

Menù

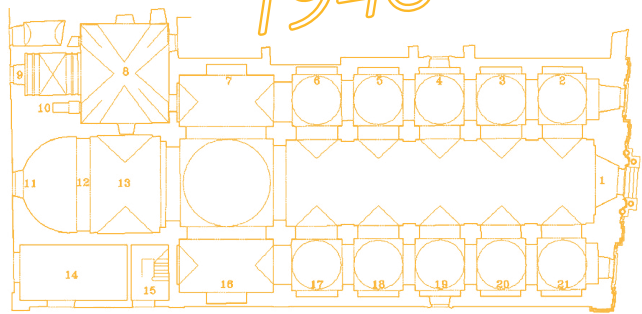
PIAZZA



5 CUCINE MONOTEMATICHE • CANTINA • COCKTAIL BAR

Lo
sapervi?

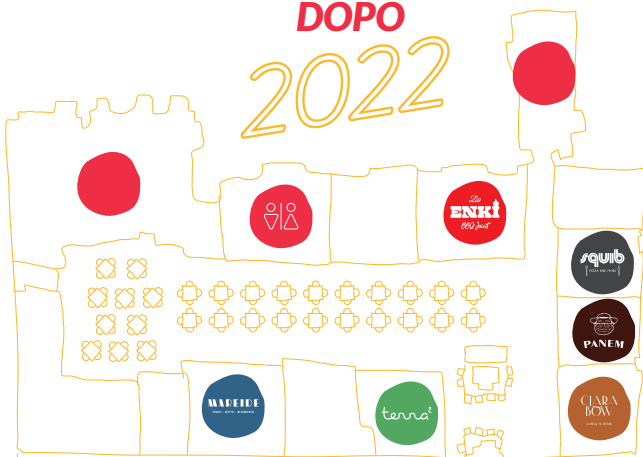
PRIMA
1943



Chiesa di Santa Maria del Rosario

DOPO

2022



Piazza Scammacca

Prima di diventare uno spazio dedicato al cibo, alla musica e alla condivisione, questo edificio era una **chiesa**. Costruita nel 1600, la **Chiesa di Santa Maria del Rosario** ha attraversato secoli di storia, resistendo a terremoti, bombardamenti e rivoluzioni. Nel tempo è stata chiesa, abitazione privata, deposito farmaceutico, sede della Fondazione Verga, **archivio storico del Comune di Catania**, tesoreria comunale e infine banca. Oggi continua a vivere e a trasformarsi, come ha sempre fatto: un luogo che rinasce, per accogliere la città.



CLARA BOW

coffee & drink



Signatures

Flapper Collins 8

Gin Bombay, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Soda, con garnish di cetriolo e menta. Metodo shake & strain.

Golden Age Mule 8

Vodka 42 Below, Succo di limone, Sciroppo di mango piccante, Organics ginger beer, con garnish di menta. Metodo Build.

Hemingway's Punch 8

Rum Bacardi carta bianca, succo di lime, sciroppo di zucchero, succo di pompelmo, soda, con garnish di fetta di pompelmo. Metodo shake & strain.

Tijuana Cooler 8

Tequila Cazadores, succo d'ananas, succo di lime, sciroppo di agave, soda, con garnish di menta. Metodo shake & strain.

Speakeasy Spritz 9

Vodka 42 Below, Aperol, Succo d'arancia, prosecco, soda, con garnish Lemon Peel. Metodo build

Rum Runner Club 9

Rub Bacardi carta bianca, Mount gay Rum, succo di lime, succo d'ananas, sciroppo di maracuja, con garnish Lemon Peel e menta. Metodo shake & strain.

Smoky Sunset 9

Mezcal Peloton de la muerte, succo di mitillo, succo di limone, sciroppo di miele, con garnish di fetta di limone. Metodo shake & strain.

Jasmine Breeze 10

Gin Bombay, liquore al bergamotto Italicus, Succo di limone, soda al pompelmo rosa, con garnish di fetta di limone. Metodo shake & strain

Virgin Bay ALCOHOL FREE

Virgin Tonic 6

Exotic Spicy 6

Succo di Lime, Sciroppo di Mango spicy, Ginger Beer Organics. Dalle note speziate e tropicali.

