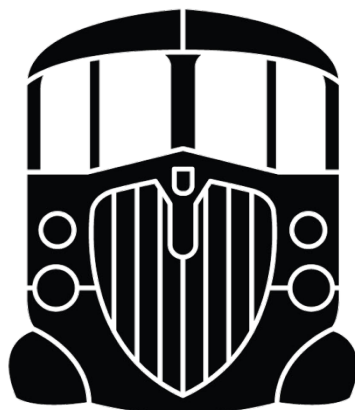


FOOD, BIKE & FISHING



LA LITTORINA

del Mincio

Benvenuti alla Littorina,

***vi diamo il benvenuto lungo le sponde del Mincio con una selezione di
Prodotti Senza Glutine.***

Le pietanze a voi dedicate saranno contraddistinte da piatti Rossi Colorati.

Vi auguriamo una buona Esperienza a tutto Gusto

@lalittorinadelmincio – Instagram o FaceBook





LA LITTORINA

del Mincio

· BAR ·

Caffè Espresso	€ 1,40
Caffè Decaffeinato	€ 1,50
Caffè Corretto	€ 1,90
Caffè Americano	€ 2,80
Cappuccino	€ 1,90
Cappuccino di Soia	€ 2,10
Macchiato	€ 1,70
Marocchino	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 2,50
Crema Caffè'	€ 4,00
Caffè Shakerato	€ 4,00
Caffè Shakerato con Panna	€ 4,50
Spremuta d'Arancia	€ 4,00

ACQUA

Acqua 0.75 lt vetro € 3,30

VINO DELLA CASA

0.25 0.5lt 1 lt

Bianco Frizzante € 4,00 € 8,00 € 14,00



Scopri la nostra cantina Vini alla fine del Menu'

· LA NOSTRA BIRRA ARTIGIANALE SELEZIONATA PER VOI ·



Brew Gruff - KELLER 0,50lt - €7,00

Birra chiara dal colore dorato. Profumi mielosi risulta morbida ed equilibrio tra il malto ed il luppolo invogliano la sorsata successiva.



Mister B - BENZINA 0,5lt - € 7,00

Birra lager **BIONDA** secca e amara, semplice ma con carattere **Alc.4,8 %**



Mister B - BESTIA 0,33lt - € 5,50

Indian Pale Ale Mostruosa, Muscoli e luppolo. **Alc.6,3%**

#ILGELATOARTIGIANALE

@GELATERIAZOCCA **GELATERIA CERTIFICATA AIC**

PRODOTTO SOLO CON INGREDIENTI FRESCHI, NATURALI E DI ALTA' QUALITA'

PICCOLO 1 GUSTO €3,00
MEDIO 2 GUSTI €4,50
GRANDE 3 GUSTI €6,00

FIOR DI LATTE, CIOCCOLATO,
PISTACCHIO DI BRONTE,
CREMA , NOCCIOLA, FRAGOLA



AMARENATA

€ 9,00

GELATO FIOR DI
LATTE E PISTACCHIO
DI BRONTE, SALSA E
AMARENE, PANNA



FRAGOLOSA

€ 9,00

FRAGOLE FRESCHE,
GELATO ALLA FRAGOLA
E FIOR DI LATTE, SALSA
FRAGOLE E PANNA

CIOCCOLOSA

€ 9,00

GELATO AL CIOCCOLATO E
FIOR DI LATTE, SALSA AL
CIOCCOLATO E SCAGLIE DI
CIOCCOLATO E PANNA



AFFOGATO AL CAFFE'

€ 9,00

GELATO ALLA CREMA
E FIOR DI LATTE,
SALSA CIOCCOLATO,
CAFFE E PANNA



YOGURT € 5,80

SCEGLI IL TUO PREFERITO:

- CARMELLO & FRUTTA SECCA

- FRUTTI DI BOSCO FRESCHI E GRANELLA DI PISTACCIO

LETTERINA

€ 5,80

GELATO FRAGOLA E
FIOR DI LATTE,
PANNA E LETTERINE
DI ZUCCHERO



APERITIVI

Spritz Select
originale Veneziano € 5,00

Spritz Hugo € 5,00
Spritzato Bianco € 3,50

MOCKTAIL-ANALCOLICI

FRAGOLOSO: Succo d'Arancia, Polpa di Fragola e Sweet&Sour €5,00

EROTICO: Succo Ananas, Polpa Di Cocco e Sweet&Sour €5,00

VIRGIN MOJITO: Zucchero di Canna, Lime, Menta, Sweet&Sour e Selz €6,00

Tanqueray Gin 0.0 , Ginepro, Limone E Tonica € 8,00



COCKTAIL

€ 8,00

MOJITO: Rum, Lime, Menta, Zucchero Canna Sweet&Sour

CAIPIRINHA: Cachaca, Lime, Zucchero Canna e S&S

CAIPIROSKA: Vodka, Lime, Zucchero Canna e S&S

CAIPIRILLA: Tequila, Lime, Zucchero Canna e S&S

CAIPIRISSIMA: Rum, Lime, Zucchero Canna e S&S

CUBALIBRE: Rum scuro, Coca Cola, Lime



LONG ISLAND ICED TEA: Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Coca Cola

PINA COLADA: Rum, Succo Ananas e polpa Cocco

TEQUILA SUNRISE: Tequila, Granatina, Succo Ananas e Arancia

SECCO



• GINCLOPEDIA •

BEEFEATER 24 €9,00

TYPE: SECCO E DECISO

GARNISH: SCORZA DI LIMONE E BACCHE DI GINEPRO



TANQUERAY €9,00

TYPE: EXTRA DRY

GARNISH: SCORZA DI LIMONE, BACCA DI CANNELLA



SABATINI GIN €12,00

TYPE: SECCO E SPEZIATO

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI LIMONE



GIN FRANCO €10,00

IL GIN DI VILLAFRANCA DI VERONA

TYPE: LEGNOSO E SECCO

GARNISH: LIME ESSICATO E CILIEGIA CANDITA



GIN CLANDESTINO €10,00

TYPE: SECCO E BALSAMICO

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO E SCORZE DI LIMONE



BIG GINO €8,00

TYPE: AGRUMATO E MORBIDO

GARNISH: MENTA, LIMONE E BACCHE DI GINEPRO



“GIN DEL PROFESSORE” MONSIEUR €10,00

TYPE: FLOREALE DAL GUSTO INTENSO

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI LIMONE



“GIN DEL PROFESSORE” A' LA MADAME €10,00

TYPE: RUFFIANO E SENSUALE

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, SCORZA DI LIMONE



DRY AG 107 €10,50

TYPE: AGRUMATO ED ESTIVO

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO, LAMPONE E SCORZE DI LIMONE

**NEW ENTRY!
DA PROVARE**



GIN TAGGIASCO €10,50

TYPE: AROMATICO E BALSAMICO

GARNISH: BACCHE DI GINEPRO E OLIVE TAGGIASCHE



ROBY MARTON GIN €12,00

TYPE: AROMATICO E SENTORI DI LIQUIRIZIA

GARNISH: LAMPONE, MORA, BACCHE DI GINEPRO E LIME

AGRUMATO

AROMATICO

#VODKA



TONIC

CRISTAL HEAD

€ 5,00

€ 8,00

GREY GROOSE

€ 7,00

€ 10,00

VODKA BELVEDERE

€ 7,00

€ 10,00



•ANTIPASTI•

Coperto 2,50€

TAGLIERE DELLA LITTORINA

UNA COMPOSIZIONE DI SALUMI DEL NOSTRO TERRITORIO, FORMAGGI, POLENTA GRIGLIATA E LA NOSTRA GIARDINIERA

Mixed cold cuts, cheeses, grilled polenta, pickled vegetables.

X1 €13,50

X2 €26,00

X5 €58,00



LA NOSTRA CAPRESE

CRUDO DI PARMA 30 MESI CON POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE E MOZZARELLE DEL CASEIFICIO "SAN GIROLAMO" € 13,90



*Parma Ham, with
Cherry tomatoes,
Black Olives
& fresh Mozzarella*

GIARDINIERA FATTA IN CASA € 6,00

VERDURE FRESCHE LAVORATE
IN AGRODOLCE PER ACCOMPAGNARE
IL TUO APERITIVO E NON SOLO

Fresh cut, pickled vegetables to share as aperitive



LUCCIO IN SALSA* € 11,90

COTTO E SPINATO DA NOI. SERVITO CON POLENTA
FRESCA GRIGLIATA

*Pike of garda in sauce
with grilled polenta*



ABBINALO CON:
LUGANA
SELVA CAPUZZA



**VALPOLICELLA RIPASSO
LE VIGNE DI ETTORE**



SAPEVI CHE...

