

▪ Pizze Gourmet ▪



per 1 persona per 3 persone

<p>Margherita Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olio EVO DOP, basilico Tomato, mozzarella and basil, oil</p>	<p>€. 5,50</p>	<p>€. 12,00</p>
<p>Marinara Pomodoro San Marzano DOP, aglio, olio EVO DOP, origano Tomato, garlic and oregano, oil</p>	<p>€. 4,50</p>	<p>€. 10,00</p>
<p>Capricciosa Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, carciofini Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, oil</p>	<p>€. 8,00</p>	<p>€. 20,00</p>
<p>Delicata Fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto, mais, olio EVO DOP Mozzarella, cream and cooked ham, oil</p>	<p>€. 7,00</p>	<p>€. 20,00</p>
<p>4 Formaggi Fior di latte di Agerola, parmigiano, 2 formaggi locali, (gorgonzola su richiesta), olio EVO DOP Mozzarella, parmesan and 2 local cheeses (gorgonzola cheese on request) oil</p>	<p>€. 7,00</p>	<p>€. 20,00</p>
<p>Prosciutto & Funghi Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, olio EVO DOP Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms, oil</p>	<p>€. 7,00</p>	<p>€. 20,00</p>
<p>Ortolana Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, melanzane, peperoni, zucchine, broccoli Tomato, mozzarella, eggplant, peppers, zucchini and broccoli</p>	<p>€. 7,00</p>	<p>€. 20,00</p>
<p>Mozart Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata di Agerola, rucola, prosciutto crudo 18 mesi, olio EVO DOP Tomato, smoked cheese, ricket and raw ham</p>	<p>€. 12,00</p>	<p>€. 25,00</p>
<p>Wurstel & Patatine Fior di latte di Agerola, wurstel, patatine fritte, olio EVO DOP Mozzarella, wurstel sausage and french fries, oil</p>	<p>€. 8,00</p>	<p>€. 20,00</p>



PASSWORD:
leonardos70

Ristorante LEONARDO'S

▪ Pizze Gourmet ▪



per 1 persona



per 3 persone

Mitica

Provola affumicata e fior di latte di Agerola, salsiccia di Agerola, patata al forno di Agerola (Del Generale), olio EVO DOP
Mozzarella and smoke cheese, local sausage, bake potatoes, oil

€. 8,00

€. 20,00

Diavola

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame piccante, olio EVO DOP
Tomato, mozzarella, spicy, oil

€. 7,00

€. 20,00

Montanara

Fior di latte di Agerola Nobile, salsiccia di Agerola, broccoli a km 0, olio EVO DOP
Mozzarella, sausage and broccoli, oil

€. 8,00

€. 20,00

Romana

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, alici salate, origano, basilico, olio EVO DOP
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano, basil, oil

€. 6,00

€. 15,00

Tonnata

Fior di latte di Agerola, tonno di Cetara, cipolla, olio EVO DOP
Mozzarella, Cetara's tuna, onion, oil

€. 8,00

€. 20,00

Filetto

Fior di latte di Agerola, filetto di pomodoro fresco, olio EVO DOP
Mozzarella, slices of cherry tomato

€. 5,50

€. 17,00

I LOVE AGEROLA

Fior di latte di Agerola, pomodorini gialli e rossi, pesto di basilico fresco, parmigiano reggiano DOP, olio EVO DOP
Mozzarella, cherry tomato red and yellow, home-made basil pesto, parmesan cheese, extra virgin olive oil

€. 9,00

€. 20,00

Leonardo's

Pomodoro in acqua & sale "Corbari", fior di latte di Agerola, tonno di Cetara, olive caiazzane "Presidio Slow Food", olio EVO DOP
Tomato "Corbari", mozzarella, tuna of Cetara, olives, oil

€. 9,00

€. 20,00

Siciliana

Pomodoro San Marzano DOP, capperi di Salina "Presidio Slow", olive caiazzane "Presidio Slow Food", alici di Menaica "Presidio Slow Food", olio EVO DOP
Tomato, capers, black olives, anchovies, olives

