



CUCINA ITALIANA

17-21 Place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret

+33 1 47 48 09 09

Privatizzazioni ed eventi
direction@mimma.fr

Prenotazioni mimma.fr



[mimma_restaurant](https://www.instagram.com/mimma_restaurant)

FONDATORE MAXIME RIHOUE



VINI ROSSI

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo, Miglianino DOC

7€ 13€ 29€

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

28€

Lambrusco secco, medici ermete DOC

28€

MARCHE

Colli Maceratsei, Collemara DOC

29€

PIEMONTE

Barbera Del Monferrato, la Chiarra DOC

33€

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

36€

Nebbiolo Langhe, Grasso Silvio DOC

39€

Barbera d'Alba, Massolino DOC

44€

Barolo, Grasso Silvio DOCG

72€

Barolo, Massolino DOCG

110€

PUGLIA

Primitivo, Paololeo IGP

32€

SICILIA

Syrah BIO, Colomba Bianca IGP

6€ 11€ 26€

Nero D'Avola, Barone Sergio DOC

38€

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC

56€

TOSCANA

Chianti, Castello Farnetella DOCG

8€ 15€ 34€

Rosso Di Montalcino, Campo Al Sassi DOC

46€

Chianti Classico, Felsina DOCG

54€

Nobile Di Montepulciano, Barbicaia DOCG

62€

Chianti Classico Riserva, Poggio Bonelli DOCG

78€

Brunello Di Montalcino, Silvio Nardi DOCG

82€



VENETO

Valpolicella BIO, Fasoli Gino DOC		8€	15€	39€
Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG				48€
Valpolicella Ripasso BIO, Fasoli Gino DOC				49€
Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG				77€

UMBRIA

Sportoletti, Assisi Rosso DOC				29€
-------------------------------	--	--	--	-----

SARDEGNA

Cannonau Tonaghe, Continini DOC				32€
---------------------------------	---	--	--	-----



ESPAÑA

RIOJA - Montelciego Crianza 2021				32€
RIOJA - Montelciego Reserva 2019				39€
RIOJA - Montelciego Rioja 2014				52€

I GRANDI VINI DI FRANCIA

BORDEAUX - Saint-Estephe, Château Tour De Marbuzet				76€
BORDEAUX - Saint-Julien, Esprit de Gloria				92€
BORDEAUX - Pauillac, Château Bataillé (Grand Cru)				188€
BORDEAUX - Margaux, Château Giscours (Grand Cru)				216€
BOURGOGNE - SANCERRE				48€
BOURGOGNE - Givri Ier Cru				58€
BOURGOGNE - Nuits Saint Georges - Domaine De Gramond				120€
BOURGOGNE - Gevrey Chambertin- Vieille Vigne				140€
BOURGOGNE - Pommard, Louis Jadot (Beaune)				144€
RHONE - Châteauneuf Du Pape Les SINARDS				112€



VINI BIANCHI

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

CAMPANIA

Falanghina, Antico Castello DOP

32€



FRIULI

Pinot Grigio, Vignetti DOC

7€ 13€ 29€

Ribolla Gialla, Modeano IGT

34€



PIEMONTE

Gavi Di Gavi, La Chiara DOCG

32€

Sauvignon, Ada Nada Langhe DOCG

42€



SICILIA

Grillo BIO, Colomba Bianca

6€ 11€ 26€



TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay Mont Mes, Castelfeder IGT

8€ 15€ 32€

Pinot Grigio Supérieur, Castelfeder DOC

44€



I GRANDI VINI DI FRANCIA



LES SUREAUX CHABLIS

56€

BOURGOGNE - Chassagne-Montrachet, Louis Jadot

168€

LOIRE - Pouilly Fuissé - Domaine Carrette

54€

LOIRE - Sancerre - Grande Réserve

64€



IGP : INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE
IGT : INDICATION GEOGRAPHIQUE TYPIQUE
DOC : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE
DOCG : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE ET GARANTIE
DOP : DENOMINATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
BIO : VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU BIODYNAMIE

