



Tagliolini (fideos) en salsa de crema de limón y queso

Gnocchi alla Sorrentina



€ 14,00



Potato Dumplings with Mozzarella and Tomato Sauce



Dumplings de Pommes de Terre à la Mozzarella et Sauce Tomate



Kartoffelknödel mit Mozzarella und Tomatensauce



Empanadillas de Patata con Mozzarella y Salsa de Tomate

Scialatielli con Gamberi e Zucchine *



€ 18,00



Fresh Home-Made Pasta with Prawns and Courgettes



Pâtes Fraîches de la Maison aux Crevettes et Courgettes



Frische Nudeln mit Garnelen und Zucchini







Pasta Fresca Casera con Gambas y Calabacines





Secondi Piatti

Fish and Meat / Poisson et Viande / Fisch und Fleisch / Pescado y Carne





Trancio di Pesce del Giorno alla Griglia con Verdure € 22,00

-  *Grilled Fish of the Day Steak with Vegetables*
-  *Tranche de Poisson de la Journée Grillée avec des Légumes*
-  *Scheibe Fisch des gegrillten Tages mit Gemüse*
-  *Porción de Pescado del Día a la Parrilla con Verduras*





Pesce del Giorno alla Griglia o all'Acqua Pazza € 25,00

-  *Fish with Bone Grilled or Boiled in Water and Fresh Tomato*
-  *Poisson avec Os Grillé ou Bouilli dans de l'Eau et Tomate Fraîche*
-  *Fisch mit Knochen Gegrillt oder in Wasser Gekocht und Frische Tomaten*
-  *Pescado con Hueso a la Plancha o Hervido en Agua y Tomate Fresco*

Grigliata Mista di Pesce € 28,00

-  *Grilled Fish Fillet, Sword-fish and Prawn*
-  *Filet de Poisson Grillé, Pêche à l'épée et Crevettes*
-  *Gegrilltes Fischfilet, Schwertfisch und Garnelen*
-  *Filete de Pescado a la Parrilla, Peces de Espada y Langostinos*

Filetto di Pesce del Giorno al Forno con Patate € 22,00

-  *Baked Sea Bass Fillet with Potatoes*
-  *Filet de Loup de Mer au Four avec Pommes de Terre*
-  *Gebackenes Wolfsbarschfilet mit Kartoffeln*
-  *Filete de Lubina al Horno con Patatas*

Frittura di Alici, Totani, Calamari e Gamberi *



€ 18,00



Fried Shrimps, Calamari, Squids and Anchovies



Friture de Calamars, Crevettes, et Anchois



Gebratener Calamari, Garnelen, Tintenfische und Sardellen



Langostinos Fritos, Calamares y Anchoas

Totani e Patate



€ 16,00



Sautéed Squid and Potatoes



Calamars Sautés et Pommes de Terre



Sautierter Tintenfisch und Kartoffeln



Calamares Salteados y Patatas

Tagliata di Manzo con Rucola e Pomodorini

€ 24,00



Sliced Beef with Rocket Salad and Fresh Cherry Tomatoes



Tranches de Bœuf avec Salade de Roquette et Tomates Cerises Fraîches



In Scheiben Geschnitten mit Rucola und Frische Kirschtomaten



Lonchas de Ternera con Rúcula y Tomates Cherry Frescos

Scaloppine al Limone della Costiera



€ 12,00



Pork Slices Cooked in a Pan with Lemon Sauce



Tranches de Porc Cuites dans une Poêle avec Sauce au Citron



Schweinescheiben in einer Pfanne mit Zitronensauce Gekocht







Rodajas de Cerdo Cocinadas en una Sartén con Salsa de Limón

Contorni

Salads / Salades / Salate / Ensaladas





Insalata Mista (Lattuga, Rucola, Pomodori e Olive Verdi)

€ 5,00

-  *Green Salad, Rucola Salad, Tomatoes and Green Olives*
-  *Salade Verte, Roquette, Tomates et Olives Vertes*
-  *Blattsalat, Rucola, Tomaten und Grünen Oliven*
-  *Ensalada Verde, Ensalada De Rúcula, Tomate Y Aceitunas Verdes*

Insalata Estate (Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana Padano)

€ 7,00

-  *Tomato Salad, Rucola Salad and Flakes of Grana Padano Cheese*
-  *Salade de Tomates, Roquette, Flocons de Fromage Grana Padano*
-  *Tomatensalat, Rauke und Käseflocken aus Grana Padano*
-  *Ensalada De Tomate, Ensalada De Rúcula Y Copos De Queso Grana Padano*





