



LO STUZZICHINO  
OSTERIA

Menù





## LO STUZZICHINO

OSTERIA

Lo Stuzzichino della famiglia De Gregorio porta avanti con grande passione la tradizione dell'osteria italiana. La calda ospitalità, tipica delle famiglie della penisola sorrentina, anima puntualmente gli ambienti dell'osteria. È ormai da tempo uno dei punti di riferimento della ristorazione in terra delle sirene, dove l'ospite sa di trovare una cucina che esalti con grande competenza i prodotti ed i piatti di questo territorio unico e profondamente affascinante. Sant'Agata sui Due Golfi è un piccolissimo borgo incastrato tra i monti Lattari, dove la gente ha preservato con cura la propria identità. La grande cucina sorrentina qui viene esaltata con una scrupolosa ricerca delle materie prime, selezionate pazientemente tra i tanti artigiani, contadini e allevatori che animano questi luoghi. Il nostro motto è che l'ospite debba sentirsi sempre a casa sua e che conservi a lungo il sapore dei nostri piatti e delle nostre tradizioni.

*The Stuzzichino of the De Gregorio family carries on with great passion the tradition of the Italian osteria. The warm hospitality, typical of the families of the Sorrento peninsula, it promptly gives soul to the tavern environments. For some time now it has been one of the landmarks for catering in the land of mermaids, where the guest knows to find a cuisine that exalts the products and dishes of this unique and deeply fascinating territory with great competence. Sant'Agata sui Due Golfi is a very small village nestled in the Lattari mountains, where people have carefully preserved their identity. The great Sorrento cuisine here is enhanced with a scrupulous search for raw materials, patiently selected among the many artisans, farmers and breeders who animate these places. Our motto is that the guest should always feel at home and preserve for a long while the taste of our dishes and traditions*

*Spumanti - Champagne - Prosecco*  
*Bianco - Rosso*  
*Al calice... Wine by the glass*

Dubl Brut Falanghina Feudi San Gregorio	euro 14,00
Franciacorta Doppio Erre di Brut Derbusco Cives s.a.	euro 14,00
Champagne Bruno Paillard "Premier Cuvee" Brut	euro 22,00

Calice bianco Campano/Italiano	euro 8,00 / 12,00
Calice rosso Campano/Italiano	euro 8,00 / 12,00
Calice rosato Campano/Italiano	euro 8,00 / 12,00

*Aperitivi*  
*Cocktails*

Aperol Spritz	euro 14,00
Lemon Spritz	euro 14,00
Hugo Spritz	euro 14,00
Negroni	euro 14,00
Campari Orange	euro 14,00
Americano	euro 14,00
Gin Tonic	euro 14,00

coperto per persona euro 3,00

# Menù Tradizione - Menù del buon ricordo

## Traditional Menu

### Aperitivo Franciacorta

Aperitif Franciacorta

Apéritif Franciacorta

### Benvenuto "Stuzzichino"

Welcome "Stuzzichino"

Willkommen knabbern

Entrée "Stuzzichino"

### Polpette di Mamma Filomena

Mom Filomena's Meatballs

Frikadellen von Mamma Filomena

Boulettes de Mamma Filomena

### Ravioli al profumo di Limone massese con vongole

Ravioli - massese lemon flavored with clams

Ravioli mit Massese -Zitronenduft mit Venusmuscheln

Pâtes "Ravioli" au citron de Massa et palourdes japonaises



### Baccalà\*\*alla brace con cipolla ramata di Montoro in agrodolce con insalata di scarole e olive caiazzane

Grilled cod with Montoro coppery sweet and sour onions  
with escarole salad and Caiazzan olives

Gegrillter Stockfisch mit süß-sauren Montoro-Zwiebeln, Escarole-salat  
und Caiazzane-Oliven

Morue salée grillée avec oignon Montoro aigre - dox, salade de scarole et olives Caiazzane

