



अतिथि देवो भवः



Ad Haveli, crediamo che i nostri ospiti siano la nostra più grande benedizione. Benvenuti in un viaggio culinario che celebra le ricche tradizioni e i sapori dell'India.

Per gli ospiti con intolleranze o allergie alimentari,
siamo lieti di adattare i piatti ove possibile.
Vi preghiamo di informarci sulle vostre esigenze.

Coperto: €2,00

Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati in
base alla disponibilità stagionale e al mercato.



Namaste Benvenuti a Haveli

"Ad Haveli, le spezie raccontano storie,
E ogni sapore non delude mai.
Dal Nord al Sud, dall'Est all'Ovest,
Il cuore dell'India batte in ogni festa."

Haveli è nata con i nostri nonni in una piccola città indiana, servendo cibo tradizionale con amore e autenticità. Grazie al loro duro lavoro e dedizione, hanno gettato le basi per un'eredità costruita su passione e qualità.

I nostri genitori hanno ampliato questa eredità nella città metropolitana di Surat, fondendo tradizione con sapori moderni e segnando il successo della nostra catena familiare.

Ora portiamo Haveli a Torino, portando la nostra catena familiare a livello internazionale. Con ricette autentiche, una passione per la cucina indiana e la stessa dedizione che ha definito il nostro viaggio,

Ad Haveli, portiamo i sapori vibranti dell'India a Torino, celebrando la ricca diversità della cucina indiana. Dalle specialità del Sud India ai classici del Nord India e ai preferiti indo-cinesi, ogni piatto è preparato con ingredienti freschi e di alta qualità. Crediamo che il cibo fresco non solo sia più gustoso, ma mantenga anche il suo valore nutrizionale, garantendo un pasto sano e soddisfacente. In un mondo in cui molti abbracciano stili di vita vegetariani e vegani, la creatività e la varietà dei piatti vegetariani indiani offrono un'esperienza deliziosa e rinfrescante.

I nostri talentuosi chef mettono amore e passione in ogni piatto, fondendo tradizione e innovazione. Ogni ricetta è un'armoniosa miscela di spezie aromatiche, colori vivaci e texture che risvegliano i sensi e ti trasportano nel cuore dell'India. Ogni boccone è una celebrazione della cura e della creatività che mettiamo nella nostra cucina.



Haveli è più di un ristorante---è una destinazione ricca di sapori dove tradizione e innovazione si incontrano. Utilizziamo gli ingredienti più freschi per creare piatti che sono tanto vibranti quanto deliziosi. Che tu stia festeggiando con la famiglia, godendoti una cena romantica o uscendo con gli amici, Haveli offre un'atmosfera calda e accogliente che rende ogni visita memorabile

Siamo impegnati a servire il cibo indiano più autentico a Torino. Ogni piatto è preparato con ingredienti freschi, metodi tradizionali e miscele di spezie fatte in casa create quotidianamente. Evitiamo coloranti artificiali e prodotti in scatola, utilizzando alternative naturali come barbabietola e curcuma per sapori vibranti.

Fateci sapere le vostre preferenze di spezie e personalizzeremo il vostro pasto. Avete bisogno di consigli? Il nostro team è sempre felice di aiutarvi. Poiché tutto è cucinato al momento, vi chiediamo di concederci 20 minuti per preparare il vostro pasto alla perfezione.



Meat served is Halal certified.

Unitevi a noi ad Haveli per un viaggio culinario che celebra il ricco patrimonio dell'India con ogni boccone!



I nostri ingredienti tipici indiani e i loro benefici per il corpo umano

Fieno greco

Antinfiammatorio: aiuta a prevenire ascessi, gonfiore e ulcere, purifica il sangue e cura il sanguinamento renale.

Peperoncino

Calma il cuore e la circolazione: contiene vitamina C, previene l'arteriosclerosi e la trombosi.

Okra

L'okra è una pianta vegetale originaria dell'Etiopia e viene utilizzata in cucina da 4000 anni. Appartiene alla famiglia delle malvacee. Il suo sapore è quasi neutro, delicato con un leggero retrogusto amaro.

