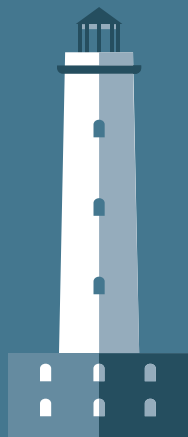


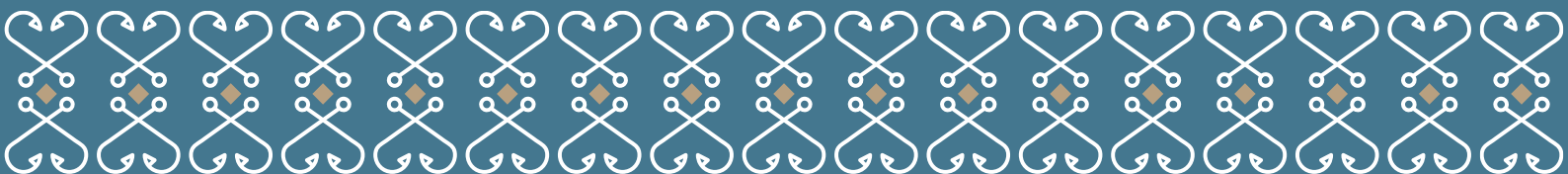
MARINERO

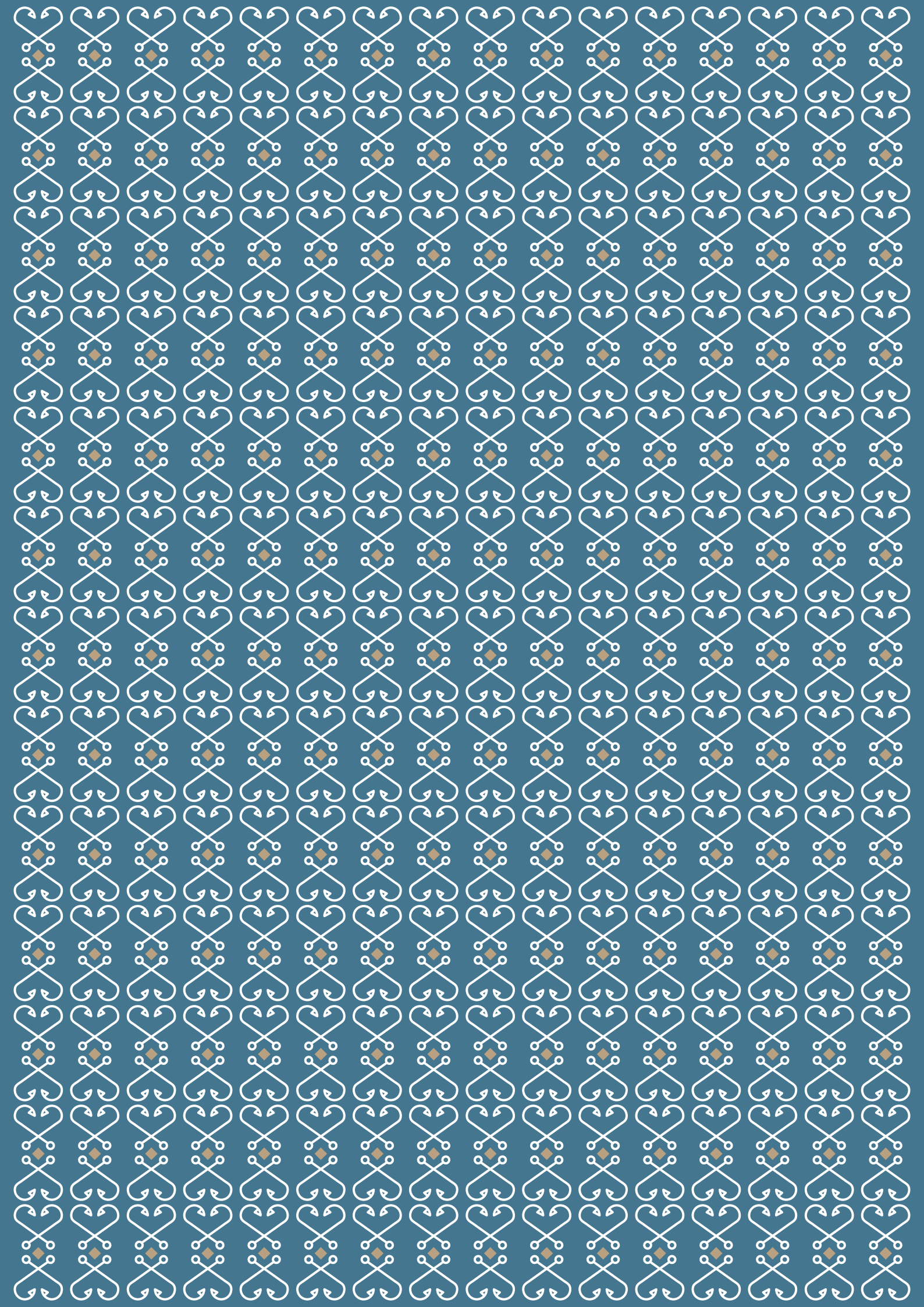


• BISTROT •



Cucina di mare
NEL CUORE DI OTRANTO





UNA STORIA DI MARE

A SEA STORY



Che sorpresa che il tuo viaggio alla scoperta di Otranto ti abbia condotto fin qui. Chissà cosa ti avrà attratto...

Il luogo, i colori, i profumi?

Forse il mio nome?

Mi chiamo **Marinero** e sono una leggenda del mare che ho solcato con pazienza, attesa, coraggio e spirito sfidante.

Ogni rete calata negli abissi mi ha restituito misteri che prima esistevano solo nei miei sogni.

Oggi questo è il mio salotto del gusto nel cuore di **Otranto**, la città che in Italia vede per prima sorgere il sole.

Nel mio nome celebro l'antica flotta marinara di un porto glorioso che, da secoli, affronta le urla del mare.

Ma nel mio nome c'è anche un omaggio alla lingua spagnola, portata in queste terre durante il dominio aragonese, a cui risale il magnifico Castello di Otranto, distante solo cento passi da me.

Sederti qui, per me, è come accoglierti in una rada di barche, cariche di sapori raccolti dall'azzurro di questa costa e dal calore della mia terra di sabbia, cullata dalle onde del tempo.

Ho due remi per salpare e due ami per pescare, perché in coppia si è capaci di cose che, da soli, è impossibile anche solo immaginare.