VINI ROSATI



14CL | 25CL | BTL

FRANCE

IGP Méditerranée, Peyrassol BIO	6,5€	12€	29€
Côtes de Provence, Minuty Prestige	8€	14€	46€
Côtes de Provence, Minuty Prestige Magnum			96€
Côtes de Provence, Minuty Or			58€

CHAMPAGNE E PROSECCO

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck, Cuvée Brut	13€	25€	79€
Piper Heidsieck, Cuvée Rosé Sauvage			89€
Moët & Chandon - Brut Impérial			90€
Ruinart Brut			90€
Bollinger Special Cuvée			90€
Ayala Rosé Majeur			96€
Veuve Clicquot - Brut Carte Jaune			98€
Ayala Blanc de Blancs			120€
Ruinart Blanc de Blancs			148€
Dom Pérignon Millésimé			280€

PROSECCO

Prosecco, Extra Dry Nao Nis	8€	15€	29€
Prosecco, Perlino Extra Dry DOC			36€
Moscato d'Asti			32€





ANTIPASTI



MINI BRUSCHETTA

Mini fette di pane tostato, pomodorini confit
Mini slices of toasted bread, cherry tomatoes

13 / 19

FOCACCIA AL PESTO E STRACCIATELLA

Focaccia al pesto fatto in casa, grana padano, origano, stracciatella
Focaccia with pesto, Grana Padano, oregano, stracciatella

16

BURRATA "PUGLIESE"

Burrata delle Puglie, pomodorini
Puglia burrata, cherry tomatoes

16

MOZZARELLA FRITTA

Bastoncini di mozzarella, salsa sweet chili
Mozzarella sticks, sweet chili sauce

16 / 28

STRACCIATELLA DI BURRATA

Cuore di burrata, pomodorini confit
Hearth of burrata cherry tomatoes

16

PATATINE FRITTE AL TARTUFO

Patatine fritte fatte in casa, crema di tartufo, Grana Padano
Homemade fries, truffle cream, grana padano

16 / 28

ARANCINI MOZZARELLA

Polpette di risotto con mozzarella, salsa di pomodoro
Risotto balls with mozzarella, tomato sauce

16

FRITTO DI CALAMARI

Calamari fritti, salsa tartara
Fried squids, tartar sauce

16 / 28

ANTIPASTI DI VERDURE

Assortimento di verdure fresche marinate con olio d'oliva
Our selection of vegetables marinates in olives oil

18

BURRATA PUGLIESE AL TARTUFO

Burrata delle Puglie al tartufo, pomodorini
Puglia burrata with truffle, cherry tomatoes

18

ARANCINI AL TARTUFO

Polpette di risotto al tartufo, salsa al tartufo, mozzarella
Truffle rice balls, truffle sauce, mozzarella

19

PLANCHA DI SALUMI E FORMAGGI

Selezione di salumi, formaggi o mista
Assortment Italian charcuterie, cheese or mixed

28

PLANCHA MIMMA GIGANTE (4/PERS)

Selezione di antipasti
Assortment of antipasti

48

INSALATA

CAESAR

Petto di pollo marinato, insalata romana, grana padano, pomodorini, crostini dorati, salsa Caesar
Marinated chicken breast, salad, grana padano, cherry tomatoes, croutons, caesar sauce

19

MIMMA

Tataki di salmone al sesamo, misticanza, crostini, grana padano, pomodorini
Sesame salmon tataki, salad, croutons, grana padano, cherry tomatoes

20

GIULIA

Mozzarella di Bufala, misticanza, carciofi marinati, pomodorini, prosciutto di Parma o tonno
Buffalo mozzarella salad, marinated artichokes, cherry tomatoes, parma ham or tuna

21

AL TARTUFO

Prosciutto al tartufo, ricotta al tartufo, misticanza, pomodorini confit, grana padano
Truffle ham, truffle ricotta, salad, confit cherry tomatoes, grana padano