### Delizia al limone di Sorrento

Sorrento lemon delight

Zitronenköstlichkeit aus Sorrento

Délice au citron de Sorrento

### Acqua 0,75 - Amaro del Monte San Costanzo

Water 0,75 ltr - Amaro del Monte San Costanzo

prezzo per persona euro 65,00

\*\*prodotto congelato



in Omaggio piatto del buon ricordo  
Free for you 1 Buon Ricordo Dish



## Menù Degustazione Premiate Trattorie Italiane

### Special Menu "Awarded Italian Trattorie"

**Aperitivo Franciacorta - Benvenuto "Stuzzichino"**

Aperitif Franciacorta - Welcome "Stuzzichino"

+

**Scarola imbottita con Olive e Capperi**

Escarole stuffed with Olives and Capers

Escarole gefüllt mit Oliven und Kapern

Escarole farcie aux olives et aux câpers

oppure/or

**Involtini di Pesce Bandiera\* con Provola affumicata**

Flag fish rolls with smoked provola

Bandiera-Fischbrötchen mit geräuchertem Provola-Käse

Roux de poisson Bandiera avec fromage Provola fumè

+

**Ravioli alla Sorrentina con pomodorini "Orto Ghezi"  e basilico**

Sorrento-style ravioli with "Orto Ghezi" cherry tomatoes and basil

Ravioli nach Sorrento-Art mit „Orto Ghezi“-Kirschtomaten und Basilikum

Raviolis à la sorrentine aux tomates cerises « Orto Ghezi » et au basilic

oppure/or

**Scialatielli caserecci ai frutti di mare**

Scialatielli pasta with seafood

Scialatielli mit Meeresfrüchten

Scialatielli aux fruits de mer

+


**Costolette di Agnello di Laticauda  alla griglia  
con battuta di erbe mediterranee e patate al rosmarino**

Grilled Laticauda Lamb chops with rosemary potatoes

Gegrillte Laticauda-Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

Côtelettes d'agneau de Laticauda Grillées avec pommes de terre au romarin

oppure/or


**Trancio di ricciola alla brace con Verdurine "Orto Ghezi" **

Grilled Amberjack steak with vegetables from "Orto Ghezi"

Gegrillte Amberjack-Scheibe mit "Orto Ghezi"-Gemüse

Tranche de sériole grillée aux légumes "Orto Ghezi"

+

**Pizza Dolce di Dora** (Crema pasticcera, crema al cioccolato e amarene appassite dei Colli di San Pietro) 

Sweet pizza of Dora (Custard, chocolate cream and sour cherries wither of the Colli di San Pietro)

Süße Pizza aus Dora (Pudding Schokoladencreme verwelkte Sauerkirschen aus Colli di San Pietro)

La Pizza sucrée de Dora (Crème anglaise crème au chocolat cerises acides fanées des Colli di San Pietro)