Così, due punte uncinato, se specchiate, formano un cuore. E quel cuore simboleggia l'amore, lampara luminosa tra le rotte del mare.

What a surprise that your journey to discover Otranto has brought you here.

Who knows what attracted you...

The place, the colors, the scents?

Maybe my name?

*My name is **Marinero** and I am a legend of the sea which I have plowed through with patience, courage and a defiant spirit.*

Every net that I have lowered into the abyss has revealed to me mysteries that previously existed only in my dreams.

*Today, this is my boutique of flavours in the heart of **Otranto**, the first city in Italy to see the sunrise.*

In my name I celebrate the ancient seafaring fleet of a glorious port that, for centuries, has stood up to the screams of the sea.

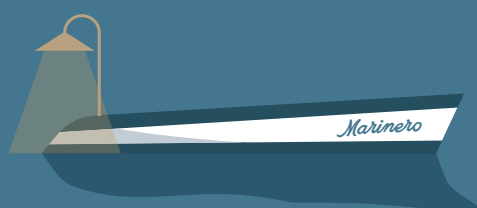
But I also pay homage to the Spanish language, brought to these lands by the ancient Kingdom of Aragon to which we owe the magnificent Castle of Otranto, just 100 steps away from you.

To me, sitting here is like welcoming you to a bay of boats, full of the flavors collected by the blue waters of the coast and the warmth of my sandy land, rocked by the waves of time.

I have two oars to set sail and two hooks to fish, because, as a couple, you can do things that would be impossible to even imagine doing alone.

So two hooks, if mirrored, can form a heart.

And that heart symbolizes my love, a light that illuminates the sea routes.