LA PASTA FRESCA E I PRODOTTI
SENZA GLUTINE CHE TROVERAI NEL
NOSTRO MENU' COME IL PANE E IL
PANE HAMBURGER SONO
PRODOTTI ARTIGIANALI DEL

@FORNOSENZAGLUTINE

TORTELLINI DI VALEGGIO FATTI A MANO

AL BURRO E SALVIA* €14,90

Tortellini di Valeggio with sage butter sauce

TORTELLI FATTI A MANO RIPIENO DI STAGIONE

Tortelli home made stuffed € 15.90

FETTUCCINE AL RAGU' DELLA CASA* €14,90

FETTUCCINE WITH Bolognese sauce

FETTUCCINE AL POMODORO E BASILICO* €14,90

Fettuccine with tomatoes sauce

• SECONDI PIATTI •

SPIEDO DELLA LITTORINA € 37,90

NASCE DALL'IDEA DI UNA GRIGLIATA COTTA A BASSA TEMPERATURA,
5 TAGLI DI CARNE ITALIANA SELEZIONATA.

ACCOMPAGNATO DA PATATE, CON LA BUCCIA, AL FORNO

1 KG DI CARNE PER 2 PERSONE

1 KG MIXED MEAT COOKED AT LOW TEMPERATURE AND
SERVED WITH ROAST POTATOES 2 PERSONS



#BEVILOCON ROSE DEL CRISTO



TUTTA LA NOSTRA CARNE È SELEZIONATA DALLA
@MACELLERIAMASSAGRANDE DI SONA. LA QUALITÀ E L'ESPERIENZA
CHE CI GARANTISCONO UN PRODOTTO DI ECCELLENZA

POLLO MARINATO CON PATATE RUSTICHE € 14,90

UN COSCIOTTO DI POLLO RUSPANTE, ALLEVATO A TERRA E DISOSSATO, IN SALSA BARBECUE SERVITO CON
PATATE RUSTICHE AL FORNO

MARINATED DEBONED CHICKEN THIGH WITH BAKED POTATOES AND OUR BBQ SAUCE

BRANZINO O ORATA FRESCA DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA

SECONDO DISPONIBILITÀ - FRESH MEDITERRANEAN SEA BASS GRILLED € 16,50

#BEVILOCON LUDOVICA ROSE



• INSALATONE •

TUTTE LE INSALATONE HANNO COME BASE INSALATA MISTA

LA CONTADINA € 12,90

INSALA MISTA SCOMPOSTA CON RISO VENERE, RADICCHIO CONFIT, RICOTTA DEL
CASEIFICIO DI SAN GIROLAMO, MIX DI FRUTTA SECCA.

Mixed Salad, Venere Rice, Radicchio Confit, Ricotta Cheese and Mix
dried Fruts



IL CICLISTA € 13,90

INSALATA SCOMPOSTA, CARNE SALADA DI GARRONESE VENETA,
STRACCIATELLA DEL CASEIFICIO

sprawled salad, with stracciatella, carne salada



• I NOSTRI PANINI •

...ACCOMPAGNATI DA PATATE AL FORNO...
ALL OUR GLUTEN FREE BURGER ARE SERVED WITH BAKED POTATOES



BINARIO 3 € 16,90

Pane Artigianale, Hamburger di Garronese Veneta 180gr,
Formaggio "STANGA", Cipolle caramellate,
Bacon croccante, Insalata, Pomodoro

BURGER GARRONESE VENETA 180GR, "STANGA CHEESE", ONIONS, BACON, SALAD, TOMATOES



BINARIO 4 VEGGIE € 15,90

Pane Artigianale con verdure alla griglia, Insalata, Pomodori
Secchi e Cipolle caramellate

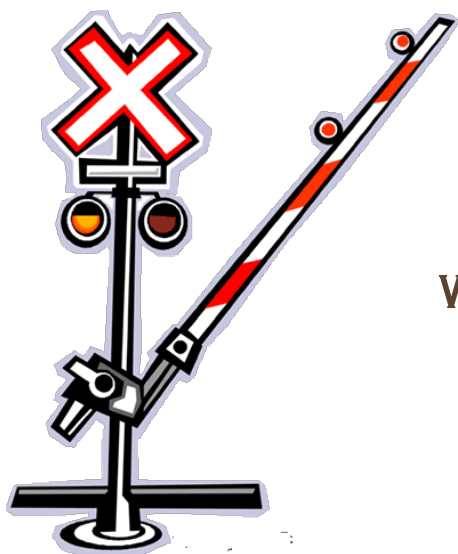
CURCUMA BREAD WITH GRILLED VEGETABLES, SALAD, SUN DRY TOMATOES AND STEWED ONION

BINARIO 5 € 15,50

(ESCLUSA LA DOMENICA A PRANZO)