Internazionali

Americano 7

Negroni 7

Cocktail Sour 7

Moscow Mule 7

Aperol Spritz 7

Bloody Mary 7

Vodka tonic 7

Mojito 7

Margarita 7

Old Fashioned 8

Boulevardier 8

Cocktail Martini 8

Sidecar 8

Old Fashioned 8

Hugo Spritz 8

Beverage



ACQUA

Lete
3
Leggermente Frizzante 75cl

San Benedetto 3
Frizzante 65cl

Acqua microfiltrata ad osmosi 2

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra dello stretto 3.5
Caulier Blonde  5.5

BIRRE ALLA SPINA

Aynger Bionda, Lager Hell 0,2l 3.5
Aynger Bionda, Lager Hell 0,4l 6
Aynger Bianca Urweisse 0,3l 4
Aynger Bianca Urweisse 0,5l 6.5
Aynger Rossa, Dunkel 0,2l 3.5
Aynger Rossa, Dunkel 0,4l 6.5

CAFFETTERIA

Espresso 1,5
Decaffeinato 1,5
Espresso Doppio 3
Ginseng 1,5
Orzo 1,5
Cappuccino 2,5
Cappuccino latte
di mandorla 2,8
Cappuccino latte di soia 2,8
Latte macchiato 2,5
The/Tisana 3,5
Tè freddo 3,5
Limone, Pesca 4
Spremuta d'arancia 4
Succhi di frutta 3,5
Ananas
Mela
Pera
Succhi di frutta 4,5
Mirtillo
Latte di mandorla 4

ANALCOLICHE

Red Bull 3.5
Limonata
Tonica
Ginger beer
Sugar free
Red edition - Anguria
Fever Tree 3.5
Indian Tonic
Mediterranean
Ginger beer
Tomarchio Linea Bio 27,5cl 3.5
Aranciata
Chinotto
Limonata
Coca cola 3.5
Coca Cola Zero

Vini al calice

Vino rosso del giorno (a scelta del sommelier) 6

BOLLICINE

Murgo Brut

Nerello Mascalese 100%
Santa Venerina (CT) - Sicilia



6.5 - 28

Bolle di Micaela Brut Rose' - Conti Thun 6.5 - 31

Groppello 100%
Puegnano sul Garda (BS) - Lombardia

ROSATI

Alnus - I custodi delle vigne dell'etna 7 - 32

Nerello mascalese 80% - Nerello cappuccio
20% - 2024 -
Solicchiata (CT) Etna Nord - Sicilia



MACERATI

Tenute della Dainara Orange 7 - 34

Carricante, Cataratto, Malvasia, Moscato,
Gewurztraminer
2021 - Solicchiata (CT) Erna nord - Sicilia