€. 7,00

€. 17,00



PASSWORD:
leonardos70

▪ Pizze Gourmet ▪



per 1 persona per 3 persone

San Lazzaro

Fior di latte di Agerola, filetto di pomodoro, rucola, olio EVO DOP

Mozzarella, slices of cherry tomato and rocket, oil

€. 7,00 €. 18,00

Messico

Fior di latte di Agerola, fagioli uccelletto, peperoni, salame piccante, olio EVO DOP

Mozzarella, cooked beans, peppers and spicy salami, oil

€. 9,00 €. 20,00

Crocco Pizza

Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, crochè, olio EVO DOP

Mozzarella, cooked ham and croquettes, oil

€. 8,00 €. 18,00

My way

Formaggio al pepe verde, salsiccia e funghi porcini trifolati in padella, fior di latte, olio EVO DOP

Green pepper cheese, sausage, stir-fry sausage with porcini mushroom, mozzarella cheese, extra virgin olive oil

€. 10,00 €. 23,00

Zio Salvatore

Provola, porchetta d'Ariccìa, insalata, olio EVO DOP

Smoked cheese, steaky bacon Ariccìa, salad, oil

€. 9,00 €. 20,00

Agerolese

Filetto di pomodoro fresco, provola, funghi porcini, olio EVO DOP

Slices of cherry tomato, smoked cheese, porcini mushrooms, oil

€. 9,00 €. 20,00

Schiacciata

Scarole, capperi di Salina "Slow Food", olive, olio EVO DOP, provola affumicata di Agerola

Escarole, capers of Salina "Slow Food", olives, oil, smoked cheese

€. 9,00

il panuozzo di mastù peppe

Pulled pork, provola, mozzarella, cipolla croccante

Pulled pork, provola cheese, mozzarella cheese, crunchy onion

€. 9,00



PASSWORD:
leonardos70

▪ Sfizi dello Chef/Special Plate ▪

CACIOTTINE DI AGEROLA IN MANTO DI SPECK AI FERRI
Caciottina (Typical Agerola product), with grill speck

★ *Raccomandato dal chef*

€. 7,00

FIOR DI LATTE DI AGEROLA NOBILE SU FOGLIA DI LIMONE
Mozzarella (Typical Agerola product) grill on lemon leaf

€. 8,00

PATATA DEL GENERALE (PORZIONE MAXI)
Organic local potatoes (size XL)

★ *Raccomandato dal chef*

€. 6,00

POLPETTA DI MELANZANE SU CREMA DI PROVOLONE DEL MONACO E TARALLI DI MANDORLE
Eggplant meatball on provolone cheese cream and almond tarallo (Neapolitan salty biscuit) **(no meat)**

€. 7,00



FIOR DI LATTE DI AGEROLA



PATATA DEL GENERALE



POLPETTA DI MELANZANE



CACIOTTINE DI AGEROLA



PASSWORD:
leonardos70

Coperto / Cover charge €. 2,50



TAG US ON INSTAGRAM STORIES

@RISTORANTE_LEONARDO'S
@COSTA_PISAGANE

▪ **Antipasti/Appetizers** ▪

PROSCIUTTO DI CULATELLO DI AGEROLA E FIOR DI LATTE DI AGEROLA Raw sliced Culatello high quality from Agerola with mozzarella cheese	€.12,00
PROSCIUTTO DI CULATELLO DI AGEROLA E MELONE Raw sliced Culatello high quality from Agerola with melon	€.10,00
BURRATINA E PROSCIUTTO DI CULATELLO DI AGEROLA Burrata (special fresh local cheese with Culatello high quality from Agerola)	€.13,00
CAPRESE (MOZZARELLA E POMODORINI DATTERINI GIALLI E ROSSI) Raw sliced fresh cherry tomatoes red and yellow with mozzarella	€.9,00
TRIS DI AFFUMICATI (SALMONE, TONNO, PESCE SPADA) Smoked salmon, smoked tuna, smoked swordfish	€.15,00
MISTO MARE (PORZIONE MAXI) Seafood mix, marinated anchovies, smoked swordfish, smoked tuna, marinated swordfish	★ <i>New Entry</i> €.20,00
BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO Bresaola rocket salad and parmesan cheese	€.12,00
CARPACCIO DI SALMONE IN AGRODOLCE Sweet and sour salmon carpaccio	€.14,00
INSALATINA DI SEPPIA, NOCI E AGRUMI DELLA COSTIERA AMALFITANA Cuttlefish, walnuts and citrus fruits from the Amalfi coast	€.15,00



