

**SCOPRI**  
LA NOSTRA  
**CENA**

**ENJOY**  
OUR  
**DINNER**

SERVIZIO A PERSONA € 3,50  
SERVICE FOR PERSON € 3,50

# LA CUCINA DEL DOMIA

## UN PROGETTO SINGOLARE CHE RACCONTA I SAPORI PREGIATI DELL'ISOLA

Benvenuti al Domia Ristorante, il cuore gastronomico del nostro boutique hotel, dove tradizione e innovazione si fondono per offrire un'esperienza autentica e indimenticabile.

La nostra cucina nasce dall'amore incondizionato per la Sicilia, una terra ricca di storia, cultura e straordinaria biodiversità. Ogni piatto vi condurrà verso i colori vivaci dei mercati storici, tra le saggezze popolari tramandate nei secoli e le leggende che rendono questa terra senza tempo. Qui, sarete protagonisti di un'esperienza sensoriale che trascende la razionalità per lasciare spazio alla meraviglia.

Un percorso culinario che celebra l'essenza della Sicilia, guidato dalla maestria della nostra Chef Floriana Fontana, che veste il Domia Ristorante con i suoi piatti d'autore. Lasciatevi trasportare dal sapore, dalla storia e dalla passione.

Angela e Mariano  
proprietari Domia Boutique Hotel & Ristorante



DOMIA

# DOMIA'S CUISINE

## AN AMBITIOUS PROJECT WISHING TO INTRODUCE THE PRECIOUS FLAVOURS OF THE ISLAND

The desire to share the beauty of Sicily, its nature and ancient people who populated it. We are diffusing the Sicilian culture with its particular folklore of antique markets and popular legends of a timeless land. We offer the simplicity of authentic raw products which have always been presented tables.

Tradition and innovation work together in a perfect synergy making hospitality that unique moment which enriches the Guest with sensations, perfumes and sweet flavours.

The Guest becomes the protagonist of an exclusive Sicilian dream, where emotion overtake reality. Allow yourself to be swept away by the Chef Floriana Fontana who sees the Domia Restaurant as an appetizing dish of love

Angela e Mariano  
owners Domia Boutique Hotel & Ristorante



# LA CHEF FLORIANA FONTANA

La mia cucina nasce da una storia familiare che si tramanda da tre generazioni, un'eredità di gesti, sapori e tradizioni che ho trasformato in un linguaggio personale, fatto di autenticità e ricerca.

Nel 2019 ho dato vita a "Ti racconto una ricetta", un progetto nato come video documentario per raccontare la Sicilia rurale attraverso storie di autodeterminazione e di antropologia culturale legate al cibo. Un viaggio tra memorie e identità, dove ogni ingrediente porta con sé un racconto.

Come Executive Chef del Domia Boutique Hotel, ho dato forma all'essenza del Domia Ristorante, intrecciando la genuinità della materia prima siciliana con il valore culturale che ogni piatto custodisce. Ogni portata è un'esperienza, un'immersione nei profumi e nei sapori della mia terra, tra storia e innovazione.

Nel cuore intimo del Domia Ristorante, vi accompagnerò in un viaggio gastronomico attraverso la Sicilia, tra ricordi, emozioni e autenticità.

*Floriana Fontana*

# THE CHEF FLORIANA FONTANA

From the secrets of the land, from a family tradition passed down through three generations, arises the desire to express myself through "signature dishes".

My project "Ti Racconto una ricetta" began in 2019 as a video documentary to narrate rural Sicily through stories of self. Determination and cultural anthropology linked to food.

As executive Chef of Domia boutique hotel, I have developed the culinary philosophy, bringing to the table the genuineness of Sicilian raw material along with the anthropological value that each proposed dish has.

Through the historical cultural narrative of signature dishes, you will enjoy on a gastronomic journey in Sicily, experiencing the flavours and aromas of my Land.