**Acqua 0,75 - Amaro del Monte San Costanzo**

Water 0,75 ltr - Amaro del Monte San Costanzo

**prezzo per persona euro 65,00**

\*piatto artigianale abbattuto e conservato a -18°

# Antipasti

Appetizers | Vorspeisen | Starters

- Antipasto Lo Stuzzichino: bruschette, crocchette, calzoncini e mozzarella in carrozza** euro 12,50  
Lo stuzzichino Tidbits Appetizer: bruschetta, croquettes, shorts and mozzarella in carrozza - fried mozzarella cheese  
Vorspeise "Lo stuzzichino": Bruschette, Kroketten, kleine Calzone und frittierte mozzarella  
Apéritif "Lo Stuzzichino": Bruschette, Croquettes, calzoncini et mozzarella en carrozza
- Bruschetta ai Pomodorini scottati al Forno** euro 7,50  
Bruschetta with Tomatoes seared in the oven.  
Bruschetta mit im Ofen angebratenen Tomaten  
Bruschetta aux tomates saisies au four
- Prosciutto di Venticano  con Fiordilatte massese** euro 14,00  
Venticano Ham with Massese Fior di latte cheese  
Venticano-Schinken mit Fiordilatte massese  
Jambon Venticano avec massese Fiordilatte
- Verdure dell'Orto Ghezi  con moscione caseificio Cacace** euro 16,00  
Seasonal vegetables of our garden with Sorrento caciocavallo  
Ghezi-Gemüsegarten mit sorrentier Caciocavallo-käse  
Jardin potager de Ghezi avec fromage caciocavallo de Sorrento
- "La Parmigiana" di melanzane (disponibile da maggio a ottobre)** euro 14,00  
Aubergine parmigiana (available from May to October)  
Aubergine "La Parmigiana" (erhältlich von Mai bis Oktober)  
Aubergine "La Parmigiana" (disponible de mai à Octobre)
- Insalata Caprese (disponibile da maggio a ottobre)** euro 14,00  
Caprese Salad (available from May to October)  
Caprese-Salat (erhältlich von Mai bis Oktober)  
Salade Caprese (disponible de mai à Octobre)
- Peperoni imbottiti alla sorrentina (disponibile da maggio a ottobre)** euro 10,00  
Sorrento style stuffed peppers (available from May to October)  
Gefüllte Paprika sorrentiner Art (erhältlich von Mai bis Oktober)  
Poivrons farcis à la sorrentina (disponible de mai à Octobre)
- Le polpette di mamma Filomena** euro 14,00  
Mom Filomena's Meatballs  
Frikadellen von Mamma Filomena  
Boulettes de Mamma Filomena



## Antipasti

Appetizers | Vorspeisen | Starters

- Listarelle di Seppie\* fresche con pomodorini, olive e capperi** euro 18,00  
Fresh cuttlefish strips with cherry tomatoes, olives, cappers  
Frische Tintenfischstreifen mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern  
Lamelles de seiche fraîches aux tomates cerises, olives et câpres
- Involtini di Pesce Bandiera\* con Provola affumicata** euro 18,00  
Flag fish rolls with Provola  
Bandiera-Fischbrötchen mit geräuchertem Provola-käse  
Rouleaux de poisson Bandiera avec fromage Provola fumè

## Zuppe

Soups | Suppen | Soupes

- Zuppa del giorno "Orto Ghezi"**  euro 14,00  
Seasonal vegetable soup "Orto Ghezi"  
Topfen "Orto Ghezi"  
Potage "Orto Ghezi"
- Zuppa di scarola e Fagiolo "Dente di morto" di Acerra**  euro 14,00  
Escarole and Acerra "Dente di morto" Bean Soup  
Eskariol- und Acerra-Bohnensuppe „Dente di morto“  
Soupe aux Haricots Scarole et Acerra "Dente di morto"
- Uovo Pochè in vellutato abbraccio con "Orto Ghezi"**  (da aprile a settembre) euro 14,00  
Poached Egg in a Velvety Embrace with "Orto Ghezi" (from April to September)  
Pochiertes Ei in samtiger Umarmung mit "Orto Ghezi" (von April bis September)  
Œuf poché dans une étreinte veloutée avec « Orto Ghezi » (d'avril à septembre)



\*piatto artigianale abbattuto e conservato a -18°



## Primi Piatti

First Courses | Erste Kurse | Premiers cours

**Spaghetti di Gragnano con alici fresche, aglio, olio, peperoncino, pan grattato e noci di Sorrento** 🍄 euro 16,00

Spaghetti with garlic, olive oil with anchovies and Sorrento walnuts  
Spaghetti aglio e olio mit Anchovis und Sorrentiner Walnüssen  
Spaghetti aglio e olio avec anchois et noix de Sorrento

**Spaghetti di Gragnano al Pomodorino del Piennolo del Vesuvio** 🍅 euro 15,00

Spaghetti with Piennolo Cherry tomatoes from Vesuvius  
Spaghetti di Gragnano mit Piennolo-Tomaten vom Vesuv  
Spaghetti de Gragnano avec tomates Piennolo du Vésuve

**Scialatielli caserecci ai frutti di mare** euro 22,00

Scialatielli pasta with seafood  
Scialatielli mit Meeresfrüchten  
Scialatielli aux fruits de mer