22



PASTA



MACCHERONI ALLA NORMA

Salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata

Fragrant tomato sauce, accompanied by melting fried eggplant and enhanced by the subtle flavor of salty ricotta

19

LINGUINE CACIO E PEPE

Salsa cremosa al pecorino romano con una spolverata di pepe nero fresco

Creamy pecorino romano sauce with a touch of freshly ground black pepper

21

CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI

Pesto fatto in casa, basilico fresco, pinoli e mandorle, esaltato dal Grana Padano

Pasta stuffed with ricotta and spinach, topped with a creamy parmesan sauce

21

FETTUCCINE PESTO ALLA GENOVESE

Pesto fatto in casa, basilico fresco, pinoli e mandorle, arricchito dal Grana Padano

Homemade pesto, fresh basil blending with the sweetness of pine nuts and almonds, enhanced by Grana Padano

22

MACCHERONI ALLA CARBONARA

Una carbonara nella sua versione tradizionale: guanciale stagionato al pepe nero, tuorlo d'uovo e pecorino

A carbonara in its traditional version Guanciale aged with black pepper, egg yolk and pecorino

22

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Manzo stufato tenero, salsa di pomodoro e besciamella cremosa

Tender stewed beef, tomato sauce and creamy béchamel sauce

22

MACCHERONI AL SALMONE

Salmone fresco leggermente scottato, crema morbida e scorza di limone

Fresh salmon lightly seared, creamy sauce with lemon zest

24

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI

Vongole fresche, insaporite con aglio, prezzemolo e dolcezza dei pomodorini

Fresh clams, enhanced with garlic, parsley and the sweetness of cherry tomatoes

26

LINGUINE AL NERO DI SEPIA E AÏOLI

Seppia alla griglia con salsa cremosa al nero e aioli leggermente acidulo

Grilled cuttlefish, enhanced by a silky squid ink sauce, topped with a delicately tangy aioli

27

FETTUCINE AL TARTUFO

Crema di tartufo cremosa, con sottili scaglie di tartufo e una spolverata di Grana Padano

Smooth truffle cream, enhanced with thin slices of truffle and a burst of Grana Padano

28

LINGUINE ALL'ASTICE

Coda di aragosta sgusciata, con pomodorini confit e esaltata da una bisque di aragosta aromatizzata con basilico fresco

Peeled lobster tail, accompanied by candied cherry tomatoes and enhanced by a lobster bisque seasoned with a touch of fresh basil.

44

SUPPLÉMENTS

OLIVES NOIRES, ANCHOIS, OEUF, ARTICHAUTS, AUBERGINES, CÂPRES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ROQUETTE

BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, ARTICHOKES, EGGPLANTS, CAPERS, MUSHROOMS, PEPPERS, ROCKET

2.5€

MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, THON, GORGONZOLA

BUFFALO MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TUNA, GORGONZOLA

4€

BURRATA PUGLIESE, JAMBON DE PARME, JAMBON À LA TRUFFE, RICOTTA À LA TRUFFE

BURRATA PUGLIESE, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, TRUFFLE RICOTTA

5€

BURRATA À LA TRUFFE

BURRATA WITH TRUFFLE

8€



CARNE

CARPACCIO DI MANZO

Manzo saporito con rucola fresca, pomodorini e Grana Padano
Tasty beef with fresh arugula, cherry tomatoes and Grana Padano cheese

SUPPLEMENTO: STRACCIATELLA 4€ / BURRATA PUGLIESE 5€ / BURRATA AL TARTUFO 8€

19 / 26

PACINO BURGER

Pan brioche morbido con carne macinata, scamorza affumicata, insalata croccante, cipolle rosse e delicata salsa cocktail
A soft brioche bun enveloping ground beef, smoked scamorza, crunchy salad, red onions and a delicate cocktail sauce