Vino bianco del giorno (a scelta del sommelier) 6

BIANCHI

Onde di sole - Hibiscus

Grillo 100% - 2023
Ustica (PA) - Sicilia



8 - 42

Mari di Ripiddu - Grasso 6.5 - 29

Carricante 100% - 2022 Randazzo (Ct) -
Etna Nord - Sicilia

ROSSI

Frappato D.O.C Vittoria 2023 6.5 - 28

Frappato 100%
Caltagirone (CT) - Sicilia



Ripiddu Rosso - Grasso 6.5 - 31

Nerello Mascalese e Cappuccio - 2021 Passo
Pisciuro (CT) - Etna - Sicilia



Selezione del **SOMMELIER**

BOLLICINE

Brut Montemiletto M. M. Tenuta del Meriggio	21
Coda di volpe 100% - s.a. Montemiletto (AV) - Campania	
Sant'Agata - Rosè M.M - Paltrinieri	23
Lambrusco di sorbara 100% s.a. Sorbara (Mo) - Emilia Romagna	
Fedele - Bianco o Rosato sui lieviti M.F.	26
Moscato Giallo 100% - 2024 - Bio Noto (Sr) - Sicilia	
Murgo Brut M.C. - Murgo	28
Nerello mascalese 100% - 2022 Santa Venerina (CT) - Etna Est - Sicilia	
Bolle di Micaela M.M. Rosato Conti Thun	31
Groppello 100% s.a. Puegnago del Garda (Bs) - Riesling Italico, Riesling Renano	
Asprinio Brut M.M - I Borboni	28
Asprinio 100% - s.a. Caserta (Cs) - Campania	
Blanc de Morgex X.T M.C. Cave mont Blanc	38
Priè blanc 100% - 2020 Morgex (Ao) - Valle d'Aosta	
Franciacorta Brut Primum - La Valle	44
75% Chardonnay, 20% Pinot bianco, 5% Pinot Nero - Rodengo Saiano (Bs) - Lombardia	
Rosè dosaggio zero M.C. - Erpacrife	44
Nebbiolo 100% - 2018 Castagnole Lanze (At) - Piemonte	
Vulcanite dosaggio zero M.C. - Piffer	44
Chardonnay 100% - 2018 Lavis (Tn) - Trentino Alto Adige	
Filici M.C. Brut 48 mesi - Gumina	48
Nerello mascalese 100% - 2018 - Etna spumante Doc Bio Nicolosi (CT) Etna Sud - Sicilia	

BIANCHI

Poiano - Curto	23
Inzolia 100% - IGT Terre siciliane - 2023 Ispica (RG) - Sicilia	
Grecanico - Baroni di Pianogrillo	23
Grecanico 100% IGT Terre siciliane - 2023 Chiaramonte Gulfi (Rg) - Sicilia	
Battistelle Classico - Le Battistelle	25
Garganega 100% - Soave classico DOC 2023 Brognoligo di Monteforte d'Alpone (Vr) Veneto	
Gewurztraminer - La Cadalora	28
Gewurztraminer 100% - 2023 Santa Margherita di Ala (Tn) Trentino alto adige	
Murgentia Bianco Tenuta Valle delle Ferle	28
Nero d'Avola e Frappato - IGT Terre siciliane 2023 - Caltagirone (Ct) - Sicilia	
Ventou de ma - Tanca Gioia Carloforte	29
Vermentino 100% - 2023 Carloforte (SU) Isola di San Pietro - Sardegna	
Gioia - Conti Thun	29
Riesling Italico, Riesling Renano, Incrocio Manzoni - 2022 Puegnago del Garda (Bs) - Lombardia	
Tenuta della Dainara Bianco Cantoneri	30
Carricante 100% - Etna Bianco Doc - 2021 Solicchiata (CT) Etna Nord - Sicilia	
Francangelo - Punta Aria	36
Malvasia 100% - Salina Igp Terre siciliane 2023 Isola di Vulcano (Me)	
Hibiscus - Onde di Sole	42
Grillo 100% - 2023 Isola di Ustica (Pa) - Sicilia	

ROSATI

Rosè Rosae - Baroni di Pianogrillo 25
Frappato 100% - 2023 - BIO
Chiaromonte Gulfi (Rg) - Sicilia

**Cerasuolo D'Abruzzo Rosa-ae
Torre dei beati** 26
Montepulciano 100% -- 2023
Poggioragone (Pe) - Abruzzo

Micaela rosato - Conti thun 27
Groppello 100% - 2023
Puegnago del garda (BS) - Lombardia

Non Bermi - Claudio Cipressi 29
Tintilia 100% - 2024
San Felice del Molise (CB) - Molise

Alnus - I custodi delle vigne dell'etna 32
Nerello mascalese 100% - Etna rosato doc -
2024 - Solicchiata (Ct) Etna Nord - Sicilia

MACERATI

Grecanico Sketta - Cantine Marilina 27
Grecanico 100% - 2023
Noto (Sr) - Sicilia

Tenute della Dainara Orange - Cantoneri 34
Carricante, cataratto, Gewurztraminer,
Moscato - 2021
Solichchiata (CT) Etna nord - Sicilia

Falanghina Domus Giullii - La Sibilla 45
Falanghina 100% - Campi Flegrei DOC - 2015
Bacoli (Na) - Campania

**Calzo Della Vignla
Castellari isola del Giglio** 62
Ansonica 100% - 2018 -
Giglio Campese (Gr) Isola del giglio - Toscana