**Ravioli\* alla sorrentina con pomodorini "Orto Ghezi" e basilico** euro 15,00

Sorrento-style ravioli\* with "Orto Ghezi" cherry tomatoes and basil  
Ravioli nach Sorrento-Art\* mit „Orto Ghezi“-Kirschtomaten und Basilikum  
Raviolis à la sorrentine\* aux tomates cerises « Orto Ghezi » et au basilic

**Ravioli al profumo di limone massese con vongole** euro 20,00

Ravioli - massese lemon flavored with clams  
Ravioli mit Zitronenduft und Venusmuscheln  
Ravioli au citron de Massa avec des palourdes

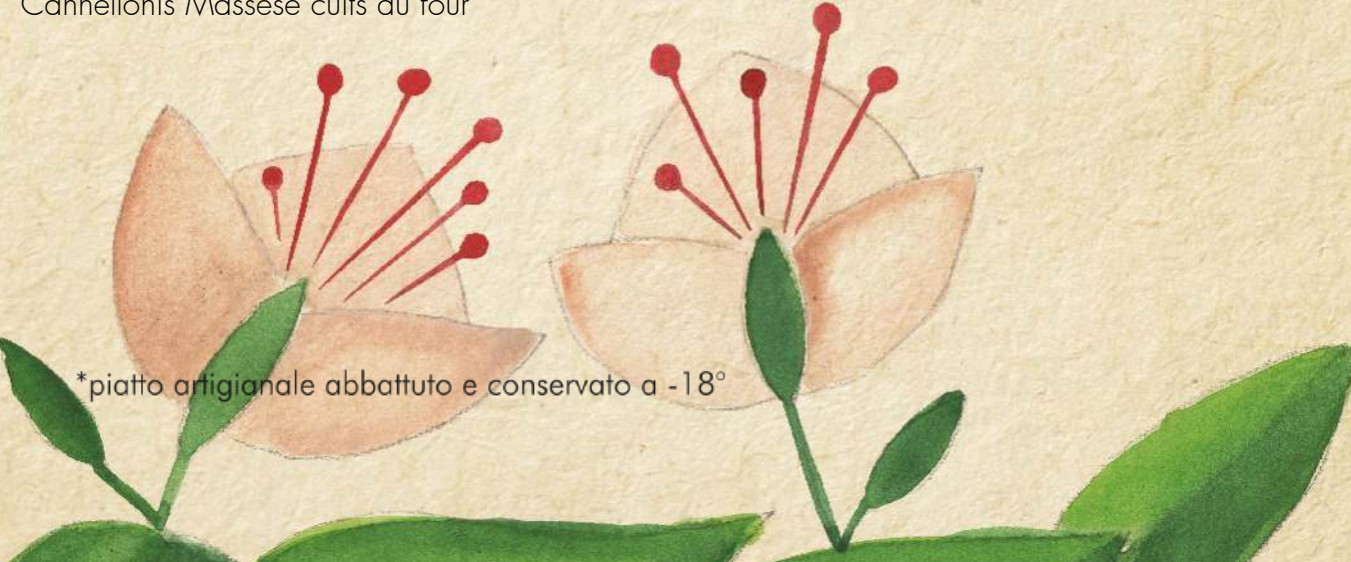
**Pasta mischiato potente di Gragnano** euro 18,50

**pastificio dei campi e patate con provolone del monaco** 🌿

Mixed Pasta from the fields all the way to the pasta factory of Gragnano and potatoes with Provolone cheese of del Monaco  
Kräftige Gragnano Pastificio dei campi Nudeln und kartoffeln mit Provolone del monaco  
Pâtes et pommes de terre Gragnano pastificio dei campi puissantes avec du Provolone del monaco

**Cannellone massese al forno** euro 16,00


Baked Massese cannelloni  
Gebackene Massese Cannelloni  
Cannellonis Massese cuits au four