TAPAS

RAW SEAFOOD & CHEF'S SIGNATURE

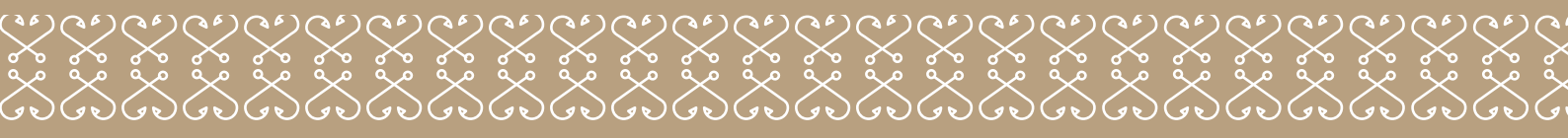


CRUDI DI MARE | RAW SEAFOOD

Ostrica Gillardeau Gillardeau Oyster	5
Gambero rosa reale Royal pink prawn	4
Tartare mediterranea Mediterranean tartare	10
Tonno rosso, melanzane alla menta, stracciatella e pistacchio <i>Bluefin tuna, mint eggplant, stracciatella cheese, and pistachio</i>	
 Tartare viola Purple Tartare	10
Gambero viola, mandorla Tondina ostunese, coulis ai 3 pomodorini e polvere di arancia <i>Purple prawn, Tondina almond from Ostuni, three-cherry-tomato coulis and orange dust</i>	
 Carpaccio di spigola Seabass carpaccio	9
Carpaccio di spigola con ricotta al limone, fiori di zucca, pomodorino Fiaschetto di Torre Guaceto candito <i>Seabass carpaccio with lemon ricotta, zucchini flowers and candied Fiaschetto cherry tomato</i>	

TAPAS DELLO CHEF | CHEF'S SIGNATURE

La tartelletta The tartlet	11
Tartelletta all'amarena, caglio di capra, granchio blu* al vapore e caviale all'amarena <i>Sour cherry tartlet, goat cheese rennet, steamed blue crab* and sour cherry caviar</i>	
Millefoglie di tonno rosso Red tuna millefeuille	11
Carpaccio di tonno rosso, pasta soffiata, stracciatella e gazpacho di albicocca fermentata <i>Red tuna carpaccio, puffed pasta, fresh stracciatella cheese and fermented apricot gazpacho</i>	
Wagyu di tonno Tuna wagyu	14
Tartare di gambero rosso di Gallipoli, tonnetto alletterato, catalogna al lime, cuore di burrata, salsa aioli all'aglio nero e pan brioche <i>Tartare of red shrimp from Gallipoli, young bullet tuna, lime-dressed chicory, astracciatella cheese, black garlic aioli sauce and pan brioche</i>	



TAPAS

PICCOLI ASSAGGI DI MARE E TERRA LITTLE BITES FROM LAND AND SEA



GIRO DI TAPAS | TAPAS TASTING 35

5 tapas a scelta | 5 tapas of your choice

Esclusi i "Crudi di mare" e le "Tapas dello chef" | Excluding "Raw seafood" and "Chef's signature tapas"

Pasticciotto di mare | Sea pasticcio 8

Pasticciotto salato ripieno di ragù di polpo* e polvere di olive Celline

Savory pasticcio filled with octopus ragù and Celline olive powder

Orto di mare | Garden of the sea 8

Fiore di zucca in tempura ripieno di ricotta, gamberi* e limone
con maionese di crostacei alla menta piperita

Tempura zucchini flower stuffed with ricotta cheese, prawns* and lemon,
with peppermint shellfish mayonnaise

Riso, patate e cozze | Rice, potatoes and mussels 9

Riso, patate con zucchine "alla scapece", cozze al vapore
e coulis di pomodorini Fiaschetto di Torre Guaceto

Rice, potato with marinated zucchini, steamed mussels
and coulis of Fiaschetto cherry tomatoes from Torre Guaceto

Crocchetta deliziosa | Delicious croquette 7

Crocchetta di formaggio, menta e mozzarella,
con gel di cipolla rossa di Acquaviva

Cheese, mint and mozzarella croquette
with gel of red onion from Acquaviva

Burrata di mare | Marine-style burrata 10

Burrata e alici del Cantabrico con gazpacho di pomodoro giallo

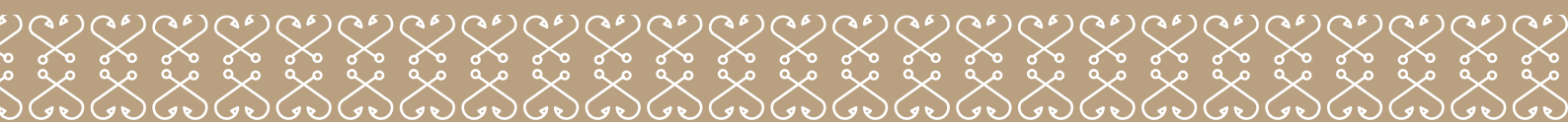
Burrata cheese and Cantabrian anchovies
with yellow cherry tomato gazpacho