ROSSI

**Negroamaro Salento 125
Feudi salentini** 22
Negroamaro 100% - 2022
Leporano (Ta) - Puglia

Valpolicella Classico - Villa Spinosa 28
Corvina veronese, Corvinone e Rondinella
2021 Negrar (Vr) - Veneto

Montefalco Rosso Adanti 25
Sangiovese e Sagrantino - 2019
Bevagna (Pg) - Umbria

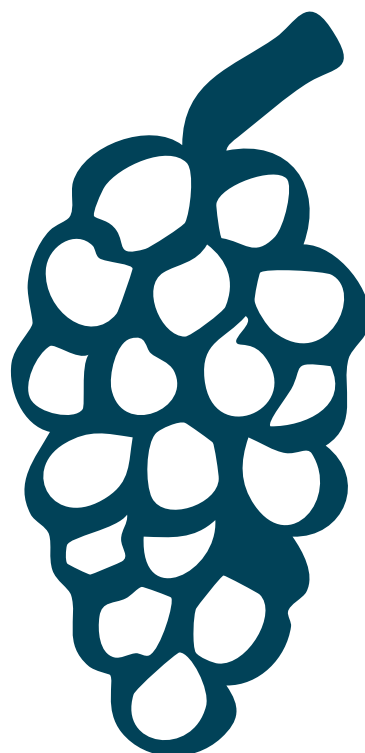
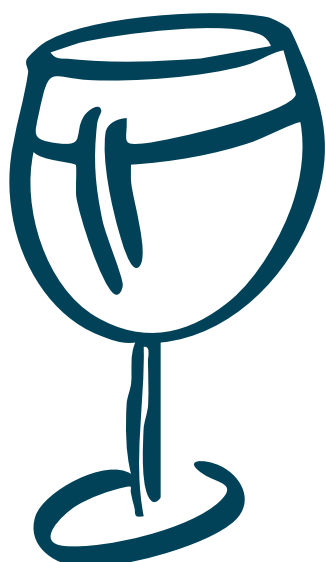
Re Sale - Feudi Salentini 26
Primitivo 100%
Leporano (Ta) - Puglia

Dakry - Beniamino Fede 27
Frappato e Nero d'Avola - Vittoria Docg - 2024
Licodia Eubea (CT) - Sicilia

**Armacia - Coop. Enopolis costa viola &
Criserà** 30
Prunesta, Malvasia nera, Nerello Calabrese,
Gaglioppo Costa Viola - 2022
Scilla (Re) - Calabria

**Valpolicella Ripasso "Jago"
Villa Spinosa** 34
Corvina veronese, Corvinone e Rondinella -
2021
Negrar (Vr) - Veneto

I Vigneri Rosso - I Vigneri € 45
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante
- 2023
Castiglione di Sicilia (CT) - Etna nord - Sicilia



Antipasti DA CONDIVIDERE

terra²

Tortini di patate 7
Cuore di formaggio fondente e philadelphia, verdure saltate e insalata mista

Polpette di ricotta 9
Con insalata mista

Polpettine di patate e verdure 6
Vegan

Zuppa fredda 7,5
di pomodoro e stracciatella con crostini di pane

Varianti di hummus 9
(classico/cannellini/lenticchie/borlotti) con crostino di pane

Aperitivo di Terra 15
Arancinetto con verdure di stagione, tavola calda o mini buns, tortino di patate, fagiolino, polpetta di patate e verdure, hummus di ceci e bicchierino di zucchine con crema di cacio e pomodoro confit

MAREIDE
FRUO - FRITO - RISPONDO

Arancino di mare* 6.5
Riso Carnaroli aromatizzato allo zafferano con ragù di pesce (cozze, calamari, polpo, vongole, pesce d'amo) su crema allo zafferano e nido di verdure selvatiche siciliane

Aperitivo di crudo di mare* 13
Salmistrati selezionati di tonno e salmone, pesce d'amo, frutta fresca e coulis. Finitura con olio da cultivar Biancolilla EVO Tondoil di Buccheri (SR).