\*piatto artigianale abbattuto e conservato a -18°



## Piatti di Pesce

Fish Dishes | Fischgerichte | Plats de poisson

**Trancio di ricciola alla brace con Verdurine "Orto Ghezi"**  euro 25,00  
Grilled Amberjack steak with vegetables "Orto Ghezi"  
Gegrillte Amberjack-Scheibe mit "Orto Ghezi"-Gemüse  
Tranche de sériole grillée aux légumes "Orto Ghezi"

**Frittura di Calamari\*\* (secondo disponibilità giornaliera) con insalata verde** euro 22,00  
Fried squid of the Gulf of Naples with green salad  
Fritierter Tintenfisch aus dem Golf (je nach tagesangebot) mit grünem  
Calamar frit du Golfe (selon la disponibilité du jour) avec salade verte

**Pescato del giorno nei Due Golfi con contorno (disponibilità giornaliera)** al KG euro 90,00  
Catch of the day from the Due Golfi with side dish (available daily)  
Fang des Tages aus dem Due Golfi mit Beilage (täglich erhältlich)  
Poisson du jour des Due Golfi avec accompagnement (disponible tous les jours)

**Baccalà\*\* alla brace con cipolla ramata di Montoro  in agrodolce con insalata di scarole e olive caiazzane ** euro 23,00  
Grilled cod with Montoro coppery sweet and sour onions with escarole salad and Caiazzan olives  
Gegrillter Stockfisch mit süß-sauren Montoro-Zwiebeln, Escarole-salat und Caiazzane-Oliven  
Morue salée grillée avec oignon Montoro aigre - dox, salade de scarole et olives Caiazzane

**Filetto di Spigola gratinato agli agrumi di sorrento con insalatina di stagione** euro 24,00  
Sea bass fillet au gratin with Sorrento citrus fruits and a seasonal salad  
Wolfsbarschfilet-Gratin mit Zitrusfrüchten aus Sorrento und einem saisonalen Salat  
Filet de bar gratiné aux agrumes de Sorrente et salade de saison

\*\*prodotto congelato



## Piatti di Carne

Meat | Fleischgerichte | Plats à base de viande

### Filetto di manzo selezione "Stuzzichino" alla griglia con patatine fritte

euro 27,00

Grilled beef fillet "Stuzzichino" selection with French fries

Gegrilltes Rinderfilet „Stuzzichino“ mit Pommes frites

Sélection de filets de bœuf grillés « Stuzzichino » avec frites

### Tagliata di manzo selezione "Stuzzichino" alla griglia con rucola, pomodorini e scaglie di provolone del monaco

euro 25,00

Grilled sliced beef "Stuzzichino" selection with rocket, cherry tomatoes and flakes of provolone del Monaco cheese

Gegrillte Rindfleischscheiben der Sorte „Stuzzichino“ mit Rucola, Kirschtomaten und Provolone del Monaco-Käseflocken

Assortiment de tranches de bœuf grillées « Stuzzichino » avec roquette, tomates cerises et copeaux de provolone del Monaco

### Costolette di Agnello di Laticauda 🍷 alla griglia con battuta di erbe mediterranee e patate al rosmarino

euro 24,00

Grilled Laticauda Lamb chops with rosemary potatoes

Gegrillte Laticauda-Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

Côtelettes d'agneau de Laticauda Grillées avec pommes de terre au romarin

### Il nostro Pollo ruspante cotto al forno con patate (Solo su prenotazione, minimo per due persone)

euro 48,00

Our free-range chicken cooked in the oven with potatoes

(Only by reservation, minimum for two people)

### Costata di scottona 500g selezione "Stuzzichino" alla griglia con patate al forno

euro 36,00

Grilled 500g heifer rib eye steak, "Stuzzichino" selection, with baked potatoes

Gegrilltes Rinder-Rib-Eye-Steak 500g, „Stuzzichino“-Auswahl, mit Ofenkartoffeln

Côte de bœuf grillée 500g , sélection « Stuzzichino », avec pommes de terre au four