Alici gustose | Tasty anchovies 8

Alici fritte con ricotta di bufala e salsa verde

Fried anchovies with buffalo ricotta and green sauce

Polpettine al sugo | Meatballs in tomato sauce 8



INSALATE DI MARE

SEAFOOD SALAD



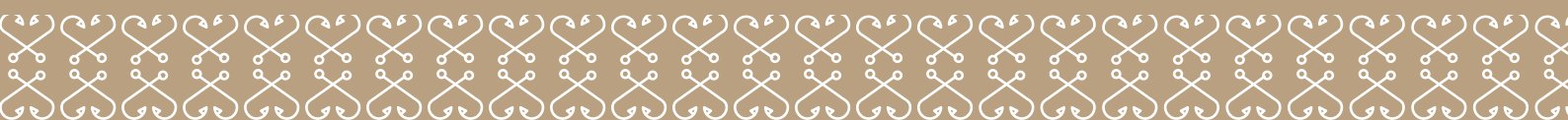
Insalata di mare Seafood salad	16
Molluschi e crostacei al vapore, marinati al frutto della passione <i>Steamed shellfish and crustaceans marinated in passion fruit</i>	
Polpo e patate Octopus and potatoes	16
Polpo, patate e fagiolini al basilico <i>Octopus, potatoes and green beans with basil</i>	
Insalata di tonno fresco Fresh tuna salad	17
Insalata mista, pomodoro, mozzarella, fior di latte, tonno fresco e polvere di olive <i>Mixed salad with tomato, fior di latte mozzarella, fresh tuna and olive powder</i>	

PADELLATE SAUTÉE

BIG PANS SOUPS



Reale Royal	30
Zuppa reale di molluschi e crostacei con crostini all'aglio e ostrica cruda <i>Royal shellfish and crustacean soup with garlic croutons and raw oyster</i>	
Profumo di mare Scent of the sea	23
Cozze e vongole con crostini all'aglio <i>Mussels and clams with garlic croutons</i>	
Marinara Sailor-style	18
Cozze alla marinara con pomodorini e origano <i>Mussels marinara style with cherry tomatoes and oregano</i>	



PASTA

FIRST COURSES

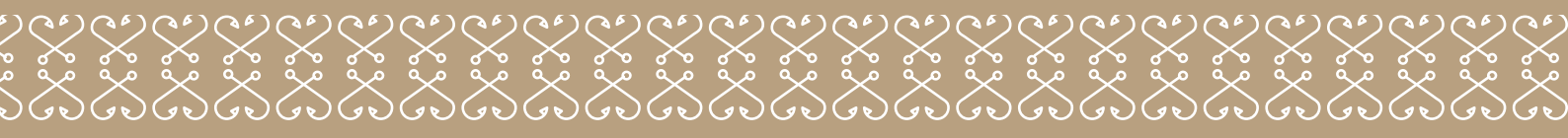


I PRIMI DELLO CHEF | CHEF'S SIGNATURE

Onde rosse Red wave	25
Pappardelle fatte in casa ripiene al granchio reale, riduzione di crostacei all'Aperol e agrumi del Gargano <i>Homemade pappardelle filled with king crab, crustacean reduction with Aperol and citrus from Gargano</i>	
Delizia di Nettuno Neptune's delight	25
Linguine Monograno Felicetti, crema di vongole, tartare di gambero rosso di Gallipoli e lime <i>Monograno Felicetti linguine with clam cream, tartare of red prawn from Gallipoli and lime</i>	
Desiderio di ricci Sea urchins desire	24
Spaghetti Monograno Felicetti, salsa aioli nera, ricci di mare e salicornia al lime <i>Monograno Felicetti spaghetti with black aioli sauce, sea urchins and lime-scented sea asparagus</i>	
Risotto ai gamberi Risotto with prawns	24
PER MINIMO 2 PERSONE FOR A MINIMUM OF 2 PEOPLE Riso Acquerello invecchiato 7 anni con gamberi, limone, zucchine e tartare di gambero rosso di Gallipoli <i>7-year-aged Acquerello rice with prawns, lemon, zucchini and tartare of red prawn from Gallipoli</i>	

LA TRADIZIONE | THE TRADITION

Pasta di San Giuseppe Saint Joseph's Pasta	19
Pasta fresca fatta in casa, crema di ceci, scampi, polpo e lime <i>Homemade fresh pasta with chickpea cream, scampi, octopus and lime zest</i>	
Lasagna	15
Orecchiette alla crudaiaola Cold orecchiette pasta	14
Orecchiette con pomodorini, mozzarella, rucola, pesto di basilico e cacioricotta <i>Orecchiette pasta with cherry tomatoes, mozzarella, arugula, basil pesto and cacioricotta cheese</i>	