23

SCALOPPINA ALLA MILANESE

Scaloppina di pollo delicatamente impanata alla milanese
Delicately breaded chicken cutlet milanese style

24

SCALOPPINA AL TARTUFO

Scaloppina di pollo, esaltata da una delicata crema di tartufo
Chicken escalope, enhanced by a delicate truffle cream

28

NOCE DI ENTRECÔTE DI ANGUS AL PEPE NERO

La nostra famosa noce di entrecôte di Angus accompagnata da una profumata salsa al pepe nero
Our famous rib steak, served with a fragrant black pepper sauce

34

COSTATA DI MANZO DELLA GALIZIA (1 KG)

Pezzo d'eccezione, selezionato con cura per il suo gusto ineguagliabile
Exceptional cut, Galician ribeye steak

96

PESCE

SALMONE

Salmone alla piastra, esaltato da un filo di olio extravergine d'oliva
Grilled salmon, enhanced with a touch of extra virgin olive oil

24

BRANZINO

Filetto di branzino alla piastra, arricchito con olio extravergine d'oliva
Grilled sea bass fillet, enhanced with extra virgin olive oil

28

CARPACCIO DI POLPO

Carpaccio di polpo fresco accompagnato da pomodorini, rucola e la sua persillade
Fresh octopus carpaccio served with cherry tomatoes, arugula, and a fragrant parsley dressing

32

Contorno a scelta incluso, extra contorno 5,90€

A garnish of your choix, supplement

Purè di patate fatto in casa mashed potatoes

Patatine fritte fatte in casa french fries

Insalata salad

Verdure all'italiana Grilled vegetables

Pasta al pomodoro e basilico Tomato sauce pasta basil

Purè al tartufo 14€

Purè al tartufo

MENU BAMBINO 16 Piccola pizza Margherita o pasta al pomodoro + 2 palline di gelato

Prezzi netti in euro – tasse e servizio inclusi | Carta degli allergeni su richiesta



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, GRANA PADANO, BASILICO Tomato sauce, fior di latte, grana padano, basil	15
CALZONE SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, GRANA PADANO Tomato sauce, fior di latte, ham, grana padano	17
NAPOLI SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO Tomato sauce, fior di latte, anchovies, capers, oregano	18
BURRATINA SALSA DI POMODORO, BURRATA PUGLIESE, POMODORINI, BASILICO Tomato sauce, puglia burrata, cherry tomatoes, basil	18
REGINA SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, PROSCIUTTO, PREZZEMOLO, GRANA PADANO Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, ham, chopped parsley, grana padano	18
4 FORMAGGI FIOR DI LATTE, RICOTTA, GORGONZOLA, CACIOCAVALLO	19
TONNO FIOR DI LATTE, CIPOLLE ROSSE, TONNO, PREZZEMOLO, POMODORINI Fior di latte, reds onions, tuna, chopped parsley, cherry tomatoes	19
VEGETARIANA SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, CARCIOFI Tomato sauce, fior di latte, eggplants, zucchinis, red peppers, artichokes	19
DIAVOLA SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRESE, 'NDUJA CALABRESE Tomato sauce, fior di latte, spicy salami from calabria, nduja	19
PARMA SALSA DI POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, GRANA PADANO Tomato sauce, fior di latte, Parma ham, grana padano	20

PIZZE GOURMET

FRANCESCA FIOR DI LATTE, MORTADELLA, STRACCIATELLA DI BURRATA, PISTACHE, SCAMORZA FUMÉE Fior di latte, mortadelle, stracciatella of burrata, pistachio, smoked scamorza	23
MATTEO PESTO FATTO, FIOR DI LATTE, BURRATA PUGLIESE, OLIVE NERE, POMODORINI, BASILICO FRESCO Homemade pesto fior di latte, burrata from Puglia, black olives, cherry tomatoes, fresh basil	24
FRANCO FIOR DI LATTE, SCAMORZA AFFUMICATA, RICOTTA AL TARTUFO, PROSCIUTTO BIANCO TARTUFATO, GRANA PADANO Fior di latte, smoked scamorza, truffle ricotta, truffle ham, grana padano	25
ROBERTO FIOR DI LATTE, BURRATA AL TARTUFO, CREMA AL TARTUFO, FUNGHI CHAMPIGNON, RUCOLA Fior di latte, burrata with truffle, truffle cream, mushrooms, rocket	25