This is the experience I would like to offer you in the delightful Domia Ristorante

*Floriana Fontana*

# DANZA DEI SAPORI DI SICILIA

SU PRENOTAZIONE - TO BOOK IN ADVANCE

## CENA DEGUSTAZIONE MENÙ DI MARE

### Menù di Pesce

Degustazione 6 portate

€ 65,00 a persona

€ 20 abbinamento vini (3 calici di vini siciliani)

### Amouse bouche

Sgombro marinato

### Baccalà in polpette

Baccalà, ravanelli,  
crema di verdure, besciamella al passito

### Tra terra e mare

Bulgur, asparagi, gambero rosso

### Fave e cipolla storia di un gusto

Fave su crema di cipolle e alloro

### Ombrina scottata

Ombrina, crema acciughe, cuore di carciofo

### Bianco mangiare alla cannella

Su spuma all'anice, mele allo zafferano,  
mandorle caramellate

## COURSES TASTING FISH MENU

### Fish Menu

6 courses tasting

€ 65.00 per person

€ 20 wine pairing (3 Sicilian wine glasses)

### Amouse bouche

Marinated Mackerel

### Baccalà in polpette

Cod fish, radish, vegetable cream,  
béchamel made with passito

### Tra terra e mare

Bulgur, asparagus, red shrimp tartare

### Fave e cipolla storia di un gusto

Broad beans on a cream of onion and bay leaf

### Ombrina scottata

Ombrina fillet, anchovy cream, artichoke heart

### Bianco mangiare alla cannella

Cinnamon pudding, anise foam, saffron apples,  
caramelized almonds

# DANZA DEI SAPORI DI SICILIA

SU PRENOTAZIONE - TO BOOK IN ADVANCE

## CENA DEGUSTAZIONE MENÙ DI TERRA

### Menù di Terra

Degustazione 6 portate

€ 55,00 a persona

€ 20 abbinamento vini (3 calici di vini siciliani)

### Amouse bouche: Fave e cipolla storia di un gusto

Fave su crema di cipolle e alloro

### Mangia e bevi

Pancetta, cipolotto, crema di verdure

### Ravioli con broccolo sparacello

Pasta fresca ripiena

### Caponata alla catanese

Carciofi e verdure in agrodolce

### Filetto di suino alla vecchia maniera

Carne di maiale di Caccamo, contorno in agrodolce

### Crema fritta siciliana

Su crema inglese, coulis ai frutti rossi

e meringhe

## COURSES TASTING MEAT MENU

### Meat Menu

6 courses tasting

€ 55.00 per person

€ 20 wine pairing (3 Sicilian wine glasses)

### Amouse bouche: Fave e cipolla storia di un gusto

Broad beans on a cream of onion and bay leaf

### Mangia e bevi

Pancetta rolled on spring onion, vegetable cream

### Ravioli con broccolo sparacello

Fresh stuffed pasta

### Caponata alla catanese

Sweet and sour artichokes and vegetables

### Filetto di suino alla vecchia maniera

Caccamo (Sicily) pork, sweet and sour side

### Crema fritta siciliana

Fried orange cream on English cream,

red fruit coulis, meringues

# ANTIPASTI

Dallo street food ai sapori nobiliari, un viaggio tra storia e tradizione

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Mangia e bevi</b>  | € 12,00 |
| Pancetta e cipolotto serviti su crema di zucchine con carote glassate al miele Cardo  |         |
| <b>Baccalà in polpette</b>  | € 12,00 |
| Baccalà in purezza, ravanelli, crema di patate, porro, carote e curcuma, guarnite con besciamelle al passito e finocchietto selvatico   |         |
| <b>Fave e cipolla storia di un gusto</b>  | € 10,00 |
| Fave fresche di stagione, servite su crema di cipolla e alloro, guarnite con coli di peperone, salsa alla menta e olio al finocchietto selvatico. Piatto servito a temperatura ambiente |         |
| <b>Zuppa di cozze</b>   | € 14,00 |
| Cozze, pomodoro pic pac, crostini di pane, olio agghiata, prezzemolo  |         |
| <b>Caponata alla catanese</b>   | € 10,00 |
| Carciofi, peperoni, sedano e cipolla in agrodolce, su crema di patate, salsa basilico, mandorle tostate e chips al capperò  |         |