PADELLATE

BIG PANS

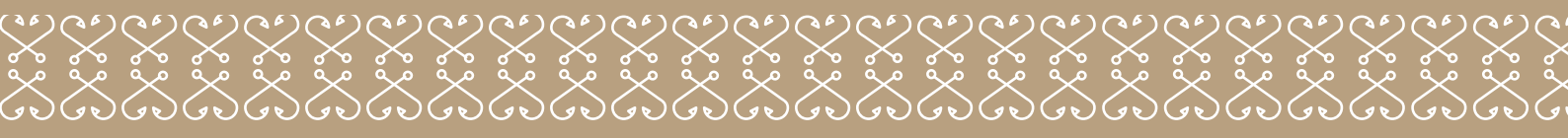


PRIMI DI MARE | SEA FIRST COURSES

Imperiale Imperial reef	80
Pasta con aragosta, astice, granchio e gamberi	
<i>Pasta with lobster, blue lobster, crab and prawns</i>	
Poseidone Poseidon	55
Pasta con aragosta rosa	
<i>Pasta with pink lobster</i>	
Astice Lobster	38
Linguine con astice	
<i>Linguine with lobster</i>	
Marinero	28
Sagne 'ncanulate ai frutti di mare con pomodorini rossi e prezzemolo	
<i>Hand-rolled sagne pasta (a traditional shape from Salento)</i>	
<i>served with seafood, red cherry tomatoes and fresh parsley</i>	
Linguine alle vongole Linguine with clams	25
Linguine alle vongole, bottarga di tonno rosso,	
pane profumato al limone e pesto di prezzemolo	
<i>Linguine with clams, bluefin tuna bottarga,</i>	
<i>lemon-scented breadcrumbs and parsley pesto</i>	
Spaghetti con le cozze Spaghetti with mussels	23

PRIMI DI TERRA | LAND FIRST COURSES

Orecchiette alle rape Orecchiette with broccoli rabe	18
Orecchiette con le cime di rapa, stracciatella	
e pane profumato alle erbe di campo e alle alici di Cetara	
<i>Orecchiette with broccoli rabe, stracciatella cheese</i>	
<i>and breadcrumbs scented with wild herbs and Cetara anchovies</i>	
Sagne e polpette Sagne and meatballs	18
Sagne 'ncannulate con sugo di polpettine, cacioricotta e basilico	
<i>Hand-rolled sagne pasta with tomato sauce,</i>	
<i>tiny meatballs, grated cacioricotta and basil</i>	



SECONDI

SECOND COURSES



Pescato locale Local catch	per / for 100g	9
Astice blu Blue lobster	per / for 100g	15
Mare e vigna Sea and vineyard		23
Calamaro* ripieno alla mediterranea, riduzione di Aglianico della Masseria Amastuola, hummus di ceci al rosmarino e perle di melagrana <i>Mediterranean-style stuffed squid* with a reduction of Aglianico wine from Masseria Amastuola, rosemary chickpea hummus and pomegranate pearls</i>		
Polpo corn Octopus		22
Tentacolo di polpo in bicottura, riso venere, popcorn, cetriolo candito, ravanella, salsa tzatziki 3.0 e origano selvatico <i>Double-cooked octopus tentacle, black Venus rice, popcorn, candied cucumber, radish, tzatziki 3.0 and wild oregano</i>		
Frittura mista Mixed fried		20
Frittura mista di calamari e gamberi con verdure croccanti <i>Mixed fried calamari and prawns with crispy vegetables</i>		
Tagliata di tonno Tuna		23
Tagliata di tonno su coulis di datterini gialli e cime di rapa alla brace <i>Seared tuna over yellow datterino tomato coulis and grilled broccoli rabe</i>		
Orata alla salentina Sea bream Salento-style		20
Orata, cozze, patate e zucchine alla scapece <i>Sea bream with mussels, potatoes and zucchini "alla scapece" (marinated in vinegar, mint and garlic)</i>		
Bombette e patate Bombette meat rolls with potatoes		18
Entrecote alla griglia Grilled entrecôte steak		26
Entrecote alla griglia con patate fritte <i>Grilled entrecôte steak with fried potatoes</i>		

CONTORNI | SIDE DISHES

Cime di rapa e bottarga Broccoli rabe and bottarga	8
Cime di rapa saltate con pane profumato al limone e bottarga di tonno rosso <i>Sautéed broccoli rabe with lemon-scented breadcrumbs and red tuna bottarga</i>	
Patate fritte Fried potatoes	5
Verdure grigliate Grilled vegetables	8
Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia <i>Grilled zucchini, aubergine and peppers</i>	



