

MENU



10
AÑOS

BIENVENIDO!

MAMASITA
TORINO

MAMASITA
VARAZZE

MAMASITA

Entradas

TORTILLA DE PAPAS

Frittata di patate spagnola, accompagnata con insalata, pico de gallo e sour cream

Spanish potato omelette, served with salad, pico de gallo and sour cream

9,50 €

PAPAS RELLENAS

Patate ripiene con formaggio e bacon accompagnate con insalata e sour cream

Potatoes stuffed with cheese and bacon served with salad and sour cream

8,50 €

PROVOLETA

Provola alla griglia accompagnata da tortilla di mais*, insalata, chimichurri e miele

Grilled provola (smoked Italian cheese) served with corn tortilla*, salad, chimichurri and honey

8,50 €

MAXI GUACAMOLE E TORTILLA

Salsa guacamole versione maxi con chips di tortilla di farina

Maxi avocado sauce, served with chips

12,00 €

JALAPENOS RELLENOS

Peperoncini messicani* fritti ripieni di formaggio accompagnati da sour cream e insalata - 5 pz

Fried Mexican hot peppers* filled with cheese served with sour cream and salad - 5 pcs

10,00 €

ONION RINGS

Anelli di cipolla* accompagnati da sour cream e insalata

Onion rings* served with sour cream and salad

8,00 €

Nueva entrada

SWEET POTATOES

Patata americana frita

6,00 €



NACHOS

Chips di mais ricoperte a scelta tra:

Corn chips with:

MAMASITA 12,00 €

ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*
melted cheese, cheddar cheese, jalapenos, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*

TIJUANA 13,00 €

ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, pollo, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*
with melted cheese, cheddar cheese, chicken meat, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*

DEL CARMEN 13,50 €

ricoperte da cheddar cheese, insalata, pico de gallo, salsa Mamasita, salsiccia, cipolla e fagioli
melted cheese, cheddar cheese, salad, pico de gallo, Mamasita sauce, sausages, onion and beans

YUCATECA 13,50 €

ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, chili con carne, fagioli, pico de gallo, jalapenos, sour cream e guacamole*

Corn chips with melted cheese, cheddar cheese, chili con carne, beans, pico de gallo, jalapenos, sour cream and guacamole*





LA MEJOR COMIDA

MEXICO - ARGENTINA - SPAGNA

Entradas

Quesadillas

Tortillas* di farina passate alla piastra, accompagnate da insalata, farcite a scelta tra:
Grilled flour tortillas* stuffed, served with salad, with different filling:

GUADALAJARA 11,50 € pollo, gamberi*, zucchine e formaggio fuso chicken meat, shrimp*, zucchini and melted cheese	DE VERDURAS 10,50 € verdure miste di stagione e formaggio fuso mixed vegetables in season and melted cheese
MAMASITA 11,00 € pollo, peperoni, bacon e formaggio fuso chicken meat, peppers, bacon and melted cheese	SINCRONIZADAS 10,00 € prosciutto e formaggio fuso ham and melted cheese





EMPANADAS CRIOLLAS

Fagottini di pasta criolla* farciti in cinque modi differenti:



Criolla folded bread* with five different filling:

(2 pz - 2pcs) 8,00 €

CARNE	carne di manzo, olive e cipolle beef and pork meat, olives and onions
POLLO	pollo, olive, cipolle e spezie chicken meat, olives, onions and spices
JAMON Y QUESO ...	prosciutto e formaggio ham and cheese
VERDURAS	spinaci* e formaggio  spinach* and cheese
CHILI	carne tritata di manzo piccante, pomodori e fagioli messicani  spicy ground beef, tomatoes and Mexican beans

EMPANADAS MIXTAS 15,00 €

Degustazione dei 5 tipi di empanadas
Tasting plate with all type of empanadas

ALITAS DE POLLO

Alette di pollo* con salsa BBQ
accompagnate da insalata
Chicken wings*
served with BBQ sauce and salad
12,50 €

ALITAS DE FUEGO

Alette di pollo* e salsa fuego
accompagnate da insalata
Chicken wings*
served with fuego sauce and salad
12,50 €

COSTILLAS BBQ

Costine di maiale* con salsa BBQ
accompagnate da insalata
Pork ribs* served with BBQ sauce and salad
9,50 €



BOTANITAS

Antipasto misto:
empanadas, anelli di cipolla*,
alitas de pollo*, papas, jalapeños* rellenos
e costine di maiale
*accompagnati da insalata e salsa BBQ

Mixed appetizer:
empanadas, onion rings*, alitas de pollo*,
papas and jalapeños* rellenos, pork ribs*
served with salad and BBQ sauce

15,00 €



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!