Finocchio

Digestivo: aiuta a prevenire calcoli alla vescica, crampi, dolori di stomaco e gonfiore.

Garam Masala

Una miscela di spezie versatile (circa 16 spezie): può essere personalizzata per ogni piatto e ha il suo corrispondente effetto curativo.

Zenzero

Stimola l'appetito: ha proprietà curative per infiammazioni, mal di schiena, emicranie, affaticamento e mal di movimento.

Cardamomo

Ricco di vitamine A, B e C: aiuta con l'alitosi, disturbi digestivi, nervosismo e raffreddori.



Aglione

Ricco di vitamine A, B e C: promuove la circolazione sanguigna nei vasi cardiaci, abbassa la pressione sanguigna e aiuta con l'impotenza.

Coriandolo

Digestivo: stimola gli organi digestivi ed è noto come afrodisiaco.

Cumino

Digestivo: aiuta con disturbi di stomaco e intestino.

Curcuma

Digestivo: stimola l'appetito, supporta la cistifellea e i reni e aiuta con le malattie della pelle.

Chiodi di garofano

Germicida e antidolorifico: buono per il mal di denti, combatte l'infiammazione della gola e aiuta con l'alitosi.

Pepe

Stimola l'appetito: calma particolarmente le pareti dello stomaco.

Zafferano

Antispasmodico: aiuta con problemi di stomaco, fa bene al cuore e supporta la digestione.

Cannella

Riduce lo stress: combatte il mal di stomaco e supporta il processo digestivo. È amichevole per la digestione, aiuta con problemi di stomaco e intestino e migliora la pelle pallida.



MENU

Un viaggio indimenticabile attraverso i sapori audaci e vibranti del Nord e del Sud India!

Antipasti e Piccoli Assaggi

Perfettamente croccanti, irresistibilmente speziati e il modo migliore per iniziare il vostro banchetto!

Paneer Pakora (7)

€7

Frittelle di formaggio fresco fritte, marinate in una pastella speziata di farina di ceci, croccanti fuori e morbide dentro. 🟢

Veg Samosa

€6

Il classico pasticcio croccante ripieno di una miscela sostanziosa di patate, piselli e spezie aromatiche---ogni morso è un'esplosione di nostalgia. 🟢

Chinese Samosa (6)

€6

Un audace twist fusion! Samosa croccanti ripieni di una miscela indo-cinese di verdure e spezie alla soia.

Chicken Samosa (2pezzi)

€7.5

Una delizia salata e sfogliata! Pollo macinato speziato avvolto in una croccante crosta dorata.

Fish Cutlets (2pezzi,4)

€7.5

Sapori costieri incontrano la perfezione croccante---pesce sfilacciato mescolato con erbe, spezie e pangrattato, fritto in padella fino a doratura

Mutton Rolls (2pezzi)

€8

Carne di montone speziata e cotta lentamente, avvolta in un rotolo croccante e sfogliato-un favorito dello street food





Medu Vada (2pezzi)

€5

Ciambelle fritte di lenticchie, croccanti fuori e morbide e soffici dentro, servite con fresca chutney al cocco. 🟢

Sambhar Vada (2pezzi)

€6.5

Medu vada morbidi immersi in una ciotola fumante di sambhar piccante e saporito. 🟢

Idli (2pezzi)

€5

Soffici tortine di riso al vapore servite con chutney al cocco e sambhar bollente. 🟢

Idli Sambhar Vada (3pezzi)

€7

Il combo definitivo del Sud India---soffici idli, croccanti vada e una mestolata di sambhar aromatico. 🟢

Zuppe e Ciotole Calde

Un abbraccio confortante in una ciotola-leggero, saporito e soddisfacente per l'anima!