DOLCI

SWEETS



Tiramisù **8**

Tiramisù in 2 consistenze con sifonata di caffè 100% italiano
e perle di caffè

Tiramisù in two textures with 100% Italian coffee foam and coffee pearls

1-3-7

Tropical 3.0 **8**

Carpaccio di ananas con semifreddo al limone

Pineapple carpaccio with lemon semifreddo

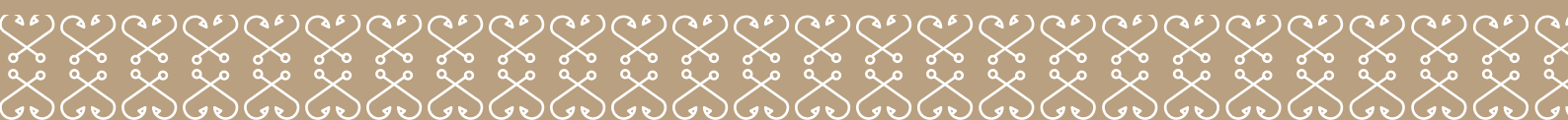
1-3-7

Ice banana split **8**

Semifreddo alla banana e gelato fatto in casa ai tre cioccolati

Banana semifreddo and homemade triple chocolate ice cream

1-3-7



BEVANDE

DRINKS



ACQUA Naturale <i>Still Frizzante</i> <i>Sparkling</i>	
1 lt	3
0,5 lt	2
CAFFÈ <i>Coffee</i>	2
CAFFÈ LECCESE <i>Espresso on ice with almond milk</i>	3
COCA COLA <i>Coke</i>	3,5
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon sorbet</i>	5
AMARO DEL SALENTO	5
AMARO DEL CAPO	5
LIMONCELLO	5
RUM ZACAPA 23	9
RUM ZACAPA XÒ	14
GRAPPA 903 BARRIQUE	7
GRAPPA CUVÉE RISERVA	9
WHISKEY Talisker	12

BIRRE

BEERS



PALASCIA	6
Capo d'Otranto Bionda <i>Blonde</i> 33 cl	
Golden Ale 5,5°	
ORTE ROSSA	7
Capo d'Otranto Rossa <i>Red</i> 33 cl	
Dubbel 7,5°	
ARAGONESE	8
Capo d'Otranto 33 cl	
America IPA 6,5°	
PRIMA ALBA	18
Capo d'Otranto Bionda <i>Blonde</i> 75 cl	
Lager 4,2°	

COCKTAILS

COCKTAILS



APEROL SPRITZ	7
CAMPARI SPRITZ	7
LIMONCELLO SPRITZ	8
GIN TONIC Salentino	10
Dr. Gin con Acqua di Mare	
GIN TONIC Pompelmo rosa	10
Dr. Gin al pompelmo rosa con acqua tonica salentina	
NEGRONI	8
AMERICANO	8



BOLLICINE SPARKLING



KONÈ BLANC DE BLANCS 23

Contarini

Millesimato Extra Dry | 11°
Chardonnay 70% Pinot Blanc 30%

RÒ 29

Amastuola

Metodo classico IGP Puglia BIO | 12,5°
Chardonnay 100%

GELSO REGINA 24

Cantine Menhir

Spumante Brut Rosé | 12°
Negroamaro 100%

LA VERSA 1904 27

Terre d'Oltre Po

Metodo classico Oltrepò Pavese DOCG | 12,5°
Pinot Nero 100%

BRÙT 35

Contadi Castaldi

Franciacorta DOCG | 12,5°
Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 10%

BRÙT ROSÉ 36

Contadi Castaldi

Franciacorta DOCG | 12,5°
Chardonnay 65%, Pinot nero 35%

ALMA 60

Bellavista

Franciacorta Brut DOC | 12,5°
Chardonnay 79%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 1%