MAMASITA
TORINO

MAMASITA
VARAZZE

MAMASITA

LA MEJOR COMIDA



DE ESPAÑA

Specialità
SPAGNOLE



JAMÓN SERRANO

EXTREMADURA

- cebo de campo - 50 gr

10,00 €

PATA NEGRA

EXTREMADURA

50 gr

- cebo de bellota -
solo da maiali allevati
allo stato brado

20,00 €

SECRETO IBERICO DE BELLOTA

Pregiato filetto nascosto dietro
la spalla (Paleta), tra costole e
lardo, di maiali di pura razza iberica,
accompagnato da insalata
e patatine fritte*

Fine fillet hidden behind the
shoulder (Paleta), between ribs and lard,
of pure Iberian pigs,
served with salad and fried potatoes*

25,00 €

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

EXTREMADURA -50 gr

9,00 €



Paellas



PIATTO SPAGNOLO DI RISO
SPANISH RICE DISH

PAELLA DE PESCADO min. 2 persone
crostacei*, molluschi*, verdure, zafferano
vegetables, crustaceans* and molluscs*, saffron

21,00 €
a persona

PAELLA A LA VALENCIANA
crostacei*, molluschi*, salsiccia, pollo, verdure, zafferano
crustaceans*, molluscs*, sausage, chicken meat, vegetables.saffron

19,00 €
a persona

PAELLA DE CARNE min. 2 persone
salsiccia, pollo, verdure, zafferano
sausage, chicken meat, vegetables.saffron

18,50 €
a persona



INFORMIAMO I NOSTRI CLIENTI CHE AL FINE DI GARANTIRNE
LA QUALITA', LA NOSTRA PAELLA VIENE PREPARATA AL MOMENTO
PER QUESTO POTREBBE ESSERCI UN'ATTESA DAI 25 AI 35 MINUTI
FOR PAELLAS FROM 25 TO 35 MINUTES STANBY



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!

MAMASITA
TORINO

MAMASITA
VARAZZE

MAMASITA

TEX MEX

TACOS



14,50 €

Tortilla di mais* farcita con formaggio, pico de gallo, sour cream e guacamole*, accompagnata da insalata e riso. Ripieno a scelta:

Corn tortilla* filled with cheese, sour cream, guacamole* sauce and pico de gallo, served with salad and rice. Filling at the option:

VERDURE - VEGGIES

POLLO - CHICKEN

CARNITAS

CHILI CON CARNE

PULLED PORK

BURRITOS



16,00 €

Tortilla* di farina cotta al forno arrotolata, accompagnata da insalata, riso, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*. Farcite a scelta con:

Rolled up flour tortilla* served with salad, rice, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*. Filling at the option:

CHILI chili con carne, fagioli e formaggio fuso
chili con carne, beans and melted cheese

CARNITAS carnitas (carne di maiale sfilacciata, dolce e affumicata) e formaggio fuso
carnitas (sweet and smoked pulled pork meat) and melted cheese

POLLO pollo piccante, formaggio e jalapeños (peperoncini messicani)
spicy chicken meat, cheese and mexican hot peppers

PULLED PORK .. punta di petto di maiale affumicata, formaggio e salsa barbeque
smoked pork meat, cheese and bbq sauce

VEGETARIANO.. spinaci*, formaggio e noci
spinach*, cheese and nuts

CHIMICHANGA

16,00 €

Tortilla* di farina frita ripiena di formaggio, servita con fagioli, riso, insalata, pico de gallo, sour cream, guacamole* e a scelta:

Fried flour tortilla* filled with cheese, served with beans, rice, salad, pico de gallo, sour cream, guacamole* and at the choice:

CARNITAS

POLLO - CHICKEN

CHILI CON CARNE

PULLED PORK

CHILI CON CARNE

16,00 €

Piatto tipico messicano di carne, fagioli, pomodori, sour cream e chili chipotle, accompagnato da riso, insalata e tortillas* di farina

Traditional Mexican dish with meat, beans, tomatoes, sour cream and chili chipotle served with rice, salad and tortillas*

HAMBURGERS

HAMBURGUESA

Maxi hamburger*

servito con insalata, formaggio, onion rings*, bacon, salsa bbq , accompagnato da patatine fritte*

Maxi hamburger* with salad, cheese, onion rings*, bacon, burger sauce served with fried potatoes*

16,00 €

HAMBURGER PULLED PORK

Hamburger di pulled pork, cipolle caramellate, provola e salsa BBQ
pulled pork Hamburger caramelized onions, provolone and BBQ sauce

16,00 €

HAMBURGUESA MATAPERRO

Maxi hamburger* servito con insalata, provola, onion rings*, jalapeños*, bacon, formaggio cheddar, uovo e salsa BBQ, accompagnato da patatine fritte*

Maxi hamburger* with salad, provola, onion rings*, jalapeños*, bacon, cheddar cheese, egg and BBQ sauce, served with fried potatoes*

16,00 €



FAJITAS

Piatto tipico della cucina messicana a base di carne marinata tagliata a striscioline
Accompagnato da tortillas*, pico de gallo, insalata, formaggio, guacamole* e sour cream

Traditional Mexican dish with marinated meat cut into strips
served with tortillas*, pico de gallo, salad, cheese, guacamole* and sour cream.

DE LA VEGA

striscioline di pollo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of chicken marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions

16,00 €



FUEGO DE FELIX

Striscioline di pollo grigliate con Adobados (peperoncino messicano), marinate nella birra e spezie messicane

Strips of chicken grilled with Adobados (mexican chilli), marinated in the beer and Mexican spices

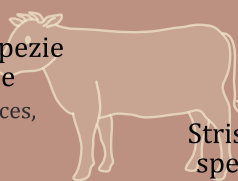
16,50 €

FRANCHITOS

Striscioline di manzo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of beef marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions

16,50 €



MAMASITA

Striscioline di manzo e pollo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of beef and chicken marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions

16,50 €

DE CERDO B.B.Q.

Striscioline di maiale alla piastra con cipolla, caramellate con salsa B.B.Q.

BBQ caramelized strips of pork cooked on the grill with onions

16,00 €



DE ALEJANDRO

Striscioline di pollo e gamberetti* grigliati con zucchini, marinate nella birra e spezie messicane

Strips of chicken and shrimp*, grilled with zucchini, marinated in the beer and Mexican spices

18,00 €

VEGETARIANA

Striscioline di peperoni, zucchini, carote*, fagiolini* e cipolla

Strips of peppers, zucchini, carrots*, string beans* and onions

14,00 €



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!

MAMASITA
TORINO

MAMASITA
VARAZZE

MAMASITA

A LA PARILLA

Nueva
entrada

BARBEQUE RIBS 22,00 €
600 gr di costine alla griglia
con insalata e patatine fritte*
600 gr barbequed ribs, with salad and
fried potatoes*

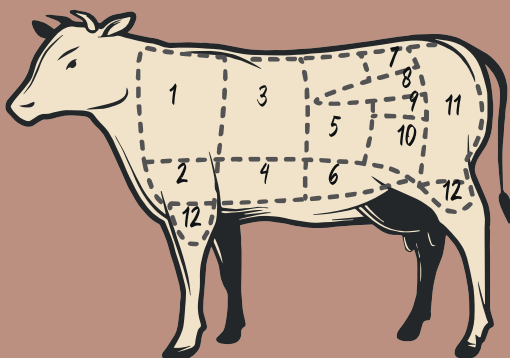
POLLO ASADO 19,00 €
Grigliata di pollo accompagnata da insalata, chimichurri
e patatine fritte
Grilled chicken served with salad, chimichurri e and fried potatoes*