Gran antipasto siculo* 18
Caponata di pesce, parmigiana di pesce, sarde a beccafico, fritturina di calamari, insalata di polpo e patate, gamberetti marinati, crostino con cipolla rossa e pesce spada fritto in agrodolce

Polpo & patate 11
3 tapas di polpo scottato, crocchette di patate e peperoni in salsa teriyaki

Tris di crispelle di mare* 8
• Stracciatella, acciuga di Sciacca, pomodoro confit,
• Salmone, avocado e yogurt,
• Pistacchio tartare gambero e zeste di limone



Lardo e pere 6
Lardo di suino nero dei nebrodi, cosacavaddu, miele e pere

Catanese 6
Pomodoro, cipolla rossa e ricotta salata

Peperoni e stracciatella 6
Peperoni in agrodolce, acciughe e stracciatella

Avocado e salmone 6
Avocado, salmone e salsa tartara

Focaccia Crunch x2 / x4 8 / 14
Degustazione di 2 tipologie di focaccia farcita a fantasia dello chef, 4/8 pezzi
**Chiedi al nostro personale per i suoi gusti.*

Tagliere di salumi e formaggi x2 / x4 18 / 32
Selezione di 4 salumi e 3 formaggi, accompagnati da sott'oli, confetture



Patate Dippers 5,5
Patate fritte con buccia

Sweet Fries 6
Patate dolci fritte

Fritto dello zio x2 / x4 10 / 20
Fritto di nostra produzione: tuma frita, crocchette di patate, arancinetti al pistacchio e alla norma, panelle con prezzemolo. Servito con maionese e salsa bbq



terra²

Piatti unici

Pollo al curry 	13
Con riso basmati	
Pollo alla gonzaghese 	10
Con insalata di stagione	
Terra²	14
Polpette in agrodolce con peperoni, tortino di patate, insalata di fagiolino e patate, riso con verdure di stagione	
Dalla terra alla tavola <i>Vegan</i>	14
3 Mini Burger, zuppa primavera, zucchine aromatizzate al forno, fagiolino al pomodoro	
Terra e orto con involtino alla messinese	14
Involentino di lonza alla messinese, fagiolino, zucchine aromatizzate al forno, patate prezzemolate	

Piatti del giorno

Piatto del giorno	12
Proposto in base alla disponibilità e freschezza della materia prima.	





MAREIDE

PASTA - CRUDO - FRITTO - AFFUMICATO

Primi

Tagliatelle al ragù di maialino nero dei Nebrodi 12

Con parmigiano in due consistenze e ragù con suino nero dei Nebrodi, macelleria Costanzo Randazzo

Pasta del contadino 12

Casarecce con cime di rapa, salsiccia, cipolla, salsa di pomodoro fatta in casa & ragusano grattugiato

Ravioli norma* 13

Ripieni di crema di melanzane e scamorza, salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata

Spaghetti alla carbonara 12

Mantecati con tuorlo d'uovo Bio da galline allevate a terra, guanciale di suino leggero siciliano & pecorino DOP

Taglioline Nere* 12

Taglioline impastate con il nero di seppia, mantecate con crema di ricotta, pistacchio e finiti con tartare di gambero

Gnocchi delle due Sicilie 11

Gnocchi di nostra produzione con salsa fresca di pomodoro, treccione di bufala ragusana, parmigiano, basilico, pangrattato

Panzerotti ai funghi porcini* 13

Ripieni di funghi porcini serviti con bechamel al parmigiano e funghi



Secondi

Involtini di pesce spada* 18

Farciti con mollica, pinoli, uvetta, pecorino DOP, estratto di pomodoro siculo, accompagnati con caponata di ortaggi

Triglie a beccafico* 15

N 3 pz farcite con mollica, pinoli, uvetta, pecorino DOP, estratto di pomodoro siculo su verdure saltate, ricotta e coulis di arancia

Trancio di ricciola in doppia cottura* 20

N 2 filetti di ricciola cotta a bassa temperatura e successivamente scottata con patate al forno e maionese al curry

Guazzetto di pesce* 18

Con cozze, totano, gambero rosa, gamberone, vongole, ricciola, pomodoro, cipolla servito con chips di pane

Calamaro ripieno* 19

Pan grattato, capuliatto di pomodoro, parmigiano, pecorino, olive, scamorza, servito con chips di patate