SUPPLEMENTI

OLIVE NERE, ACCIUGHE, UOVA, CARCIOFI, MELANZANE, CAPPERI, FUNGHI, PEPERONI, RUCOLA BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, ARTICHOKEs, EGGPLANTS, CAPERS, MUSHROOMS, PEPPERS, ROCKET	2.5€
MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, TONNO, GORGONZOLA BUFFALO MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TUNA, GORGONZOLA	4€
BURRATA PUGLIESE, PROSCIUTTO DI PARMA, PROSCIUTTO AL TARTUFO, RICOTTA AL TARTUFO BURRATA PUGLIESE, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, TRUFFLE RICOTTA	5€
BURRATA AL TARTUFO BURRATA WITH TRUFFLE	8€



DOLCE

CAFFÈ GOURMET (supplément 2 € thé ou café crème)	9,5
TIRAMISU MIMMA	10
PANNA COTTA COULIS DI FRUTTO DELLA PASSIONE Coulis di panna cotta e frutto della passione	10
CREMA BRULEE DELLA NONNA	10
CHEESECAKE AL LIMONE, EMULSIONE DI MANGO Cheesecake lemon, mango emulsion	10
PIZZA ALLA NUTELLA	12
MOELLEUX AL CIOCCOLATO, CUORE COLANTE E CARAMELLO AL BURRO SALATO Soft centred chocolate, homemade salted caramel sauce	10
CARPACCIO DI ANANAS FRESCO, GELATO AL COCCO Fresh pineapple carpaccio, coconut ice cream	12
GELATO E SORBETTO ARTIGIANALE CON SAPORI ECCEZIONALI (PER PALLINA) Artisanal ice- cream (VANIGLIA, CAFFÈ, RUM UVETTA, CIOCCOLATO, COCCO, PISTACCHIO, CARAMELLO SALATO) (VANILLA, COFFEE, RUM RAISIN, CHOCOLATE, COCONUT, PISTACHIO, SALTED BUTTER CARAMEL) (FRAGOLA, LIME, MANGO, RIBES NERO) (STRAWBERRY, LIME, MANGO, BLACKCURRANT)	4

BEVANDE CALDE

CAFÉ ILLY&DECA 2,90 | CAFÉ NOISETTE 3 | CAFÉ CRÈME 4,90 | THÉ OU INFUSION 5,90 | CAPPUCINO 6,90
CHOCOLAT CHAUD 5,90 | CHOCOLAT VIENNOIS 6,90



MORBIDO

SUCCO (ARANCIA / MELA / POMODORO / LIME / ALBICOCCA / MANGO / CRANBERRY) 6
COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA PESCA 5,90
LA FRENCH: GINGER BEER / TONIC WATER / POMPERO / AGRUMI 5,90
REDBULL 6

ACQUE

SAN BENEDETTO NATURALE / FRIZZANTE (50 CL) 5,50
SAN BENEDETTO NATURALE / FRIZZANTE (100 CL) 8,50
PERRIER (33 CL) 5,50

BIRRE

PERONI ALLA SPINA (25 CL) 5,50 / PERONI ALLA SPINA (50 CL) 9
MEANTIME IPA ALLA SPINA (25 CL) 6 / MEANTIME IPA ALLA SPINA (50 CL) 9,50
CORONA ALLA SPINA (25 CL) 6 / CORONA ALLA SPINA (50 CL) 9,50
GRIMBERGEN BOTTIGLIA 7 / COLOMBIA BOTTIGLIA 7
BIRRA ANALCOLICA: JUPILER 6