BIFE DE CHORIZO 23,00 €
Sottofiletto di Angus argentino da 240 gr alla griglia,
servito con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*
280 gr grilled Angus entrecote served with tortilla*,
chimichurri, salad and fried potatoes*

CHURRASCO 35,00 €
Costata da 800 gr alla griglia accompagnata da tortilla*,
chimichurri, insalata e patatine fritte*
800 gr grilled beef steak served with tortilla*, chimichurri,
salad and fried potatoes*

TOMAHAWK 47,00 €
Costata da 1kg di Black Angus cotta lasciando intatta la
costola, servita con insalata, chimichurri e patate fritte*
1 kg on the bone rib steak with the entire rib bone left,
served with salad and fried potatoes* chimichurri

L'ANGUS ARGENTINO È UNA DELLE
RAZZE BOVINE PIU' ANTICHE E CELEBRI,
FAMOSA PER LA SUA CARNE PREGIATA E SUCCULENTA



TAGLIO AMERICANO

- | | | |
|-----------------|------------------|-------------------|
| 1. Spalla | 5. Lombata | 9. Controfiletto |
| 2. Petto | 6. Pancia | 10. Controfiletto |
| 3. Costato | 7. Controfiletto | 11. Girello, Fesa |
| 4. Taglio reale | 8. Filetto | 12. Garretti |

FILETTO 25,00 €
Filetto da 220 gr grigliato e servito con tortilla*,
chimichurri, insalata e patatine fritte*
250 gr grilled filet served with tortilla*, chimichurri,
salad and fried potatoes*

BIFE ANCHO 23,00 €
240 gr di entrecote di carne argentina servita con tortilla*,
chimichurri, insalata e patatine fritte*
280 gr Argentines entrecote served with tortilla*,
chimichurri, salad and fried potatoes*

POLLO TAMPICO 🍗 19,00 €
Specialità del porto di Tampico, composto da pollo grigliato
formaggio, sour cream, taco chili, tortilla*, chimichurri,
insalata, fagioli, riso, guacamole* e pico de gallo
Tampico Puerto specialty: grilled chicken served with cheese, sour
cream, taco chili, tortilla*, chimichurri, salad, beans, rice,
guacamole* and pico de gallo

TAMPIQUENA 🍗 19,00 €
Fettina di manzo alla griglia accompagnata da formaggio,
sour cream, taco chili, tortilla*, chimichurri, insalata,
fagioli, riso, guacamole* e pico de gallo
Grilled beef slice served with cheese, sour cream, taco chili, tortilla*,
chimichurri, salad, beans, rice, guacamole* and pico de gallo

ASADO 19,00 €
Grigliata di carne composta da manzo,
salsicciotti, pollo e capocollo di maiale,
accompagnata da insalata, chimichurri
e patatine fritte*
Mixed grilled meat selection: beef, sausages, chicken and pork neck,
served with salad, chimichurri and fried potatoes*

CAMMARONES A LA PARILLA 19,00 €
Griglia di gamberoni* argentini, serviti con
insalata e riso
Grilled Argentines prawns* drizzled with white wine,
served with salad and rice



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used



CONTORNOS

FRIJOLES Fagioli neri messicani - Black Mexican beans	5,00 €
ARROZ Riso alla messicana - Mexican rice	5,00 €
TORTILLAS*	2,00 €
CHIPS DI MAIS* corn chips*	3,50 €
JALAPENOS*	3,00 €
PATATINE FRITTE* - Fried potatoes*	5,00 €
VERDURE ALLA GRIGLIA Grilled vegetables	6,00 €

Salsas

GUACAMOLE* Salsa a base di avocado - Avocado sauce	4,00 €
CHIPOTLE Salsa molto piccante a base di adobados (peperoncino messicano) Very hot sauce made of adobados (Mexican chili)	3,00 €
CHIMICHURRI Olio aromatizzato con spezie argentine Oil flavoured with Argentine spices	3,00 €
SOUR CREAM	3,00 €
SALSA BARBECUE (BBQ)	3,00 €
PICO DE GALLO Cubetti di pomodori, cipolla e prezzemolo Chopped tomatoes, onion and parsley	2,50 €