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposta documentazione che verrà fornita a richiesta

# APPETIZERS

About Palermo street food: retracing centuries of Sicilian history

- Mangia e bevi** € 12,00  
Pancetta rolled on spring onion served on a zucchini cream with honey glazed carrots
- Baccalà – Polpette di pesce azzurro** € 12,00  
Cod, radish, potato cream, leek, carrots, and turmeric, garnished with béchamel made with Passito wine and wild fennel
- Fave e cipolla storia di un gusto** € 10,00  
Fresh seasonal broad beans, served on a cream of onion and bay leaf, garnished with a pepper coulis, mint sauce, and wild fennel oil. Dish served at room temperature
- Zuppa di cozze** € 14,00  
Mussels, cherry tomatoes, bread croutons, garlic oil, parsley
- Caponata alla catanese** € 10,00  
Artichokes, bell peppers, celery, and sweet and sour onion, on a potato cream, with basil sauce, toasted almonds, and caper chips

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request

# PRIMI

Sapori autentici siciliani tra pasta fresca, ripieni golosi e bulgur

<b>Pasta fresca alla carrettiera</b>	€ 12,00
Pasta fresca aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, muddica atturrata e pomodoro secco	
<b>Ravioli con broccolo sparacello</b>	€ 18,00
Pasta fresca ripiena con ricotta, guarnita con fonduta di caciocavallo, crema e cime di broccolo sparacello	
<b>Tra Terra e Mare - Bulgur o pasta fresca</b>	€ 22,00
Grano decorticato o pasta fresca (puoi scegliere tu) con brodo di pesce. Asparagi e tartare di gambero rosso	
<b>Aglione e olio di mare</b>	€ 18,00
Pasta fresca, aglio, olio, prezzemolo, bottarga di tonno, pesce azzurro*, muddica atturrata, zeste di limone (*alici, sgombro o sarde, a secondo del pescato del giorno)	
<b>Minestra primo sole</b>	€ 20,00
Pasta fresca, brodo di pesce, zucchine genovesi, triglie	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposta documentazione che verrà fornita a richiesta

# FIRST COURSE

Fresh pasta, stuffed pasta, and bulgur discovering Palermitan flavors and Sicilian ingredients

- Pasta fresca alla carrettiera** € 12,00  
Fresh pasta with garlic, oil, chili, parsley, toasted breadcrumbs and sun dried tomatoes
- Ravioli con broccolo sparacello** € 18,00  
Fresh stuffed pasta with ricotta, caciocavallo fondue cream and sparacelli broccoli tops
- Tra Terra e Mare - Bulgur o pasta fresca** € 22,00  
Decorticated wheat or fresh pasta (you can choice) served with fish broth, asparagus and red shrimp tartare
- Aglione e olio di mare** € 18,00  
Pasta with garlic Olive Oil, breadcrumbs, tuna bottarga, catch of the day\*, lemon zest (\*anchovies, mackerel, or sardines, following the catch of the day)
- Minestra primo sole** € 20,00  
Fresh pasta, fish broth, Genoese zucchini, red mullet

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request

# SECONDI

Tra terra e mare riviviamo i sapori della Sicilia

<b>Calamari alla Messinese con scaccio siciliano</b>	€ 20,00
Calamari, salsa di pomodoro datterino, prezzemolo, pepe, scaccio siciliano (fave e ceci)	
<b>Tagliata di vitello</b>	€ 18,00
Carne di Caccamo (Sicilia) con aromi, su crema di ortaggi e cime di broccolo sparacello al limone	
<b>Filetto di suino alla vecchia maniera</b>	€ 18,00
Carne di maiale di Caccamo (Sicilia), cottura a bassa temperatura. Contorno agrodolce di carote, sedano, capperi e olive verdi, cipolla e crema all'aglio	
<b>Trancio di ombrina</b>	€ 22,00
Ombrina, crema alle acciughe, cipolla viola in agrodolce e cuore di carciofo cotto a vapore	
<b>Bon bon di patate Veggy</b>	€ 16,00
Crocchette di patate con brunoise di zucchine, carote e broccoletti sparacello, serviti su crema di lenticchie nere di Monreale, guarnite con gel di cipolla viola e mayo alla salvia	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposta documentazione che verrà fornita a richiesta