PASSWORD:
leonardos70

Coperto / Cover charge €. 2,50



TAG US ON INSTAGRAM STORIES

@RISTORANTE_LEONARDO'S
@COSTA_PISACANE

▪ **Primi Piatti/First Course** ▪

TAGLIOLINI CACIO E PEPE (PASTA FRESCA)

Tagliolini with cheese and pepper

★ *New Entry*

€. 10,00

PACCHERI DEL MONACO RIPIENI DI MELANZANE E PROVOLONE DEL MONACO

Local pasta stuffed with smoked cheese and eggplants

★ *recommended*

€. 7,00

SCIALATIELLI ALLA PESCATORA

Fresh pasta with a seafood

€. 17,00

TORCETTO ALLA GENOVESE CON SCAGLIE DI CACIOCAVALLO DI AGEROLA (RICETTA ORIGINALE)

Antique Neapolitan recipe with fresh pasta, beef and onions, Agerola caciocavallo cheese ★ *New Entry*

€. 12,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON RANA PESCATRICE (PASTA FRESCA)

Spaghetti handmade with clams and monkfish

€. 20,00

RAVIOLI FATTI A MANO AI FUNGHI PORCINI

Handmade ravioli pasta with local cheese and porcini mushrooms

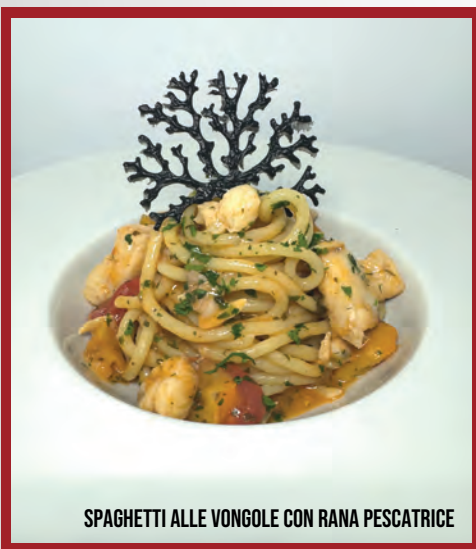
★ *recommended*

€. 13,00

FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE

Fettuccine pasta with plum tomato and beef mince, parmesan, basil (traditional Neapolitan dish)

€. 10,00



SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON RANA PESCATRICE



RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI



TORCETTO ALLA GENOVESE

▪ **Primi Piatti/First Course** ▪

CROCCANTE DI RISO, GAMBERI E ZUCCHINE CON GUAZZETTO DI MARE Crispy rice with courgettes and prawns	★ <i>New Entry</i>	€. 15,00
GNOCCHI CON COZZE, RUCOLA E GAMBERETTI CON DATTERINI ROSSI E GIALLI Gnocchi (handmade pasta) with mussels, rocket and shrimps, red and yellow cherry tomatoes	★ <i>recommended by the chef</i>	€. 15,00
RAVIOLI AI TRE POMODORI Ravioli (homemade pasta) with three high quality local cherry tomatoes	★ <i>New Entry</i>	€. 11,00
SPAGHETTI FATTI IN CASA CON POMODORO CON PIZZO GIALLO DEL VESUVIO Homemade Spaghetti pasta with fresh Vesuvius yellow tomatoes	★ <i>recommended by the chef</i>	€. 9,00
SPAGHETTI FATTI IN CASA CON PESTO E BURRATA Spaghetti handmade with pesto genovese and burrata cheese		€. 13,00
FETTUCCINE CON CAVIALE DI CULATELLO DI AGEROLA, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO SICILIANO Fettuccine Pasta with Culatello Ham Froma Agerola with cream and chopped pistachios		€. 13,00