Patatine Fritte *

€ 5,00

-  *French-Fried Potatoes*
-  *Pommes de Terre Frites*
-  *Pommes Frites*
-  *Papas Fritas*





Verdure alla Griglia

€ 6,00

-  *Grilled Aubergines (Egg Plant) and Zucchini*
-  *Aubergines et Courgettes Grillée*
-  *Auberginen und Zucchini Grillplatte*
-  *Berenjenas a la Plancha y Calabacín*

Melanzane al Funghetto

€ 6,00

-  *Aubergines (Egg-Plant) Sautéed with Tomato Sauce*
-  *Aubergines à la Sauce Tomate*
-  *Auberginen mit Tomatensauce Auberginen mit Tomatensauce*
-  *Berenjenas con Salsa de Tomate*

FORNO A LEGNA

Pizze

WOODDEN OVEN

Solo di Sera - Only in the Evening - Uniquement le Soir - Nur Abends - Solo por la Tarde

Amalfitana:



€ 12,00

Pomodorini, Fiordilatte, Provola, Rucola

 *Cherry Tomatoes, Mozzarella, Smoked Mozzarella, Rucola Salad*

 *Tomates Cerises, Mozzarella, Mozzarella Fumée, Roquette*

 *Kirschtomaten, Geräucherter Mozzarella, Rucola*

 *Tomates Cherry, Mozzarella, Mozzarella Ahumada, Ensalada de Rúcula*

Atrani:



€ 16,00

Fiordilatte, Pomodorini, Gamberi, Scaglie di Grana, Prezzemolo*

 *Mozzarella, Cherry Tomatoes, Shrimps, Flakes of Grana Padano Cheese*

 *Mozzarella, Tomates Cerises, Crevettes, Flocons de Fromage Grana Padano, Persil*

 *Mozzarella, Kirschtomaten, Garnelen*, Käseflocken aus Grana Padano, Petersilie*

 *Mozzarella, Tomates Cherry, Gambas, Copos de Queso Grana Padano*

Capricciosa:



€ 12,00

Pomodoro, Fiordilatte, Carciofini, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto, Prezzemolo, Pepe

 *Tomato Sauce, Mozzarella, Small Artichokes, Champignon Mushrooms, Ham, Parsley, Black Pepper*

 *Tomates Pelées, Mozzarella, Artichauts, Champignon, Jambon, Persil, Poivre*

 *Tomate, Mozzarella, Artischocken, Pilze, gekochter Schinken, Petersilie, Schwarzer Pfeffer*

 *Tomates Pelados, Mozzarella, Alcachofas, Champiñones, Jamón, Perejil, Pimienta*

Cetarese:



€ 10,00

Provola, Grana Padano Grattugiato, Pepe e Alici Sottolio

 *Smoked Mozzarella, Grated Grana Padano, Black Pepper, Anchovies*

 *Mozzarella Fumée, Parmesan, Poivre, Anchois in Huile d'Olive*

 *Geräucherter Mozzarella, geriebener Parmesan, schwarzer Pfeffer, Sardellen in Öl*

 *Mozzarella Ahumada, Grana Padano Rallado, Pimienta Negra, Anchoas*

Chef:   € 10,00

Pomodoro, Fiordilatte, Pancetta, Cipolle, Basilico e Pepe

 *Tomato Sauce, Mozzarella, Bacon, Onions, Basil, Black Pepper*

 *Tomates Pelées, Mozzarella, Bacon, Oignon, Basilic, Poivre*

 *Tomate, Mozzarella, Pancetta, Zwiebeln, Basilikum, schwarzer Pfeffer*

 *Salsa De Tomate, Mozzarella, Bacon, Cebolla, Albahaca, Pimienta Negra*

Diavola:   € 9,00

Pomodoro, Fiordilatte, Salame Piccante

 *Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Salami*

 *Tomates Pelées, Mozzarella, Salami Piquant*

 *Tomate, Mozzarella, Würzige Salami*

 *Salsa De Tomate, Mozzarella, Salami Picante*

Estate:    € 16,00

Fiordilatte, Pesce Spada Affumicato, Rucola e Scaglie di Grana Padano

 *Mozzarella, Smoked Swordfish, Rucola Salad, Flakes of Grana Padano*

 *Mozzarella, Espadon Fumée, Roquette, Flocons de Fromage Grana Padano*

 *Mozzarella, Geräucherter Schwertfisch, Rucolasalat, Käseflocken aus Grana Padano*

 *Mozzarella, Pez Espada Ahumado, Ensalada De Rúcula, Copos de Queso Grana Padano*