# SECOND COURSE

Enjoy living the flavors of Sicily Between land and sea

<b>Calamari alla Messinese con scaccio siciliano</b>	€ 20,00
Squid, datterino tomato sauce, parsley, pepper, Sicilian scaccio (fava beans and chickpeas)	
<b>Tagliata di vitello</b>	€ 18,00
Caccamo (Sicily) meat with herbs, served on a cream of vegetables and broccoli sparacelli with lemon	
<b>Filetto di suino alla vecchia maniera</b>	€ 18,00
Caccamo (Sicily) pork, slow cooked. Sweet and sour side of carrots, celery, capers and green olives, onion, and garlic cream	
<b>Trancio di ombrina</b>	€ 22,00
Ombrina fillet, anchovy cream, sweet and sour red onion, and steamed artichoke heart	
<b>Bon bon di patate Veggy</b>	€ 16,00
Potato croquettes with brunoise of zucchini, carrots, and broccoli sparacello, served on a cream of black lentils from Monreale, garnished with red onion gel and sage mayo	

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request

# ALLERGENI | ALLERGENES

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 e successive modificazioni, si informa la spett.le clientela che i prodotti e le sostanze alimentari vendute da questo esercizio possono o potrebbero contenere i seguenti allergeni.

Under the EU regulation 1169/2011 and subsequent amendments, we inform customers that the products and food sold by this business can or could contain the following allergens.

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)



Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains)

Crostacei e derivati



Crustaceans and derivatives

Uova e derivati



Eggs and derivatives,

Pesce e derivati



Fish and derivatives

Arachidi e derivati



Peanuts and derivatives

Soia e derivati, fave e piselli



Soya and derivatives, broad beans and peas

Latte e derivati



Milk and dairy products

Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)



Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios)

Sedano e derivati



Celery and derivatives

Senape e derivati



Mustard and derivatives

Sesamo e derivati



Sesame and derivatives

Lupini e derivati



Lupines and derivatives

Molluschi e derivati



Mollusks and derivatives

Anidride solforosa e solfiti  
in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l



Sulfur dioxide and sulfites  
in concentrations greater than 10 mg/kg or mg/l

Aglione



Garlic

**Servizio a persona € 3,50**

DOMIA

**Service for a person € 3,50**

N.B I prodotti segnati con \* sono prodotti freschi abbattuti da noi o in loro assenza sono prodotti trattati con abbattimento controllato a bordo.  
N.B Products marked with \* are fresh products that we have slaughtered or in their absence are treated with controlled abatement on board.

# FORNITORI | LOCAL SUPPLIERS

## Verdura e frutta

Pizzichella dei fratelli Salvato SNC - Palermo (PA)  
Feudo Chibò e Barbarigo - Petralia Sottana (PA)  
Agricoltura Bio in Sicilia L'Orto di Rosolino - Terrasini (PA)

## Farine, uova, legumi ed erbe aromatiche

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)  
Spica allevamento - Caccamo (PA)  
La Riserva del re - Monreale - Ficuzza (PA)

## Miele e Confetture, mandorle, succhi freschi e patè

Azienda Agricola Sottile Francesca Maria - Buseto Palizzolo (TP)  
Azienda Agricola Bologica - Tenute Carolina - Alcamo (TP)  
Casale del Campo - Partinico (PA)

## Formaggi e Salumi

Le Trazzere del Gusto - Palermo (PA)  
Feudo Pollichino - Contessa - Intellina (PA)