### Lombata di vitello con verdure

euro 26,00

Veal loin with vegetables

Kalbshende mit Gemüse

Filet de veau aux légumes

# Bibite

Drinks | Getränke | Boissons

**Birra italiana Nastro Azzurro Lt. 0,50** euro 6,00  
Nastro Azzurro beer - 0,50 Ltr  
Italienisches Bier Nastro Azzurro - Lt. 0,50

**Birrificio Sorrento "Syrentum" birra al limone Lt. 0,33** euro 9,00  
Sorrento brewery "Syrentum" lemon beer 0.33Ltr  
Birrificio Sorrento "Syrentum" Zitronenbier - Lt. 0,33  
Bière au citron Birrificio Sorrento "Syrentum"- Lt. 0,33

**Birrificio Sorrento "Minerva" birra all'arancia Lt. 0,33** euro 9,00  
Sorrento brewery "Minerva" orange beer 0.33Ltr  
Birrificio Sorrento "Minerva" Orangenbier - Lt. 0,33  
Bière à l'orange Birrificio Sorrento "Minerva"- Lt. 0,33

**Acqua Lt. 0,75** euro 3,00  
Water  
Wasser  
Eau

**Caraffa vino della casa bianco/rosso Lt. 1,00** euro 16,00  
White or red house pitcher  
Karaffe mit weißem Hauswein - Karaffe roter Hauswein  
Carafe de vin blanc maison - Carafe de vin rouge maison

**Caraffa vino della casa bianco/rosso Lt. 0,50** euro 8,50  
White or red house pitcher  
Karaffe mit weißem Hauswein - Karaffe roter Hauswein  
Carafe de vin blanc maison - Carafe de vin rouge maison

**CocaCola** euro 3,50

**Spremuta d'Arancia** euro 5,50

**Succhi di Frutta** euro 3,50

**Cedrata** euro 4,00

**Birra Analcolica** euro 5,50



La nostra cucina segue le stagioni e si basa sulla dieta mediterranea.  
La maggior parte della frutta e della verdura proviene dalla nostra azienda Agricola

*Our cuisine follows the seasons and is based on the Mediterranean diet. Most of the fruit and vegetables come from our farm*



I pesci e le carni provengono da fornitori attentamente selezionati e che lavorano per noi sul territorio.

*The fish and meat come from carefully selected suppliers who work for us in the area.*

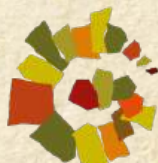
LO STUZZICHINO  
OSTERIA



**DOP Penisola Sorrentina by Orto Ghezi**  
Varietà di olive: Minucciola, Rotondella, Frantoio, Leccino  
Fruttato intenso medio alto

**DOP Colline Salernitane "Diesis" by Torretta**  
Varietà di olive: Carpellese, Rotondella  
Fruttato medio

**Presidio Slow Food Azienda Agricola Maria Ianniciello**  
Varietà di olive: Ravece, Ogliarola, Marinese, Ruveja, Oliveira  
Fruttato medio



## *I Produttori dei Presidi Slow Food*

**Il Cacioricotta del Cilento**  
*Agriturismo I Moresani (SA)*

**Antichi pomodori di Napoli / Papacella Napoletana**  
*Azienda agricola Bruno Sodano (NA)*

**Noce di Sorrento**  
*Azienda agricola Agriturismo Antico Casale (NA)*

**Olive Caiazzane**  
*Antonio Sangiovanni Caiazzo (CE)*

**Agnello di Laticauda**  
*Nicolino Belperio Benevento*



## *I Prodotti dell'Arca*

**Cipolla ramata di Montoro** di Nicola Barbato  
**Limone di Sorrento** di Solagri  
**Amarene appassite dei Colli di San Pietro** di Agriturismo Il Casale  
**Gamberetti di Nassa** di Gennaro Morvillo e Tonino  
**Prosciuttificio Ciarcia** - Avellino





Alleanza Slow Food  
Cuochi e Pizzaioli  
Campania e Basilicata

## L'Osteria Lo Stuzzichino aderisce all'Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischi di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

*The restaurant 'Lo Stuzzichino' takes part to the Alliance between chefs and Slow Food Presidia. The Alliance is a large mutual network where the chefs meet the producers of the Presidia and make a pact with them to cook and enhance their produce. The chefs of the Alliance combine the pleasure of cooking great dishes with the responsibility towards the producers of raw materials, for a good, genuine, natural and ecological food, and not only fair, but also respectful towards those who produced it, grew it and bred it.*

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

*Presidia are projects by Slow Food that protect small quality productions realized with traditional experience*

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.