Genovese:    € 14,00

Fiordilatte, Tonno, Cipolla, Scaglie di Grana e Pepe

 *Mozzarella, Tuna, Onions, Flakes of Grana Padano Cheese, Black Pepper*

 *Mozzarella, Thon in Huile d'Olive, Oignon, Flocons de Fromage Grana Padano, Poivre*

 *Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Käseflocken aus Grana Padano, schwarzer Pfeffer*

 *Mozzarella, Atún, Cebolla, Copos de Queso Grana Padano, Pimienta Negra*

Mamma Luisa:   € 10,00


Crema di Pomodori Essiccati, Fiordilatte e Rucola

 *Dried Tomatoes Cream, Mozzarella and Rucola Salad*

 *Mozzarella, Crème de Tomates Séchées, Roquette*

 *Mozzarella, Creme aus getrockneten Tomaten, Rucolasalat*

 *Crema de Tomates Secos, Mozzarella y Ensalada de Rúcula*

Margherita:   € 7,00

Pomodoro, Fiordilatte, Basilico

 *Tomato Sauce, Mozzarella, Basil*

 *Tomates Pelées, Mozzarella, Basilic*

 *Tomaten, Mozzarella, Basilikum*

 *Salsa De Tomate, Mozzarella, Albahaca*

Monaco:   € 10,00

Provola, Provolone Monti Lattari, Zucchine e Basilico

 *Smoked Mozzarella, Typical Cheese, Zucchini, Basil*

 *Mozzarella Fumée, Fromage Typique, Courgettes, Basilic*

 *Geräucherter Mozzarella, typischer Käse, Zucchini, Basilikum*

 *Mozzarella Ahumada, Queso Típico, Calabacín, Albahaca*

Monti Lattari:   € 12,00

Fiordilatte, Ricotta, Salame, Prezzemolo e Pepe

 *Mozzarella, Ricotta, Salami, Parsley, Black Pepper*

 *Mozzarella, Ricotta (Fromage Blanc), Salami, Persil, Poivre*

 *Mozzarella, Ricotta, Salami, Petersilie, schwarzer Pfeffer*

 *Mozzarella, Ricotta, Salami, Perejil, Pimienta Negra*

Napoletana:  € 6,00

Pomodoro, Aglio, Origano, Basilico

 *Tomato Sauce, Garlic, Oregano, Basil*

 *Tomates Pelées, Ail, Origan, Basilic*

 *Tomaten, Knoblauch, Oregano, Basilikum*

 *Salsa De Tomate, Ajo, Orégano, Albahaca*

Orlando :   € 14,00

Provola, Pomodorini, Melanzane Fritte e Scaglie di Grana

 *Smoked Mozzarella, Cherry Tomatoes, Fried Aubergines (Egg-Plant),*

Flakes of Grana Padano Cheese

 *Mozzarella Fumée, Tomates Cerises, Aubergines, Flocons de Fromage Grana Padano*

 *Geräucherter Mozzarella, Kirschtomaten, Auberginen, Käseflocken aus Grana Padano*

 *Mozzarella ahumada, tomates cherry, berenjena, Copos De Queso Grana Padano*

Romana:



€ 9,00

Pomodoro, Fiordilatte, Alici, Origano



Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies, Oregano



Tomates Pelées, Mozzarella, Anchois in Huile d'Olive, Origan



Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano



Salsa De Tomate, Mozzarella, Anchoas, Orégano

Sergio:



€ 14,00

Pomodoro, Provola, Melanzane al Funghetto, Salsiccia



Tomato Sauce, Smoked Mozzarella, Fried Aubergines (Egg-Plant), Sausage



Tomates Pelées, Mozzarella Fumée, Aubergines Frites, Saucisse



Tomaten, Geräucherter Mozzarella, Gebratene Auberginen, Wurst



Salsa De Tomate, Mozzarella ahumada, Berenjenas Fritas, Salchicha

Siciliana:



€ 12,00

Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane Fritte e Peperoni



Tomato Sauce, Mozzarella, Fried Aubergines, Sweet Peppers



Tomates Pelées, Mozzarella, Aubergine, Pepperoni



Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Paprikaschote



Salsa De Tomate, Mozzarella, Berenjenas Fritas, Pimientos Dulces

Calzone Napoli:



€ 12,00

Fiordilatte, Salame e Ricotta



Folded-over Pizza stuffed with Mozzarella, Salami and Ricotta



Pizza farci avec Ricotta Cheese, Salami, Mozzarella



Gefüllte Pizza mit Ricottakäse, Salami, Mozzarella



Folded-over Pizza stuffed with Mozzarella, Salami and Ricotta

Tutte le pizze sono condite con olio extravergine di oliva

All pizzas are dressed with extra virgin olive oil





Toutes les pizzas sont assaisonnés avec de l'huile d'olive extra vierge

Alle Pizzas sind mit extra nativem Olivenöl gewürzt





Todas las pizzas van aliñadas con aceite de oliva virgen extra

Dessert

Pasticciotto Atranese € 7,00

-  *Short Pastry Filled with Pastry Cream and Morello Jam*
-  *Pâte Sablée Farciée à la Crème Pâtissière et Confiture de Griottes*
-  *Mürbeteig mit Füllung in Konditorcreme und Sauerkirschmarmelade*
-  *Pasta Quebrada Rellena de Crema Pastelera y Mermelada Morello*





Profiteroles al Limone € 7,00

-  *Profiteroles with Lemon Cream*
-  *Profiteroles aux Citrons d'Amalfi*
-  *Profiteroles mit Amalfi-Zitronen*
-  *Profiterole con Limones de Amalfi*

Torta di Ricotta e Pere € 7,00

-  *Cake with Ricotta (Fresh Cheese) and Pears*
-  *Gâteau au Ricotta (Fromage Blanc) et Poires*
-  *Torte mit Quarksorte (Frischkäse) und Birnen*
-  *Pastel de Ricota (Queso Fresco) y Peras*

Babà al Rhum € 7,00

-  *Rhum Baba (small leavened cake shaped like a mushroom)*
-  *Baba au Rhum (gâteau de pâte levée en forme de champignon)*
-  *Rhum - Baba (kleines Hefeteiggebäck in Pilzform)*
-  *Rhum Baba (pequeño pastel de levadura con forma de hongo)*

Tiramisù € 7,00

Sorbetto al Limone



€ 8,00



Lemon Sorbet



Sorbet de Citron



Zitronen – Sorbet



Sorbete de Limón

Gelati Semifreddi



€ 6,00



Ice-Cream (White Truffle or Black Truffle)



Glaces (Truffe Blanche – Truffe Noire)



Eis (Weiße Trüffel – Schwarze Trüffel)



Helado (Trufa Blanca o Trufa Negra)

Ananas Fresca

€ 5,00



Fresh Pineapple



Ananas Frais



Frische Ananas



Piña Fresca

Bar

(No Just Drink / Non, Juste Boire / Nein, Nur Trinken / No Solo Bebe)

Acqua Minerale

Mineral Water / Eau Minérale / Mineralwasser / Agua Mineral

<i>Natia Naturale</i> cl. 75	€ 3,00
<i>Ferrarelle Effervescente Naturale</i> cl. 75	€ 3,00

Birre

Beers / Bières / Biere / Cervezas

<i>Peroni Nastro Azzurro</i> 5,1% vol. cl.62	€ 5,00
<i>Moretti</i> 4,6% vol cl. 66	€ 5,00

<i>Peroni Nastro Azzurro</i> 5,1% vol. cl. 33	€ 3,00
<i>Moretti Baffo d'Oro</i> 4,8% vol. cl. 33	€ 3,00
<i>Ichmusa</i> 4,7% vol. cl. 33	€ 3,00
<i>Ceres</i> 7,7% vol. cl. 33	€ 5,00

Birre Artigianali

Homemade beers / Bières artisanales / Hausgemachte Biere / Cervezas caseras

<i>Melphis Bionda</i> 5,2% vol. cl. 33	€ 8,00
<i>Melphis Rossa</i> 5,2% vol. cl. 33	€ 8,00

Birre Analcoliche

Non-Alcoholic Beers / Bières sans alcool / Alkoholfreie Biere / Cervezas sin alcohol

<i>Tourtel Bottiglia da</i> cl. 33	€ 4,00
------------------------------------	--------

Birre Senza Glutine

Beers Gluten Free / Bières Sans Gluten / Bier glutenfrei / Cervezas Sin Gluten

<i>Peroni Gluten Free</i> Bottiglia da cl. 33	€ 4,00
---	--------

Bibite

Drinks / Boissons / Getränke / Bebidas

<i>Coca Cola, Fanta, Sprite</i> Lattina da cl.33	€ 3,00
--	--------

Caffè

<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00

Aperitivi

Aperitif / Apéritifs / Vorspeisen / Aperitivos

<i>Campari Orange</i>	€ 9,00
<i>Aperol Spritz</i>	€ 9,00
<i>Limoncello Spritz</i>	€ 9,00
<i>Prosecco</i>	€ 6,00

Liquori

Digestives / Digestifs / Verdauungstrakt / Digestivos

<i>Limoncello - Finocchietto - Liquirizia - "Cicerenella"</i>	€ 3,00
<i>Amari</i>	€ 4,00
<i>Grappa</i>	€ 5,00
<i>Cognac e Whisky</i>	€ 6,00