PiadiPizza fatta con il nostro impasto Pizza farcito con Crudo di
Parma 30 mesi, stracciatella del caseificio e Rucola

PIADIPIZZA WITH CRUDO DI PARMA 30 MONTHS, STRACCIATELLA CHEESE AND ROCKET



• CONTORNI •

INSALATA MISTA *MIX SALAD* € 5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA DI STAGIONE *GRILL VEGETABLE* € 5,00

PATATE RUSTICHE AL FORNO *ROASTED POTATOE S* € 5,00

TAGLIATE A MANO, CON LA BUCCIA

• PIZZE •

L'ARCHITETTO € 15,90

Pomodoro, fior di latte, ciretetto, Crudo di Parma 24/30 mesi Piazza e Rucola
Tomato, Mozzarella, cherry tomato Parma Ham Rucola

LO CHEF € 15,90

Pomodori secchi, colata d'acciughe
E straciatella km0
Sun-dried tomatoes, anchovies and burrata

LA VEGANA € 15,90

Pomodoro, mozzarella di riso e
verdure fresche di stagione
Tomato, rice mozzarella and seasonal vegetable

LA CASALINGA € 15,90

Pomodoro fior di latte, zucchine grigliate,
Philadelphia e pancetta affumicata di Soave
*Tomato, mozzarella, grill zucchini, Philadelphia
and Bacon*

LA JAZZ € 15,90

Pomodoro fior di latte, tonno, capperi, carciofi e
salamino piccante
*Tomato, Mozzarella, tuna, cappers, artichokes
and spicy salami*

• LE BIANCHE •

BORGO STAZIONE € 14,50

Fior di latte, gorgonzola, salamino piccante e
cipolla di tropea
*Mozzarella, gorgonzola cheese, spicy salami
and red onion*

LA LOCOMOTIVA € 14,50

Fior di latte, brié, zucchine fresche grigliate
e Speck Trentino
Mozzarella, Brié, Zucchini and Speck

• I GRANDI CLASSICI •

LA MARGHERITA € 11,00

Pomodoro, fior di latte, basilico
Tomato, mozzarella and fresh basil

LA MARINARA € 11,00

Pomodoro, olio all'aglio, origano
Tomato, garlic oil and origan

E' UNA "BUFALA" € 14,50

Pomodoro, Ciriello, Mozzarella del Caseificio
San Girolamo, Basilico fresco
Tomatoes, Mozzarella and fresh basil

DIAVOLA € 12,50

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante
Tomato, mozzarella and spicy salami

WURSTEL DI GARRONESE € 12,50

Pomodoro, fior di latte, wurstel
Tomato, mozzarella and wurstel

PROSCIUTTO E FUNGHI € 13,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto "Pavoncelli" e funghi
freschi
Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

CAPRICCIO € 14,50

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, olive Taggiasche,
carciofi e prosciutto cotto "Pavoncelli"
Tomato, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, ham

ROMANA € 12,00

Pomodoro, fior di latte, Filetti di acciughe, capperi e
origano
Tomato, mozzarella, anchovies, cappers and origan

TONNO E CIPOLLA DI TROPEA € 13,50

Pomodoro, fior di latte, Tonno, cipolla di Tropea
Tomato, mozzarella, tuna and red onion

UN RICCO ORTO € 14,50

Pomodoro, fior di latte, verdure di stagione
Tomato, mozzarella, seasonal vegetables

#WursteldiGarronese 70% Manzo e 30% Maiale

HAI MAI PROVATO LA NOSTRA BASE PIZZA

"SENZA GLUTINE"

GLUTEEN FREE PIZZA AVAILABLE

DA PROVARE!!!



• DOLCI •

#FATTICONAMORE

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI ARTIGIANALMENTE



MUG CAKE * SENZA GLUTINE

€6,50

Tiepido con scaglie di
cioccolato bianco



PANNA COTTA

€6,00

SCEGLI COME LA PREFERISCI:

- ✓ Cioccolato
- ✓ Caramello
- ✓ Frutti di Bosco

ANANAS O FRUTTA FRESCA

Su disponibilità €6,00

• GRAPPE •



MONTE GALDA

GRAPPA MILLESIMATA, VINACCE DI CARMENERE E
RABOS DI ORIGINE VENETA - €5,00



FIORI D'ARANCIO

GRAPPA AROMATICA, VINACCE DI FIOR D'ARANCIO
DOCG DEI COLLI EUGANEI - €5,00



LA SCURA 3 ANNI

GRAPPA INVECCHIATA, OTTENUTA DA VINACCE DI UVE
BIANCHE E ROSSE DI ORIGINE VENETA, INVECCHIATA 3
ANNI IN BARILI DI ROVERE - €5,00