Veg Manchow Soup (6)

€5

Un brodo indo-cinese piccante ricco di verdure croccanti, guarnito con noodles fritti croccanti per il perfetto sorso. 🟢

Rasam

€4

Una zuppa audace e piccante del Sud India infusa con tamarindo, pepe nero, aglio e un tocco di peperoncino rosso. 🟢

Chicken Shorba (6)

€6.5

Un brodo di pollo speziato cotto lentamente, ricco di sapori profondi---puro comfort in ogni sorso





Wok Indiano Fusione Indo-Cinese

Un'esplosione sizzling di spezie, calore e bontà umami!

Chilli Paneer (6,7)

€15

Cubetti di paneer morbidi saltati in una salsa piccante di soia e aglio, con cipolle croccanti e peperoni per un'esplosione di sapore. 🌶️

Chicken 65 (6)

€15

Un classico del Sud India---bocconcini di pollo succosi marinati in una masala rossa piccante, fritti e saltati con foglie di curry e peperoncini verdi.

Veg Manchurian (6)

€12

Polpette di verdure croccanti immerse in una ricca salsa di soia piccante e agro-dolce---una delizia di strada indo-cinese perfetta. 🌶️

Gobi Manchurian (6)

€12

Cimette di cavolfiore croccanti ricoperte di una salsa piccante e agrodolce alla manchurian. 🌶️

Chicken Manchurian (6,3)

€14

Pollo succoso saltato in una salsa manchurian affumicata e audace, infusa con sapori indo-cinesi.

Hot Butter Prawn (6,3,4)

€24

Gamberetti succosi saltati in una ricca salsa al burro e aglio con un tocco di piccante.

Mutton Devil (6)

€23

Una delizia infuocata! Pezzi di montone teneri saltati in padella con spezie audaci e cipolle caramellate





Seafood Devil (6,4)

€28

Gamberetti, pesce e calamari saltati in una fusione piccante e aromatica di sapori indiani e cinesi.

Fish Fry (6,4)

€25

Filetto di pesce marinato e fritto fino a raggiungere la perfezione croccante, servito con una spruzzata di limone

Manchurian Fried Rice (11,6)

€11

Riso fragrante saltato con verdure e una salsa manchurian per un tocco audace. 

Hakka Noodles (11,6)

€11

Noodles sottili saltati in un wok affumicato con verdure, salsa di soia e un tocco di spezie. 

Manchurian Noodles (11,6)

€13

Noodles Hakka piccanti fusi con i sapori umami della salsa manchurian. 

Casa dei Dosa Preferiti del Sud India

Croccanti, dorati e ripieni dei migliori sapori del Sud India!
Tutti i dosa sono serviti con sambhar e tre tipi di chutney.

Plain Crispy Dosa

€7

Il classico crepe del Sud India-leggero, croccante e servito con sambhar e chutney al cocco. 

Paneer Roast Dosa (7)

€11

Un delizioso dosa ripieno di paneer speziato, croccante fuori e ricco di sapore dentro. 

Ghee Roast Dosa (7)

€8.50

Un dosa ricco e burroso con bordi dorati e croccanti, che lascia un retrogusto di puro ghee. 





Cheese Paper Dosa (7)

€9

Dosa sottilissimo, croccante e delicato, ricco di formaggio fuso. 

Masala Dosa (7)

€8

Il preferito di sempre--dosa sottile e croccante avvolto intorno a un ripieno caldo e speziato di patate. 

Mysore Dosa

€9.50

Un twist piccante! Dosa spalmato con una chutney rossa piccante di Mysore e ripieno di patate saporite. 

Podi Dosa (7)

€8

Un dosa cosparso con i sapori aromatici e nocciolati della masala in polvere del Sud India. 

Onion Dosa

€8.50

Dosa croccante guarnito con cipolle tritate finemente e peperoncini verdi. 

Onion Masala Dosa

€9.50

Il meglio di entrambi i mondi---masala dosa con un tocco extra di cipolle caramellate. 

Rava Dosa

€8.50

Dosa sottile, croccante e traforato fatto con semola per una croccantezza imbattibile. 

Chocolate Dosa

€8.50

Una dolce sorpresa! Dosa croccante glassato con cioccolato fuso.





Dosa Fusion Speciali dello Chef

Dosa con un twist moderno---perché l'innovazione è deliziosa!
Tutti i dosa fusion sono serviti con sambhar e tre tipi di chutney.