PANEM

Burger



Horse burger

16

Hamburger di cavallo 200gr, cacio cavallo stagionato, provola, pomodoro, Cipolla in agrodolce, Salsa barbecue

Chicken Burger

12

Hamburger di pollo 200gr con cuore filante di pesto di pistacchio e provola, Pomodoro, lattuga & Salsa caesar

Natural Bread

15

Panino tartaruga di semola con melanzana frita, Cipolla crunch, Salsa tartara, capuliato di pomodoro, provolone

Double Smash

15

Bun, due Smash Burger di manzo 200 GR, guanciale croccante di suino leggero siciliano, cheddar, cipolla caramellata, salsa BBQ

Catanese

17

Panino tartaruga di semola con carne salada di cavallo di nostra produzione, lattuga, scaglie di pepato nero ubriaco, mele

Siciliano

15

Panino tartaruga di semola con mortadella, stracciatella, pesto e granella di pistacchio

TUTTI SERVITI CON PATATINE FRITTE E MAIONESE

Insalate

Eoliana

13

Rucola, lattuga, tonno, olive, capperi, pomodorino, ricotta salata

Lipari

16

lattuga, rucola, salmone, scaglie di pepato ubriaco, mais, avocado

Contadina

15

spinacino, pere, miele, noci, scaglie di ragusano, glassa di aceto balsamico e carpaccio di carne salada di cavallo

Chicken salad

13

lattuga, petto di pollo fritto in crosta di corn flakes, cipolla croccante, scaglie di grana, salsa caesar

TUTTE SERVITE CON CROSTINI DI PANE



squib

PIZZA AND MORE

Margherite

Margherita Verace 9

Passata di pomodoro, fiordilatte di agerola, Basilico, Olio evo

Margherita in giallorosso 12

Datterino giallo semidry, datterino rosso semidry, mozzarella di bufala artigianale, emulsione di basilico, olio evo

Margherita San Marzano 12.5

Pomodoro San Marzano a filetti, mozzarella di bufala artigianale, scaglie di grana padano DOP, basilico, olio evo

Margherita sicula 12.5

Passata di pomodoro, capuliatto di pomodoro, fiordilatte di agerola, Piacentinu ennese DOP, polvere di capperi, olio evo

Margherita stracciata 12.5

Passata di pomodoro, stracciatella la sorrentina, datterini gialli semi dry, emulsione di basilico e olio evo

Pizze regionali

Calabrese 14

Fiordilatte di agerola, crema di zucchine, nduja, spianata calabrese, cipolla rossa in agrodolce.

KMO 15

Fiordilatte di agerola, provola stagionata, carne salada di cavallo, carciofi, glassa di aceto balsamico, basilico e olio evo

Contemporanee

Datterino e melanzane 12

Fiordilatte di agerola, datterino rosso in succo, melanzane fritte, ricotta infornata, basilico emulsionato, olio evo

Zucchine e menta 13.5

Crema di zucchine, zucchine fritte, fiordilatte di agerola, formaggio erborinato di bufala, provola stagionata, menta emulsionata, pomodorini gialli confit, olio evo

Stracciatella e melanzane 14.5

Fiordilatte di agerola, stracciatella la sorrentina, pomodorini confit, melanzane fritte, ricotta infornata, basilico, olio evo

Crudo e bufala 15

Passata di pomodoro Siccagno di Valledolmo, datterino rosso confit, mozzarella di bufala (in uscita dal forno), prosciutto crudo l'Artemano 24 mesi, basilico, olio evo

Scarola e alici 15

Scarola riccia, provola stagionata, fiordilatte di agerola, alici, olive taggiasche, pomodorini confit, pinoli, origano, pepe nero e olio evo

Caprese in giallo 12

Passata di datterino giallo, pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala a crudo (in uscita dal forno), basilico e olio evo

Salsiccia e verdure di stagione 14

Salsiccia silana, verdure di stagione, fiordilatte di agerola, provola stagionata, olive nere, olio evo

Mortadella e pistacchio 14.5

Datterini gialli confit, fiordilatte di agerola, mortadella Levoni, granella di pistacchio, crema di pistacchio, basilico, olio evo

Tonno e capperi 15

Fiordilatte di agerola, cipolla in agrodolce, pomodoro ciliegino, capperi, tonno, olio evo, cipolla di Giarratana in agrodolce

Cotto e porcini 15.5

Passata di pomodoro, fiordilatte di agerola, prosciutto cotto, funghi porcini, olio evo



Vegane

Vegan e melanzane 12

Pomodoro siccagno di valledolmo, datterino rosso in succo, melanzane fritte, emulsione di basilico, scaglie di mandorle tostate, olio evo.