## Carne e pesce

Spica Agriallevamento - Caccamo (PA)  
Antica Pescheria Lo Bianco dal 1984  
di Macchiano Giovanni - Palermo (PA)

## Germogli e fiori

Micro Green Urban Farm - Palermo (PA)

## Olio e Aceto

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)  
Bosco Falconeria - Partinico (PA)

## Pasta Fresca

Pastificio Mondello - Palermo (PA)

## Fruit and vegetables

Pizzichella dei fratelli Salvato SNC - Palermo (PA)  
Feudo Chibò e Barbarigo - Petralia Sottana (PA)  
Agricoltura Bio in Sicilia L'Orto di Rosolino - Terrasini (PA)

## Flour (grains) eggs, legumes and aromatic herbs

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)  
Spica allevamento - Caccamo (PA)  
La Riserva del re - Monreale - Ficuzza (PA)

## Honey, almonds, fresh juice and patè

Azienda Agricola Sottile Francesca Maria - Buseto Palizzolo (TP)  
Azienda Agricola Bologica - Tenute Carolina - Alcamo (TP)  
Casale del Campo - Partinico (PA)

## Cheese and salumi

Le Trazzere del Gusto - Palermo (PA)  
Feudo Pollichino - Contessa Intellina (PA)

## Meat and fish

Spica Agriallevamento - Caccamo (PA)  
Antica Pescheria Lo Bianco dal 1984  
di Macchiano Giovanni - Palermo (PA)

## Shoots and edible flowers

Micro Green Urban Farm - Palermo (PA)

## Oil and vinegard

Dara Guccione Bio Farm - Alia (PA)  
Bosco Falconeria - Partinico (PA)

## Fresh hand made pasta

Pastificio Mondello - Palermo (PA)

# SOFT BEVERAGE

## ACQUA FILETTE

Acqua naturale cl 75	€ 3,50
Acqua naturale cl 47	€ 2,50
Acqua delicatamente gasata - gently sparkling cl 75	€ 3,50
Acqua decisamente gasata - very sparkling cl 75	€ 3,50
Acqua decisamente gasata - very sparkling cl 47	€ 2,50

## SICILIAN SOFT DRINKS 33cl - Azienda Bona, Augusta

Aranciata Amara	€ 4,00
Aranciata	€ 4,00
Chinotto	€ 4,00
Cola	€ 4,00
Gassosa	€ 4,00
Limonata	€ 4,00
Spuma	€ 4,00
Tonica	€ 4,00

# BIRRE ARTIGIANALI SICILIANE - SICILIAN BEER 33cl

<b>1282, Chiara Saison - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia</b>	€ 7,00
Acqua, Malto d'orzo bio, scorze di agrumi bio, coriandolo, luppolo bio, lievito bio, zucchero	
<b>Lavika, Amber IPA - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, zucchero, luppolo, lievito	
<b>Scisciri, Belgian Strong Ale - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, malto di avena, malto di frumento, zucchero, luppolo, lievito	
<b>Triskele, Golden Ale - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, malto di frumento, zucchero, luppolo, lievito	
<b>Moramora, American Stout - Birre dei Vespri, Altavilla Milicia</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, malto di avena, cocco tostato, zucchero, luppolo, lievito	
<b>APA, Siciliana American Pale Ale - Birrificio Chinaschi, Salemi</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero e lievito	
<b>BLC, Sicilian Blanche - Birrificio Chinaschi, Salemi</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, grano duro siciliano Perciasacchi, fiocchi d'avena, buccia d'arancia, coriandolo, luppolo, zucchero e lievito	
<b>PLS, Sicilian Pilsner - Birrificio Chinaschi, Salemi</b>	€ 7,00
Acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito	

# SPRITZ

## **Ape spritz**

€ 12,00

Bitter rosso, spumante brut siciliano, soda, fettina di arancia Red bitter,  
Sicilian spumante, soda, orange slices