BIANCHI WHITE



PIETRA 0,375 L 13

Cantine Menhir 0,75 L 24

Verdeca IGT Salento | 12°
Verdeca 100%

AVOGLIA 20

Tenuta Giustini

Puglia IGP | 12°
Fiano 100%

FALANGHINA 18

Miali

Puglia IGP | 12°
Falanghina 100%

CALAPRICE 20

Amastuola

Puglia IGP BIO | 13,5°
Chardonnay 50%, Sauvignon Blanc 45%, Fiano 5%

BIALENTO 20

Amastuola

Salento IGP BIO | 12,5°
Malvasia 75%, Fiano 25%

TERESA MANARA 30

Cantele

Salento IGP | 13°
Chardonnay 100% barricato

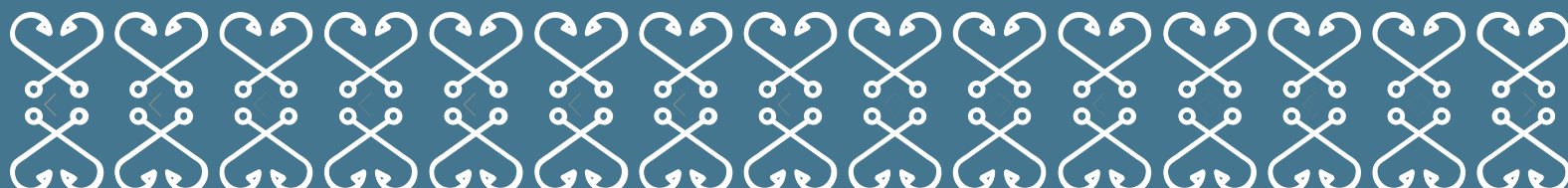
CALICE | Glass

BLANC DE BLANCS | Konè 7

CALICE | Glass

AVOGLIA Fiano | Tenuta Giustini 6

 BIOLOGICO | Organic



ROSATI ROSÉ



ROSSI RED



PIETRA 0,375 L **13**

Cantine Menhir 0,75 L **24**

Rosato IGT Salento | 12,5°

Primitivo, Susumaniello

AVOGLIA **20**

Tenuta Giustini

Puglia IGP | 13°

Negroamaro 50%, Primitivo 50%

 **ONDAROSA** **20**

Amastuola

Puglia IGP BIO | 13,5°

Aglianico 100%

AMETYS **22**

Miali

Puglia IGP | 13°

Primitivo 70%, Syrah 30%

DIPINTA **27**

Masseria Jorche

Salento IGP | 12°

Negroamaro 100%

NINA ROSATO **30**

Cantine Menhir

DOP Terra D'Otranto | 12,5°

Negroamaro e Ottavianello

N° 0 0,375 L **13**

Cantine Menhir

Puglia IGT | 14°

Negroamaro 100%

AVOGLIA **20**

Tenuta Giustini

Puglia IGP | 13,5°

Primitivo 100%

AVOGLIA **20**

Tenuta Giustini

Puglia IGP | 13°

Negroamaro 100%

PIETRA **25**

Cantine Menhir

Salento IGP | 15°

Susumaniello 100%

TERESA MANARA **35**

Cantele

Salento IGP | 13,5°

Negroamaro 100%

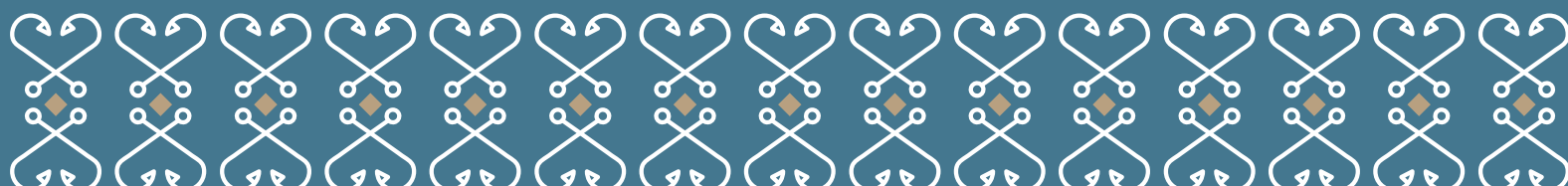
CALICE | Glass

AVOGLIA Rosato | **Tenuta Giustini** **6**

CALICE | Glass

AVOGLIA Primitivo / Negroamaro **6**

 **BIOLOGICO** | Organic



ALLERGENI

ALLERGENS

Gli ingredienti evidenziati contengono o possono contenere allergeni che possono provocare allergie e/o intolleranze in base al Regolamento (UE) n. 1169/2011. Ti invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie e/o intolleranze. Saremo lieti di guidarti nella giusta scelta dei piatti dal nostro menu.

1 - GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2 - CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.

3 - UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati, creme etc.

4 - PESCE E DERIVATI

Pesce e prodotti a base di pesce, anche se in piccole percentuali, inclusi i derivati.

5 - ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano arachidi e derivati anche in piccole dosi.

6 - SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti, etc.

7 - LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.

Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, noci macadamia, pistacchi.