Green Gotala Dosa (7)

€11.50

Una delizia fusion ricca di chutney verde piccante e una miscela di sapori audaci. 🟢

Jini Dosa (7)

€11.50

Il famoso dosa stile strada di Mumbai, ricco di formaggio, verdure e una miscela di spezie esotiche. 🟢

Garlic Masala Dosa (7)

€11.50

Un upgrade agiaceo del classico masala dosa, con un robusto tocco di aglio fresco. 🟢

Cheese Paneer Masala Dosa (7)

€12

Una versione cremosa e formaggiosa del masala dosa, ripiena di paneer speziato. 🟢

Paneer Baby Corn Cheese Dosa (7)

€11.50

Una combinazione unica di baby corn, paneer e formaggio fuso avvolta in un dosa croccante. 🟢

Cheese Masala Dosa (7)

€11.50

Una fusione di masala di patate piccanti e formaggio fuso in un guscio di dosa croccante. 🟢

Ghee Roast Masala Dosa (7)

€11.50

Una versione burrosa e croccante del tradizionale masala dosa. 🟢





Mysore Masala Dosa

€12

Una versione piccante del masala dosa, spalmata con chutney piccante di Mysore.

Rava Masala Dosa

€11.50

Un dosa di semola croccante ripieno di purè di patate speziato.

Delizie Vegetariane

Ricche, sostanziose e piene di spezie indiane autentiche!
Tutte le delizie vegetariane sono servite con riso basmati.

Paneer Makhani (7,8)

€11

Un curry cremoso a base di pomodoro con cubetti di paneer morbidi, finito con burro e panna fresca.

Paneer Jalfrezi (7)

€12

Un vibrante saltato di paneer, peperoni, cipolle e spezie agrodolci.

Paneer Malabari Masala (7,8)

€12

Un curry di paneer ricco di cocco e leggermente speziato del Kerala.

Paneer Butter Masala (7,8)

€12

Paneer morbido cotto in una salsa cremosa e burrosa al pomodoro.

Palak Paneer (7)

€11

Una miscela nutriente di cubetti di paneer e spinaci cremosi, conditi con spezie aromatiche.





Taj Mahal Kofta (7,8)

€12

Polpette di paneer fritte ripiene di noci, cotte in un curry cremoso al profumo di zafferano. 

Tadka Dal

€9

Lenticchie gialle saltate con aglio, cumino e semi di senape fritti nel ghee. 

Amritsari Chana Masala

€9.50

Un curry sostanzioso di ceci cotto lentamente con spezie in stile Punjabi. 

Amchi Baingan Masala (7)

€10

Un curry piccante di melanzane in stile Maharashtrian con spezie tostate. 

Dal Makhani (7)

€9

Un piatto di lenticchie nere cotto lentamente, arricchito con panna e spezie aromatiche. 

Bhindi Masala (7)

€9.50

Okra fresca saltata con cipolle, pomodori e spezie tradizionali per una delizia saporita. 





Tandoor La Magia del Carbone

Affumicato, carbonizzato e pieno di sapori profondi e ricchi—
cotto alla perfezione in un forno di argilla tradizionale!

Ogni capolavoro tandoori è servito sfrigolante su una piastra calda.

Murgh Tandoori (7)

€14

Pollo succoso marinato nello yogurt, grigliato alla perfezione nel tandoor.

Jhinga Tandoori (7,2)

€18

Gamberetti tigre succosi marinati in aglio, limone e yogurt, cotti su fiamme aperte.

Murgh Tikka (7)

€15

Pollo disossato marinato in yogurt speziato, infilzato e grigliato fino a una bella carbonizzazione.

Paneer Phadi Tikka (7)

€14

Cubetti di paneer morbidi marinati in una marinata di yogurt al coriandolo e menta fresca, grigliati fino a una finitura affumicata. 🟢

Lamb Tikka (7)

€17

Pezzi di agnello teneri marinati in spezie aromatiche e grigliati per un morso affumicato e succoso.