È possibile chiedere al cameriere le novità del giorno

It's possible to ask for the new plates of the day to the waiter

▪ **Secondi di Carne/Second Course - Meat** ▪

BISTECCA AI FERRI DI VITELLO (350 GR.) Grilled steak		€ 13,00
COSTOLETTE AGNELLO ALLA BRACE Grilled lamb		€ 14,00
SALSICCIA DI AGEROLA ALLA BRACE Grilled local sausage		€ 9,00
MISTO CARNE ALLA BRACE (FILETTO DI MANZO, FILETTO DI MAIALE, SALSICCIA DI AGEROLA, PETTO DI POLLO, AGNELLO DEI MONTI LATTARI) A selection of grilled filet mignon, sausage, lamb and chicken		€ 15,00
ANCHETTA DI POLLO ARROSTITA AROMATIZZATA AL ROSMARINO E PEPE NERO Boned roasted chicken hip flavored with rosemary and black pepper	★ <i>Raccomandato dal chef</i> ★ <i>New Entry</i>	€ 13,00
TAGLIATA DI CARNE FROLLATA OLTRE I 30 GIORNI (400 GR.) Sliced high quality meat over 30 days maturation	★ <i>Super Raccomandato dal chef</i>	€ 25,00
COSCIA DI AGNELLO ALLE ERBE AROMATICHE COTTA A BASSA TEMPERATURA Leg of lamb boned with aromatic herbs cooked at low temperature	★ <i>Raccomandato dal chef</i>	€ 17,00
GUANCIA DI MANZO TENERISSIMA DI ALTÀ QUALITÀ BRASATA AL VINO ROSSO High quality beef cheek braised in red wine very tender	★ <i>New Entry</i>	€ 17,00



ANCHETTA DI POLLO



GUANCIA DI MANZO



COSCIA DI AGNELLO



Coperto / Cover charge € 2,50

TAG US ON INSTAGRAM STORIES
@RISTORANTE_LEONARDO'S
@COSTA_PISACANE

È possibile chiedere al cameriere le novità del giorno

It's possible to ask for the new plates of the day to the waiter

i fiori e i germogli presenti nel piatto sono commestibili

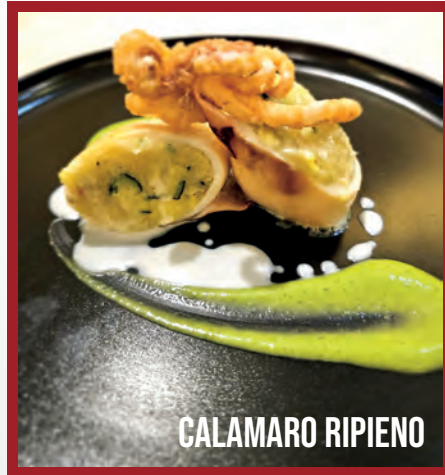
Ristorante LEONARDO'S

▪ Secondi di Pesce/Second Course - Fishs ▪

BACCALÀ IN OLIO COTTURA SU CREMA DI ZUCCHINE E GALLETTA DI PATATE ★ <i>New Entry</i>	€. 15,00
Cod in oil cooked on courgette cream and potato biscuit	
CALAMARO RIPIENO CON ZUCCHINE, PROVOLA E PATATE DI AGEROLA ★ <i>New Entry</i>	€. 14,00
Squid stuffed with courgettes, provola (smoked mozzarella cheese) and Agerola potatoes	
MEDAGLIONE DI PESCE SPADA AL PANE NERO ★ <i>Raccomanded by chef</i>	€. 18,00
Roasted swordfish with home made black bread (cuttlefish ink)	
SOGLIOLA IN TEMPURA CON ESSENZA DI LIMONE E MAIONESE DI BARBABIETOLA ROSSA ★ <i>New Entry</i>	€. 15,00
Tempura sole fish with lemon essence and red beetroot mayonnaise	
TAGLIATA DI TONNO SU LETTO DI RUCOLA CON SESAMO BIANCO E NERO ★ <i>Raccomanded by chef</i>	€. 17,00
Tuna slices with rocket and sesam	
SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE	€. 18,00
Potato crusted sea bass (no bones)	

▪ Formaggi/Cheese ▪

PROVOLONE DEL MONACO CON CONFETTURA DI PERA PENNATA	€. 10,00
Agerola cheese with sweet pera jam	



È possibile chiedere al cameriere le novità del giorno
It's possible to ask for the new plates of the day to the waiter