Vegan e pesto trapanese 12

Pesto trapanese (senza pecorino aggiunto), datterini gialli semy dry, zucchine fritte, granella di pistacchio, olio evo.

Contadina 14

Passata di datterino giallo, funghi porcini, pomodoro ciliegino, carciofini, basilico, olio evo.

Special

Patate e Salsiccia 14.5

Fiordilatte, provola stagionata, salsiccia silana, patate al forno, cipolla di giarratana in agrodolce e olio evo

Pesto e Pancetta 14

Fiordilatte, pesto trapanese, pancetta tesa, capuliatto di siccagno

Cotto e Patate 14

Fiordilatte, patate al forno, prosciutto cotto, blu di bufala, grana padano, olio evo

Pistacchio e pancetta 16.5

crema di pistacchio, pancetta, fiordilatte di agerola, funghi porcini, olio evo

Variazioni

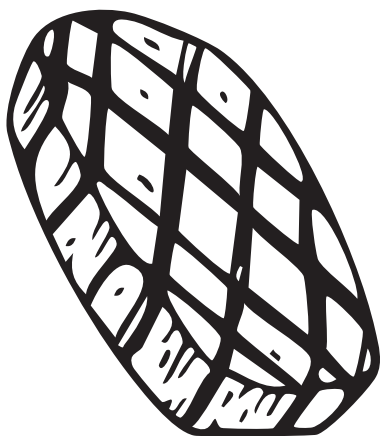
Alici € 2
 Erborinato di bufala € 3
 Fiordilatte € 2,5
 Funghi porcini € 3,5
 Grana Dop € 2
 Prosciutto cotto € 3
 Provola stagionata € 2
 Salsiccia silana € 3
 Pancetta tesa € 3
 Capuliatto di siccagni € 2
 Carciofi € 2,5
 Carne salada di cavallo € 3
 Cipolla in agrodolce € 2
 Mandorle € 1
 Melanzane fritte € 2
 Mortadella Levoni € 3
 Ricotta infornata € 2
 Scarola € 2
 Crema di zucchine € 2
 Crudo l'artemano 24 mesi € 3,5
 Mozzarella di bufala € 3
 Mozzarella no lattosio € 2,5
 Nduja € 2
 Noci € 1
 Tonno € 3
 Patate al forno € 2,5
 Olive taggiasche € 1
 Passata di pomodoro € 1
 Patate fritte € 1,5
 Piacentino Ennese € 2
 Pinoli € 1
 Pistacchi € 1
 Zucchine fritte € 2
 Spianata calabrese € 2,5
 Datterino rosso semidry € 2,5
 Datterino giallo semidry € 2,5
 Passata di Datterino giallo € 1,5





Zio ENKI

BBQ Joint



Grill

Galletto rustico ruspante gr 650 18

Crocante e succoso marinato al limone verdello e rosmarino servito con patata al plomo.

Pancettone agli Aromi siciliani gr 300 16

Servito con patate al forno

Entrecote di vitello gr 250 21

Flambato e servito con salsa worcestershire
Al whisky e patate al forno

Coppa di maiale alla Birra gr 300 13

Cotta a bassa temperatura accompagnato
Con verdure alla griglia

Picanha di cavallo gr 300 22

Servita con insalata di lattuga, pomodorini, cipolla rossa e salsa chimichurri

Tagliata di pollo ruspante gr 300 16

Succosa e morbida in doppia cottura, accompagnata con insalata russa

Bbq ribs gr 300 16

Servito con patate crispers e salsa bbq

Entrecote di Vitello gr 250 21

Grigliato con insalata di lattuga, pomodorini, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico

Contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA 7

SWEET FRIES* 6

Patate dolci fritte

PATATE DIPPERS* 5.5

Patate