9 - SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10 - SENAPE E DERIVATI

Presente in salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Usati come conservanti, possono trovarsi in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13 - LUPINI E DERIVATI

Presenti in molti cibi sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari.

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, etc...

The highlighted ingredients contain or might contain allergens that can cause allergies and/or intolerances according to the EU Regulation n. 1169/2011.

We strongly recommend you to communicate any allergy and/or intolerance to our staff. We will be pleased to guide you to choose the right dishes from our menu.

1 - GLUTEN

Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, including hybridized derivatives.

2 - CRUSTACEANS AND DERIVATIVES

Both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobster, crabs, hermit crabs and so on.

3 - EGGS AND DERIVATIVES

All products made with eggs, even in the smallest part: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes, also savory ones, ice cream and creams and so on.

4 - FISHES AND DERIVATIVES

All those food products that are made up of fish, even in small percentages, including derivatives.

5 - PEANUTS AND DERIVATIVES

Packaged snacks, creams and condiments in which there are peanuts and derivatives, even in small percentages.

6 - SOY AND DERIVATIVES

Milk, tofu, noodles, etc.

7 - MILK AND DERIVATIVES

Yoghurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams

Every product which contains milk.

8 - NUTS AND DERIVATIVES

All products that include almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios.

9 - CELERY AND DERIVATIVES

It is present in pieces but also in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates.

10 - MUSTARD AND DERIVATIVES

It can be found in sauces and dressings, especially in mustard.

11 - SESAME SEEDS AND DERIVATIVES

Besides whole seeds used for bread, you can find traces in some types of flours.

12 - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES

Used as preservatives, you can find them in: canned fish products, pickled foods, oil and brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices.

13 - LUPINI BEANS AND DERIVATIVES

You can find it in roasted foods, salamis, flours, etc.

14 - MOLLUSCS AND DERIVATIVES

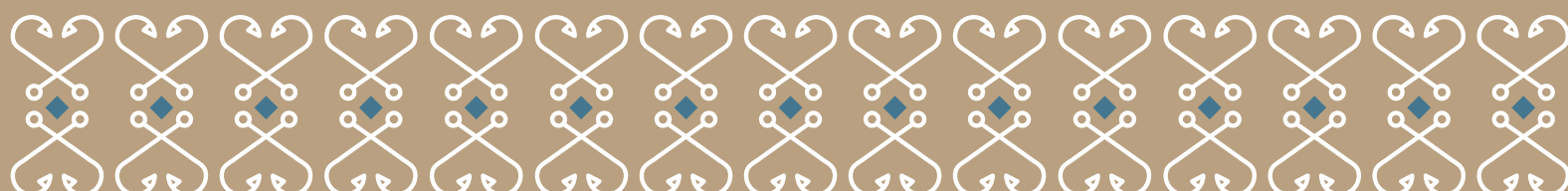
Queen scallop, razor clam, scallop, cockle, date mussel, smooth clam, garagolo, sea snail, mussel, murex, oyster, patella, sea truffle, wedge shell, clam, etc.

*Alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattimento.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

**Certain products may have been frozen or blast-chilled.*

Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone a prior decontamination treatment in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.





BUON VENTO®
video | branding

Art director
Sabrina Merolla
www.sabrinamerolla.com



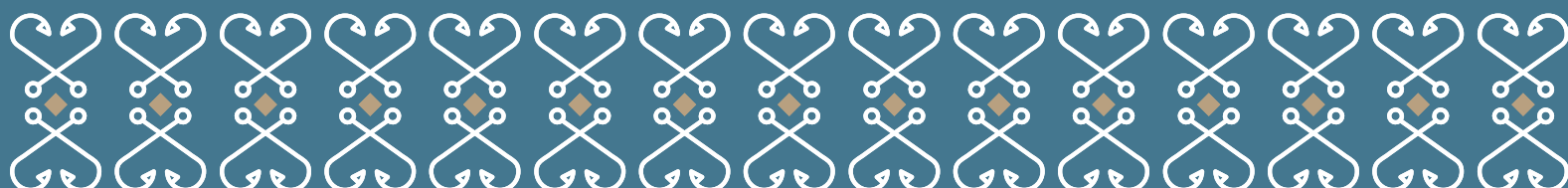
CONTIENE INGREDIENTE DI PRESIDIO SLOW FOOD
CONTAINS A SLOW FOOD PRESIDIUUM INGREDIENT



SERVIZIO | Service
€ 3



SCANSIONA IL NOSTRO MENU
SCAN OUR MENU





#marineroristorante
www.marineroristorante.it