Coperto / Cover charge €. 2,50

 **TAG US ON INSTAGRAM STORIES**
@RISTORANTE_LEONARDO'S
@COSTA_PISACANE

▪ Contorni/Side Dishes ▪

INSALATA MISTA Mixed salad	€ 4,00
MELANZANE GRIGLIATE Grilled eggplant with olive oil	€ 4,00
PATATINE FRITTE French fries	€ 4,00
PIATTO MISTO DI VERDURE A mixed selection of grilled vegetables	€ 5,00
ARANCINI DI RISO CON RISO ITALIANO BIO Deep fried ball stuffed with mozzarella, meat and organic rice	€ 1,50 (1PZ.) (1 piece)
CROCCHETTE SUPER CROCCANTE CON PATATE FRESCHE AGEROLESI Deep fried potato cheese and ham slices	€ 1,50 (1PZ.) (1 piece)
FRIARIELLI SALTATI IN PADELLA Friarielli with olive oil	€ 4,00
INSALATA DI RUCOLA Rocket salad with olive oil	€ 4,00
INSALATA DI POMODORINI Tomatos with olive oil	€ 4,00
INSALATA DI CAROTE Carrots with olive oil	€ 4,00
PATATA AGEROLESE AL FORNO Baked Agerola potato	€ 5,00

▪ Frutta/Fruit ▪

COPPA DI ANANAS Cup of fresh pineapple	€ 5,00
TAGLIATA DI MELONE CANTALUPO Cantaloupe melon sliced	€ 4,00
TAGLIATA DI ANGIURIA Water melon sliced	€ 4,00
MACEDONIA DI FRUTTA Cup of fresh sliced fruits	€ 4,00



PASSWORD:
leonardos70

Coperto / Cover charge € 2,50



TAG US ON INSTAGRAM STORIES

@RISTORANTE_LEONARDO'S
@COSTA_PISAGANE

I nostri Dessert, sono realizzati giornalmente dai nostri Chef
Our Cakes, are made by our chef

Ristorante LEONARDO'S

- DESSERT

CAPRESE CLASSICA CON GELATO ALLA VANIGLIA	€. 5,50
RICOTTA & PERE / COCCO E NUTELLA CHEESE CAKE WITH PEARS / CHEESE CAKE WITH COCONUT AND NUTELLA	€. 5,00
TARTUFO AL CACAO O BIANCO TARTUFO ICE CREAM - CHOCOLATE OR VANILLA FLAVOUR	€. 4,50
PROFITTEROL AL CIOCCOLATO PROFITTEROLES WITH CHOCOLATE	€. 4,00
TIRAMISÙ CLASSICO	€. 4,00
TIRAMISÙ OREO	€. 4,00
BABÀRUM	€. 5,00
CHEESECAKE (SEMIFREDDO) CON LAMPONI	€. 5,00
GOTICO (SEMIFREDDO) AI CEREALI HOME MADE CAKE WITH CEREALS (SOFT ICE CREAM)	€. 5,00
PIRAMIDE AL TORRONCINO E PISTACCHIO NOUGAT AND PISTACHIO (SOFT ICE CREAM)	€. 5,00
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO ★ RACCOMANDED CHOCOLATE CAKE WITH A WARM CORE AND ICECREAM	€. 6,00
DELIZIA AL LIMONE LEMON CAKE	€. 5,00
DELIZIA ALLE MANDORLE TOSTATE ICECREAM WITH TOASTED ALMONDS (RECOMMENDED)	€. 5,50
SORBETTO AL LIMONE LEMON SORBET	€. 4,00