DULCES Y FRUTAS



**ANANAS
AL NATURALE**
5,00 €

**ANANAS
TEQUILA Y MENTA**
6,00 €

**CREMA
CATALANA**
5,00 €

**FLAN CON
DULCHE DE LECHE**
5,00 €

TORTA BROWNIE
5,00 €

ALFAJORES
5,00 €

CHEESECAKE
Frutti, nutella, dulce
5,00 €

"IL BARATTOLO"
6,00 €

CHURROS
6,00 €

**TIRAMISÙ
MESSICANO**
5,00 €

DIA DE LOS MUERTOS

E' UNA FORMA PARTICOLARE DI FESTA DEI DEFUNTI TIPICA DELLA CULTURA MESSICANA.

LA FESTA VIENE CELEBRATA CON MUSICA, BEVANDE E CIBI TRADIZIONALI DAI COLORI VIVI, COMBINATI A NUMEROSE RAPPRESENTAZIONI CARICATURALI DELLA MORTE



OGNI ANNO, DAL 30 OTTOBRE AL 2 NOVEMBRE, IN ONORE DEI PROPRI CARI DEFUNTI, OGNI FAMIGLIA MESSICANA ERIGE IN CASA UN ALTARE CHE VIENE VISITATO DAI PARENTI E CHE SOLITAMENTE È DECORATO CON PAPEL PICADO, LA TIPICA CARTA VELINA PERFORATA, E CON I PIATTI PREFERITI DAL DEFUNTO



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!MAMASITA
TORINOMAMASITA
VARAZZE**MAMASITA****BEBIDAS Y CAFE**

piccola



media



caraffa 0,5 lt



caraffa 1 lt



calice



bottiglia



lattina

**SANGRIA /
SANGRIA FROZEN**

4,00 €



8,00 €



15,00 €

BIRRE ALLA SPINA

3,00€

3,50€

5,00€

6,00€

10,00€
1 ltStella Artois Alc: 5%
Bionda Premium Lager

20 cl

40 cl

Lefte Blonde Alc: 6,6%
Belga d'abbazia

33 cl

Lefte Rouge Alc: 6,6%
Belga d'abbazia

33 cl

Franziskaner Alc: 4,9%
Weiss

25 cl

50 cl

**BIRRE IN BOTTIGLIA**

BOTTLED BEERS



Corona 5,00 €

Desperados 5,00 €

Quilmes 5,00 €

Buenos Aires 7,00 €

DRINK 7€

Margarita Shake 7,50 €

Margarita gold (con tequila reposada) 8,00 €

Frozen (lime o fragola)

6,50 €

12,00 €

20,00 €

BIBITE ALLA SPINA - DRINK ON TAP

Pepsi cola

Schweppes lemon 3,00 € 4,50 € 8,50 €

BIBITE IN BOTTIGLIA - SOFT DRIKS

Coca cola

Coca cola zero 3,50 €

Estathè

Fanta

Sprite

VINO SFUSO - WINE FROM CASK

Rosso - Bianco 5,00 €

**ACQUA - WATER**

Naturale - Frizzante 1,50 €



0,5 lt

CAFFE' - COFFEE 1,50 €

Normale - regular

Macchiato

D'orzo - barley

Decaffeinato - decaf

CAFFE' CORRETTO 2,00 €

CORRETTED COFFEE

CAFFE' MEX 4,00 €**AMARI E GRAPPE** 3,50 €**LEGUI** (amaro alle erbe argentino) 5,00 €**DISTILLATI** da 5 a 10€**TEQUILA BOOM-BOOM** 2,00 €**TEQUILA SALE E LIMONE** 3,00 €

Tequila, salt and lemon

- Il prezzo varia a seconda dell'invecchiamento -
- The price differs according to aging -**COPERTO**

2,00 €

**SI PREGA DI
RICHIEDERE
IL CONTO
AL TAVOLO**Please, ask
for the bill
at the table

Etichetta disegnata da Steven Noble, ispirata all'arte e a momenti reali della storia messicana

VINI ROSSI ARGENTINI

DON DAVID RESERVE MALBEC

€ 31

Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Aroma di marmellatadi prugne, con note di tabacco, vaniglia, cioccolato e pane tostato. Al palato è morbido ed armonico.