Mix Grill Platter (7,2)

€27

Una selezione lussuosa di preferiti tandoori: Chicken Tikka, Lamb Tikka, Hariyali Tikka, Murgh Tandoori, Malai Tikka, Jhinga Tandoori e Shish Kebab—perfetto per condividere!





Delizie di Pollo

Succulente, speziate e cotte lentamente alla perfezione!
Tutte le delizie di pollo sono servite con riso basmati.

Chicken Curry

€14.50

Un classico senza tempo! Pezzi di pollo teneri cotti in una salsa fragrante di pomodoro e cipolla, infusa con spezie riscaldanti.

Butter Chicken (7,8)

€16

La leggendaria delizia del Nord India! Pollo tandoori cotto in una salsa vellutata di pomodoro e burro con un tocco di panna.

Mango Chicken (7)

€15

Pollo succoso cotto in una salsa vibrante di mango, speziata con aromi indiani e finita con un tocco cremoso e agrodolce.

Bombay Chicken Masala (7,8)

€15

Un curry di pollo audace e piccante ispirato dalle vivaci strade di Mumbai, ricco di aromi.

Chicken Malabari Masala (7,8)

€16

Una specialità del Kerala con latte di cocco, foglie di curry e spezie costiere leggere ma ricche.

Goa Chicken Masala

€15.50

Una prelibatezza costiera fatta con cocco fresco, tamarindo e un tocco di peperoncino rosso.

Chicken Madras (8)

€15

Il curry di pollo piccante e infuso di cocco del Sud India con sapori audaci e un tocco piccante.





Chicken Korma (8,7)

€15

Un piatto reale Mughlai-pollo cotto in una salsa cremosa di anacardi e mandorle con spezie intere aromatiche.

Sri Lankan Chicken Curry (With Bone) (8)

€14.50

Un curry di pollo ricco e piccante in stile isola, cotto lentamente con latte di cocco, tamarindo e foglie di curry aromatiche.

Specialità di Agnello

Agnello tenero, che si stacca dall'osso, cotto in spezie indiane profondamente aromatiche.

Tutti i piatti di agnello sono serviti con riso basmati.

Lamb Curry

€18

Agnello cotto lentamente in una salsa ricca e casalinga-sostanzioso, riscaldante e pieno di profondità.

Kolhapuri Mutton Masala (7,8)

€18

Un curry di agnello piccante e audace del Maharashtra, speziato con masala Kolhapuri appena macinato.

Lamb Korma (7,8)

€18

Un piatto lussuoso Mughlai, dove l'agnello è cotto lentamente in una salsa ricca di yogurt e anacardi.

Palak Gosht (7,8)

€18

Una miscela saporita e nutriente di agnello e spinaci, cotta lentamente con spezie riscaldanti.

Lamb Kerala (7,8)

€18

Curry di montone in stile Kerala cotto con cocco tostato, pepe nero e foglie di curry fresche.





Lamb Madarasi (8)

€18

Un curry di agnello in stile Sud India con una base ricca di pomodoro e cocco, finito con spezie audaci.

Goa Lamb Masala (8,7)

€18

Un piatto di agnello piccante e agrodolce in stile Goan, infuso con sapori costieri.

Sri Lankan Lamb Curry (With Bone) (8)

€18

Agnello cotto lentamente in una miscela intensa e piccante di spezie dello Sri Lanka, con tocchi di cocco e tamarindo.

Delizie di Mare

Direttamente dalla costa-freschi, aromatici e pieni di sapori audaci!

Tutti i piatti di mare sono serviti con riso basmati.

Salmon Butter Masala (2,7)

€20

Salmone grigliato in una salsa lussuosa e burrosa al pomodoro con un tocco di spezie.

Goa Salmon Masala (2,7)

€21

Un curry ricco di cocco del Goa con salmone cotto in una salsa speziata e agrodolce.

Fish Madras Curry (2)

€18

Un curry di pesce piccante in stile Sud India con una miscela di semi di senape, foglie di curry e latte di cocco.