## **Etna spritz**

€ 14,00

Bitter di arance rosse, spumante brut siciliano, soda, fettina di arancia Red orange bitter,  
Sicilian spumante, soda, orange slices

## **Campari spritz**

€ 12,00

Campari, spumante brut siciliano, soda, fettina di arancia Campari, Sicilian spumante,  
soda, orange slices

## **Limoncello spritz**

€ 12,00

Limoncello siciliano, spumante brut siciliano, soda, fettina di limone e fogliolina di menta  
Sicilian limoncello, Sicilian spumante, soda, lemon slice and mint

## **Amaro spritz**

€ 12,00

Amaro siciliano agli agrumi, spumante brut siciliano, soda Sicilian amaro,  
Sicilian spumante, soda

# MOCKTAILS

## **Zagara spritz**

€ 10,00

Bitter, succo d'arancia, succo di limone, soda Bitter, orange juice, lemon juice, soda

## **Virgin mojito**

€ 10,00

Limonata siciliana, zucchero di canna, menta, soda Lemon juice, brown sugar, mint, soda

## **Mocktail colada**

€ 10,00

Succo d'ananas, latte di cocco, soda Pineapple juice, coconut milk, soda

## **Sweet mennula**

€ 10,00

Latte di mandorla e menta Almond milk, mint

## **Spuma peach**

€ 10,00

Spuma siciliana, succo di pesca, succo d'ananas Sicilian spuma, peach juice, pineapple juice

# COCKTAIL

<b>Mimosa forte</b>	€ 12,00
Vodka, spumante brut siciliano, succo di arancia, fettina di arancia Vodka, Sicilian spumante, orange juice, orange slice	
<b>Negroni</b>	€ 13,00
Gin, vermouth rosso, Campari, arancia essiccata Gin, red vermouth, Campari, dried orange slice	
<b>Americano</b>	€ 13,00
Campari, vermouth rosso, soda, arancia essiccata Campari, red vermouth, soda, dried orange slice	
<b>Gin tonic</b>	€ 12,00
Gin, acqua toinica siciliana, fettina di limone Gin, Sicilian lemonade, lemon slice	
<b>Panarea Gin tonic</b>	€ 14,00
Gin siciliano, acqua toinica siciliana, fettina di limone Panarea Sicilian gin, Sicilian lemonade, lemon slice	
<b>Apenera Gin tonic</b>	€ 16,00
Gin Siciliano, acqua toinica siciliana, fettina di limone Apenera Sicilian gin, Sicilian lemonade, lemon slice	
<b>Vodka lemon</b>	€ 12,00
Vodka, limonata siciliana, fettina di limone Vodka, Sicilian lemonade, lemon slice	
<b>Panarea Vodka lemon</b>	€ 14,00
Vodka siciliana, limonata siciliana, fettina di limone Panarea Sicilian Vodka, Sicilian lemonade, lemon slice	

<b>Mojito</b>	€ 14,00
Rum, zucchero di canna, menta, soda e lime Rum, brown sugar, mint, soda, lime	
<b>Tutone fizz</b>	€ 14,00
Gin, Anice siciliano tutone, soda e zucchero di canna Gin, Sicilian tutone anice, soda, brown sugar	
<b>Espresso martini</b>	€ 12,00
Vodka, caffè espresso, zucchero di canna, cacao in polvere Vodka, Italian espresso, brown sugar, cocoa powder	

## CAFFETTERIA

<b>Caffè espresso miscela Morettino</b>	€ 2,00
<b>Caffè decaffeinato Morettino</b>	€ 2,00
<b>Caffè macchiato Morettino</b>	€ 2,00
<b>Caffè americano Morettino filtrato</b>	€ 2,00
<b>Caffè d'orzo</b>	€ 2,00
<b>Cappuccino</b>	€ 3,00
<b>Latte</b>	€ 3,00
<b>Latte macchiato</b>	€ 3,00
<b>Cioccolata calda</b>	€ 4,00
<b>Tè e Te e tisane</b>	€ 4,00