VINO SEPTIMA MARRASO MALBEC

€ 23

Mendoza. Invecchiato 7 mesi in rovere americano. Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Note di ciliegie in confettura, sentori di yogurt e vaniglia. Tannini dolci, finale gradevole fruttato e persistente

SALENTEIN KILLKA MALBEC

€ 29

Tunuyàn, Valle de Uco, Mendoza. Invecchiato per 8 mesi in barrique di rovere. Rosso violaceo, i suoi aromi ricordano le prugne, le more e le violette, con un tocco di vaniglia fornito dal passaggio in rovere per 6 mesi.

Fruttato, con tannini dolci e setosi al palato.

DON DAVID RESERVE CABERNET SAUVIGNON

€ 29

Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Aromi di peperoncino, con note di fumo, rovere e tabacco punto al palato è elegante ed equilibrato, con tannini maturi ed importanti.

SAURUS MERLOT

€ 26

San Patricio del Chanar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per quattro mesi in barrique francesi e americane. Ottima acidità e piacevoli tannini, con un finale morbido e persistente. Aromi di frutta rossa, Anice, menta e spezie.

SAURUS SPECIAL PINOT NOIR

€ 26

San Patricio del Chanar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi e americane. Al naso si presenta con aromi di frutta rossa virgola lamponi e fragole punto corposo virgola con gusto morto molto fruttato virgola con tannini dolci acidità rotonda. Vino stabilizzato naturalmente

NAVARRO CORREAS COLECCIÓN PRIVADA BLEND (CAB. SAUVIGNON-MALBEC-MERLOT)

€ 39

Riserva: 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi. 40% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec e 20% Merlot. Sapore di mela cotogna matura.

VINI BIANCHI ARGENTINI

SAURUS CHARDONNAY

€ 24

San Patricio del Chanar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per tre mesi in barrique americane. Aromi di agrumi che si abbinano a note floreali e fruttate. Ottimo il bilanciamento e l'acidità, con note di vaniglia e cacao.

DON DAVID RESERVE TORRONTÉS

€ 26

Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Parzialmente invecchiato per tre mesi in barriques americane punto vino molto elegante con un intrigante aroma di acqua di rose e note di arancio e pane tostato.

PATAGONIA SELECT SAUVIGNON BLANC

€ 29

San Patricio del Chanar, Neuquén, Patagonia. 30% del vino invecchiato per quattro mesi in barrique francesi americane. Complesso e morbido, con tracce di frutta in armonia col livello di acidità.

VINI MESSICANI

L.A. Cetto Petite Syrah (Valle De Guadalupe, Messico)	€23
L.A. Cetto Zinfandel (Vaue De Guadalupe, Messico)	€20
LA. Cetto reserva Privada Nebbiolo (Valle de Guadalupe, Messico).	€33

VINI ROSSI SPAGNOLI

Canta Mañanas Tempranillo (Ribera del Duero)	€19
Altos de Tamaron Roble (Ribera del Duero)	€23
Altos de Tamaron Crianza (Ribera del Duero)	€26
Casa Albali Tempranillo Shiraz (Val de Penas- La Mancha)	€23
El Adivino Red Blend Vecchi Vigneti Edición limitada (Rioja, Ribera del Duero, Val de Penas)	€27
Viña Albali Gran Reserva Colección Privada (Val de Penas - La Mancha)	€23

VINI BIANCHI SPAGNOLI

Analivia Verdejo (Rueda)	€19
Analivia Sauvignon Blanc (Rueda)	€23
Pulpo Albariño (Galicia)	€23

BOLLICINE

Santero	€17
Prosecco Superiore Valdobbiadene	€22

CHAMPAGNE

Chiedere disponibilità al personale