MOSCATO

GRAPPA AROMATICA OTTENUTA DA MOSCATO DI COLLI
EUGANEI - €4,50



SPERGOLA

LA SPERGOLA È UN VITIGNO A BACCA BIANCA,
COLTIVATA A REGGIO EMILIA, GRAPPA MORBIDA CON
SENTORI DI PEPE VERDE E LIQUIRIZIA - €4,50



FRATELLI
BRUNELLO
DISTILLATORI DAL 1840

@DISTILLERIAFRATELLIBRUNELLO, FONDATA NEL 1840 E' LA PIÙ
ANTICA DISTILLERIA D'ITALIA. SI TROVANO A MONTEGALDA, VICENZA E LA GESTIONE
È ALLA QUINTA GENERAZIONE. OGGI L'AZIENDA VALORIZZA LE GRAPPE MONOVITIGNI
DELLA REGIONE VENETO.





UVAGGI

BOLLICINE


	CANTINA	NOME	% Vol.				
	DRUSIAN	Prosecco DOC	11	FRUTTATO FRESCO	100 Glera	€ 4	€ 20
	MARCHISIO	FAIV Blanc de Blanc	13	INTENSO STRUTTURATO	100 Arneis		€ 34
	REVI'	Trento DOC millesimato 2020	12,5	INTENSO STRUTTURATO	75 Chardonnay 25 Pinot Nero	€ 5	€ 34
	MARCHESI DI MONTALTO	Organza Metodo Classico	12	MORBIDO STRUTTURATO	70 Pinot nero 30 Riesling	€ 5	€ 32
	BELLEI	Brut nature – Metodo Classico	12,5	INTENSO STRUTTURATO	100 Chardonnay		€ 30
	BARONE PIZZINI	Franciacorta Extra Brut	12	FRUTTATO FLOREALE	85 Chardonnay 15 Pinot Nero		€ 40
	BRUNO PAILLARD	Champagne – Gran Cuvee 72	12,5	INTENSO STRUTTURATO	45 Pinot nero 22 Pinot Meunier 33 Chardonnay		€ 88
	PIERSON CUVELIER	Champagne – Coeur de Cuvée Blanc de Noir	12	INTENSO STRUTTURATO	100 Pinot Nero		€ 65
	PIERRE CALLOT	Chamagne Brut Nature – Dosaggio Zero	12	INTENSO STRUTTURATO	100 Chardonnay		€ 60
	BONNET GILMERT	Brut – Blanc de Blanc	12,5	INTENSO STRUTTURATO	100 Chardonnay		€ 67

ANCESTRALE

RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA – IL VINO DI UNA VOLTA

	SELVA GROSSA	Libero	11,5	FRUTTATO FRESCO	100 Sangiovese vinificato in bianco		€ 20
	BELLEI	Pignoletto 2020	11,5	FRESCO INTENSO	100 Pignoletto		€ 20

ANFORA

	MARCHISIO	Riesling	13	FRUTTATO FLOREALE	100 Riesling		€ 22
		Pinot Nero	14	FRUTTATO INTENSO	100 Pinot Nero		€ 24

ROSE'

	MARCHISIO	FAIV Rose Metodo Classico	13	INTENSO STRUTTURATO	100 Nebbiolo		€ 35
	CAVICCHIOLI	Vigna del Cristo – Lambrusco di Sorbara	11	FRUTTATO FRESCO	100 Sorbara		€ 20
	MONTE DEL FRA'	Chiaretto	12,5	FRUTTATO FLOREALE	60 Corvina 20 Molinara 20 Rondinella	€ 4	€ 20
	BELLANOTTE	Ludovika – Metodo Martinotti	11,5	INTENSO FRUTTATO	100 Pinot Nero	€ 5	€ 25