LO STUZZICHINO  
OSTERIA



ORTO GHEZI  
dello Stuzzichino





**Dop Colline Salernitane "Diesis" by Torretta**

Varietà di olive: Carpellese, Rotondella  
Fruttato medio

**Dop Penisola Sorrentina l'Arcangelo**

Varietà di olive: Minucciola 100%  
Fruttato

**Dop Penisola Sorrentina by Le Tore**

Varietà di olive: Minucciola, Rotondella, Frantoio, Leccino  
Fruttato intenso medio alto

**Itran's Denoccolato by Madonna dell'Olivo**

Varietà di olive: Olive Itrana 100%  
Fruttato medio

**Presidio Slow Food Azienda Agricola Maria Ianniciello**

Varietà di olive: Ravece, Ogliarola, Marinese, Ruveja, Oliveira  
Fruttato medio



## Book Allergeni

In riferimento al REG CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni.

Lista degli allergeni:

*In reference to the REG CE 1169/2011 and subsequent amendments and additions. List of allergens:*

	GLUTINE GLUTEN	CROSTAC EI CRUSTACE ANS	UOVA EGG	PESCE FISH	ARACHIDI PEANUTS	SOIA SOY	LATTE MILK	FRUTTA GUSCIO NUTS	SEDANO CELARY	SENAPE MUSTARD	SEMI SESAMO SESAME SEEDS	ANIDRIDE SOLFOR SOLFITI SULPHITES	LUPINI LUPINS	MOLLUSC HI MOLLUSCS
Antipasto lo stuzzichino	X			X			X							
Benvenuto "Stuzzichino"	X			X			X							
Bruschetta ai pomodorini	X													
Prosciutto e Fiordilatte							X							
Verdure di stagione caciocavallo moscione							X							
Parmigiana di melanzane	X						X							
Insalata caprese							X							
Peperone imbottiti	X						X							
Polpette di mamma Filomena	X			X			X						X	
Listarelle di seppia con Pomodorini, Capperi e olive											X			X
Involtoni di pesce bandiera con Provola Affumicata	X			X			X				X			
Uovo poche orto ghezi	X								X					
Zuppa di scarola e fagiolo di acerra									X					
Spaghetti aglio olio, alici e noci	X			X				Noce						
Spaghetti al pomodoro	X													X
Scialatielli ai frutti di mare	X	X		X			X							X
Ravioli alla sorrentina	X		X				X							
Ravioli limone e vongole	X		X				X							
Pasta patate e provolone							X							
Cannelloni alla sorrentina	X		X				X							
Trancio di ricciola														
Filetto di spigola gratinato	X													
Frittura di Calamari	X													
Pescato del Giorno														
Filetto di Manzo	X													X
Tagliata di Entrecote				X			X							
Costolette di Agnello			X											
Costata di scottona con patate al forno														
Lombata di vitella con verdure														
Pollo Ruspante														
Sorbetto al limone														
Semifreddo			X					Nocciola						
Macedonia di frutta							X	Pistacchio						
Selezione di formaggi														

Si avvisa la gentile clientela che un nostro incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni altra informazione aggiuntiva secondo vostre richieste.

*We inform our kind customers that one of our representatives is at your disposal to provide any other additional information according to your requests.*



LO STUZZICHINO  
OSTERIA



ORTO GHEZI  
dello Stuzzichino



[www.ristorantelostuzzichino.it](http://www.ristorantelostuzzichino.it)