ANTIPASTI

COPPA DI CHAMPAGNE PIPER 13 / KIR 6,50 / COPPA DI PROSECCO 8 / RICARD 5,50
MARTINI ROSSO 7 / MARTINI BIANCO 7 / KIR ROYAL 13

ALCOL

RUM PAMPERO 10 / DIPLOMATICO 13 / ZACAPA 19 / EMINENTE 15
WHISKY JB 10 / JACK DANIEL'S 13 / CARDHU 16
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 18 / GLENMORANGIE 18
GIN GORDON'S 10 / TANQUERAY 13 / HENDRICK'S 14 / THE BOTANIST 16
VODKA SMIRNOFF 9 / BELVEDERE 16
TEQUILA JOSÉ CUERVO 9 / PATRON XO CAFÉ 14 / PATRON XO 16 / VOLCAN 16

(software non incluso)

DIGESTIVI

LIMONCELLO 8,50 / GRAPPA 8,50 / SAMBUCA 8,50 / JÄGERMEISTER 8,50
AMARETTO 8,50 / BAILEYS 8,50 / MARSALA 8,50 / GET 27 8,50 / GET 31 8,50
IRISH COFFEE 12 / HENNESSY VS 12 / HENNESSY XO 36



COCKTAILS



THE MIMMA 12

GIN GORDON'S, SIROP DE MURE, FRUITS ROUGES, LIMONADE

PORN STAR ALESSANDRO MARTINI 12

LIQUEUR DE PASSION, SMORNOFF, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE VANILLE, PROSECCO, FRUIT DE LA PASSION

SPRITZ SAINT-GERMAIN 12

LIQUEUR SAINT-GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE

APEROL SPRITZ 11

APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE

MARTINI SPRITZ 11

MARTINI BLANC, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON VERT, FEUILLE DE MENTHE, ORANGE

BELLINI SPRITZ 10

PROSECCO, PURÉE DE PASSION

MOJITO 10

PAMPERO, MENTHE, CITRON VERT, CASSONADE, EAU GAZEUSE

RED FRUIT MOJITO 11

PAMPERO, MENTHE, CASSONADE, CITRON VERT, COULIS FRUITS ROUGES, SODA

LIMONCELLO SPRITZ 10

LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE

ESPRESSO MARTINI 11

SMIRNOFF, KALUA, SIROP DE SUCRE, CAFÉ

NEGRONI 12

CAMPARI, MARTINI ROUGE, GIN

PUNCH MAISON 11

ROM AMBRE, JUS D'ORANGE, MANGUE, ABRICOT, FRUITS FRAIS, CANNELLE

COSMOPOLITAN 11

SMIRNOFF, JUS DE CITRON, TRIPLE SEC, SIROP DE SUCRE, CRANBERRY

WHISKY SOUR 12

WHISKY BOURBON, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, BLANC D'OEUF

MARGARITA 11

TEQUILA JOSE CUERVO, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE

MOSCOW MULE 11

SMIRNOFF, GINGER BEER, CITRON, ANGOSTURA BITTER

CUBA LIBRE 11

RHUM PAMPERO, COCA COLA, CITRON VERT

CAIPIRINHA 11

CACHACA, CITRON VERT, CASSONADE

SENZA ALCOOL

VIRGIN MOJITO 8

MENTA FRESCA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, LIMONATA

GRAZIELLA 9

SUCCO DI ALBICOCCA, SUCCO DI MANGO, SUCCO D'ARANCIA, PUREA DI FRUTTO DELLA PASSIONE

MARC ANTHONY 9

SUCCO DI MELA, SUCCO DI LIME, PUREA DI FRUTTO DELLA PASSIONE, BIRRA ALLO ZENZERO

EL RIO 8

SUCCO D'ARANCIA, LIMONATA, GRANATA, LIME

ORA FELICE | 16H 21H
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
SU UNA SELEZIONE DI COCKTAIL E BIRRE