UVAGGI



BIANCHI

	CANTINA	NOME	% Vol.				
	MONTE DEL FRA'	Custoza	12,5	FRUTTATO FRESCO	30 Cortese 70 Garganega	€ 4	€ 20
	SELVA CAPUZZA	Lugana	12,5	FRUTTATO FLOREALE	100 Turbiana	€ 4	€ 20
		Selva	13,5	FRUTTATO FLOREALE	100 Turbiana		€ 24
	CANTINA PARADISO	Lugana	13,5	FRUTTATO FLOREALE	100 Turbiana	€ 4	€ 20
	OLIVINI	Lugana DOC Demesse Vecchie	13,5	FRUTTATO FLOREALE	100 Trebbiano		€ 26
		Traminer	13	FRUTTATO FRESCO	100 Gewürztraminer	€ 4	€ 22
	BELLANOTTE						
		Ribolla Gialla	13	FRUTTATO FRESCO	100 Ribolla Gialla	€ 4	€ 22
	CA'RUGATE	Soave Monte Fiorentine	12,5	FRUTTATO FLOREALE	100 Garganega	€ 4	€ 22
		Soave Monte Alto - Legno	13	INTENSO FRUTTATO	100 Garganega		€ 24
	MARCHISIO	Costa delle Rose	13	FRUTTATO FLOREALE	100 Arneis		€ 22

ROSSI

	MONTE DEL FRA'	Bardolino	12,5	FRUTTATO LEGGERO	80 Corvina 20 Rondinella	€ 4	€ 20
	CANTINA PARADISO	Rosso del Garda	13,5	FRUTTATO LEGGERO	60 Cabernet Sauv. 20 Corvina 20 Merlot	€ 4	€ 20
	SELVA CAPUZZA	Groppello	12	FRUTTATO FRESCO	100 Groppello		€ 22
	CA LA' BIONDA	Valpolicella Classico	12,5	FRUTTATO LEGGERO	10 Rondinella 70 Corvina 20 Corvinone		€ 26
		Valpolicella Classico	12,5	FRUTTATO LEGGERO	30 Rondinella 30 Corvina 35 Corvinone	€ 5	€ 22
	VIGNETI DI ETTORE	Valpolicella Ripasso 2019	14,5	INTENSO CORPOSO	30 Corvinone 10 Croatina 15 Rondinella 45 Corvina	€ 5	€ 30
	YAONA	Amarone della Valpolicella 2018	16	INTENSO CORPOSO	30 Corvina 40 Corvinone 30 Rondinella		€ 54
	HEBA	Morellino di Scansano	13	STRUTTURATO FRESCO	100 Sangiovese		€ 22
	CANTINA RICCHI	Ribò - Cabernet	14,5	INTENSO CORPOSO	100 Cabernet Sauvignon	€ 5	€ 24
	MARCHISIO	Castellinaldo	14	FRUTTATO INTENSO	100 Barbera	€ 5	€ 25

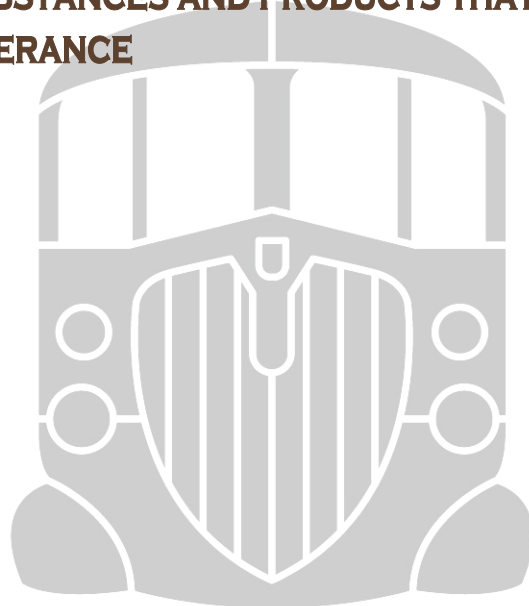
DOLCI

	CANTINA RICCHI	Aroma 85 - Metodo Classico	9	AMABILE	Moscato		€ 22
	SELVA CAPUZZA	Lume 500ml - Passito Bresciano	12,5	AMABILE	100 Friulano	€ 5	€ 25

GENTILE CLIENTE, LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

SEHR GEEHRTER GAST, INFORMATIONEN ZU SUBSTANZEN UND PRODUKTEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRAGLICHKEITEN AUSLOSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE VON UNSEREM DIENSTHABENDEN PERSONAL.

DEAR GUEST, YOU CAN ALSO ASK OUR STAFF ON DUTY FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT CAN PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCE



LA LITTORINA

SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL: FACEBOOK, INSTAGRAM E YOUTUBE

#LALITTORINADELMINCIO

OPPURE VISITA IL NOSTRO SITO INTERNET

WWW.LALITTORINADELMINCIO.IT

O SCRIVICI A INFO@LALITTORINADELMINCIO.IT