Salmon Fish Kerala (2)

€20

Una specialità del Kerala con filetto di salmone in una salsa di cocco leggermente speziata.





Prawn Curry Kerala (2,7)

€18

Gamberetti succosi cotti in una salsa a base di cocco, speziati con foglie di curry e semi di senape.

Mango Fish Curry

€18

Cremoso e spezie aromatiche. Questo piatto offre un perfetto equilibrio di sapori agrodolci, dolci e piccanti.

Sapori di Riso

Ogni chicco infuso con spezie aromatiche e sapori autentici!

Jeera Rice

€3.50

Riso basmati leggermente saltato con semi di cumino e ghee per un sapore sottile e fragrante. 

Lamb Dum Biryani (8,7)

€18

Un biryani reale, dove agnello e riso fragrante sono cotti insieme in spezie aromatiche e sigillati con pasta per bloccare i sapori.

Chicken Dum Biryani (8,7)

€16

Pollo tenero stratificato con riso infuso di zafferano, cotto lentamente con la tecnica tradizionale dum.

Veg Dum Biryani (8,7)

€14

Riso basmati fragrante stratificato con verdure speziate, cotto lentamente alla perfezione





THALI

Nella cucina indiana, un Thali si riferisce a un pasto composto da vari piatti regionali. Tutti i piatti sono serviti in piccole ciotole su un vassoio rotondo, il Thali. Riso e naan vengono serviti insieme al Thali.

THALI VEGETARIANO

€24

Tre diversi curry vegetariani, riso, naan, raita, papad e dessert. 

THALI DELIZIA DI POLLO

€26

Due diversi curry di pollo, un piatto vegetariano, riso, naan, raita, papad e dessert.

THALI ONDE DI SAPORE

€32

Due diversi curry di mare, un piatto vegetariano, riso, naan, raita, papad e dessert.

THALI BOUNTY DEL KERALA

€24

Idli, medu vada, sambhar, masala dosa e tre tipi di chutney, dessert. 





Pane Fresco

Morbido, soffice e perfetto per raccogliere curry saporiti!

Plain Naan (7,1)

€3

Il classico pane piatto indiano, morbido e soffice, perfetto per qualsiasi curry. 

Butter Naan (7,1)

€3.50

Naan tradizionale spennellato con burro fuso per una ricchezza extra. 

Garlic Naan (7,1)

€3.50

Naan soffice infuso con aglio fresco tritato e coriandolo. 

Cheese Naan (7,1)

€4

Una delizia formaggiosa! Naan ripieno di formaggio fuso per un twist indulgente. 

Roti (1)

€2.50

Pane piatto indiano integrale, morbido e leggero. 

Peshawari Naan (7,1)

€4

Un naan dolce e nocciolato ripieno di cocco, mandorle e uvetta. 

Lachha Paratha (7,1)

€3

Paratha integrale sfogliato, croccante fuori e morbido dentro. 





Kids' Masala

Trattamenti Speciali per i Piccoli Gourmet!

Leggero, burroso e pieno di sapore-perfetto per i palati giovani!

Baloo's Paneer (7,8)

€7

Paneer leggero e burroso in una salsa leggera al pomodoro-proprio come piace ai bambini. 🍋

Shere Khan's Paneer (7,8)

€7

Un piatto di paneer formaggioso e leggermente speziato fatto per le pance dei più piccoli. 🍋

Bhagira Chicken (8)

€7

Bocconcini di pollo succosi e leggermente speziati-saporiti, ma delicati sul piccante!

Desserts

Concediti dolci delizie per concludere il tuo pasto in perfetto stile!

Custard Gulab Jamun

€4.50

Shahi Tukra

€4.50





Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e/o somministrati in questo esercizio, possono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

**Presenti nell'allegato II del reg. UE n.1169/2011:
"sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"**

ELENCO ALLERGENI

- 1  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2  **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3  **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4  **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5  **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6  **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7  **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8  **FRUTTA A GUSCIO**, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 9  **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10  **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11  **Semi di SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13  **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14  **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

**GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO
DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI**

Il Personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle merci.