Ristorante LEONARDO'S

▪ Bevande/Beverage ▪

ACQUA MINERALE GASATA O NATURALE 75CL Mineral water, carbonated or natural 75 cl		€. 2,50
ACQUA MINERALE GASATA O NATURALE 50CL Mineral water, carbonated or natural 50 cl		€. 1,50
BIBITE (COCACOLA, SPRITE, FANTA) CL.33 Soft drinks 33 cl		€. 2,00
COCA COLA 1LT Bottle of Coca Cola 1 Lt		€. 4,00
BIRRA CL.33 Small bottled beer		€. 3,00
VINO LOCALE 1/2 LT Local wine 1/2 lt		€. 5,00
VINO LOCALE 75 CL Local wine 75 cl		€. 9,00
BIRRA NASTRO AZZURRO O HEINEKEN CL.66 Big bottled beer cl.66		€. 4,00
BIRRA FISHER CL.66 Big bottled beer cl.66		€. 5,00
BIRRA SENZA GLUTINE CL.33 Small bottled beer glutenfree cl.33		€. 4,50
LEMON SPRITZ O APEROL SPRITZ Cocktail spritz with aperol or lemon		€. 6,00
PINK EXTASI pink bitter and prosecco		€. 7,00
BICCHIERE DI VINO DELLA CASA Aglianico o falanghina Local wine glass	€. 4,50	BICCHIERE DI VINO Piediroso DOC o Penisola Sorrentina DOC Quality wine glass ★ <i>Raccomanded by chef</i>
PROSECCO ★ <i>Raccomanded by chef</i> Superior quality	75 CL. €. 20,00	SUCCHI DI FRUTTA, PESCA, MELA, ARANCIA €. 3,50 Juices, peach, apple, orange
SANBITTÈ BIANCO	€. 3,50	 <p>SPEZI "THE ORIGINAL" (Germania) Ci sono molte imitazioni, ma solo una è l'originale SPEZI. Rinfrescate cola con succo d'arancia, succo di limone, olio di mandarino premuto a freddo, fiori d'arancio e un sacco di piccoli segreti per fornire l'inimitabile sapore fruttato!</p>
SANBITTÈ ROSSO	€. 3,50	
CRODINO Aperitivo no alcol	€. 3,50	
TE PESCA E LIMONE CL. 33	€. 2,00	BOTTIGLIA CL. 50 €. 3,50
Tea Limone - Lemon Tea		
Tea Pesca - Peach Tea		

Ristorante LEONARDO'S

La Birroteca

birre artigianali



RIEGELE WEISSE

Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen
Gradazione: 5°
Colore: Biondo Dorato
Aroma: Luppolo vellutato
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,50



RIEGELE KELLERBIER

Provenienza: Germania
Tipologia: Kellerbier
Gradazione: 5°
Colore: Bruno
Aroma: Fruttato maturo
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,50



RIEGELE SPEZIATOR

Provenienza: Germania
Tipologia: Doppelbock
Gradazione: 8°
Colore: Rosso Rubino
Aroma: Malto Tostato
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 33 € 4,00



RIEGELE WEISSE ALKOLFREI

Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen
Gradazione: 0°
Colore: Biondo Dorato
Aroma: Luppolo vellutato
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,50



AUGUSTUS WEISSE

Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen Doppelbock
Gradazione: 8°
Colore: Ambrato
Aroma: Fruttato Maturo
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 6,00



LUPULUS BLONDE

Provenienza: Belgio
Tipologia: Triple
Gradazione: 8,5°
Colore: Biondo
Aroma: Profumi freschi di luppolo,
timo e bocca di ginepro
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 75 € 13,00



RIEGELE PRIVAT

Provenienza: Germania
Tipologia: Cruda superiore
Gradazione: 5,2°
Colore: Limpido Dorato
Aroma: luppolo vellutato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,50



AGRICOLA ARTIGIANALE ITALIAN CRAFT BEER

Provenienza: Italia
Tipologia: Helles
Gradazione: 5° ★ **Raccomandato**
Colore: Dorato chiaro
Aroma: Erbaceo e floreale
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,00



PERONI ROSSA GRAN RISERVA

Provenienza: Italia
Tipologia: Rossa Puro Malto
Gradazione: 5,2°
Colore: Ambrato
Aroma: Caramello e spezie
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 4,50

NEW
ENTRY



HOBGOBLIN IPA

Provenienza: Inghilterra
Tipologia: Indian Pale Ale
Gradazione: 5,3°
Colore: Oro con riflessi ambrati
Aroma: Note fruttate
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 6,00



LANDBIER 1857

Provenienza: Baviera
Tipologia: Helles
Gradazione: 5,3°
Colore: Dorato brillante
Aroma: Malto delicato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,50



IGEA SENZA GLUTINE

Provenienza: Italia
Tipologia: Golden Ale
Gradazione: 5,3°
Colore: Dorato brillante
Aroma: Luppolato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 33 € 4,50

