

# MIMMA

**CUCINA ITALIANA**

17-21 Place Georges Pompidou  
92300 Levallois-Perret

Per eventi privati e prenotazioni, si prega di contattare  
[direction@mimma.fr](mailto:direction@mimma.fr)

Prenotazioni [mimma.fr](http://mimma.fr)

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

**FONDATORE : MAXIME RIHOUEY-RICCITIELLO**



# VINI AL CALICE

MIMMA

## VINI ROSSI

14CL | 25CL | BTL

### MARCHE

Colli Maceratsei, Collemara DOC



6€ 11€ 29€

### UMBRIA

Sportoletti, Assisi Rosso DOC



6€ 11€ 29€

### VENETO

Valpolicella BIO, Fasoli Gino DOC

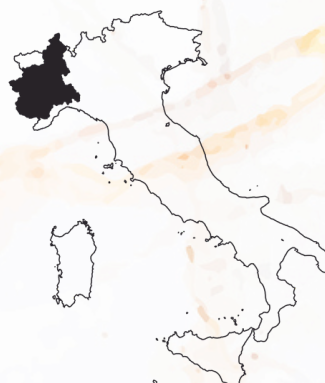


8€ 15€ 39€

## VINI BIANCHI

### FRIULI

Pinot Grigio, Vignetti DOC



7€ 13€ 29€

### PIEMONTE

Gavi Di Gavi, La Chiara DOCG



6€ 11€ 32€

### TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay Mont Mes, Castelfeder IGT

8€ 15€ 32€

## VINI ROSA

### FRANCE

IGP Méditerranée, Peyrassol BIO



6,5€ 12€ 29€

Côtes de Provence, Minuty Prestige

8€ 14€ 46€

## COPPA DI CHAMPAGNE E PROSECCO

### CHAMPAGNE

Piper Heidsieck, Cuvée Brut

13€ 25€ 79€

### PROSECCO

Prosecco, Extra Dry Nao Nis

8€ 15€ 29€

# VINOS TINTOS

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

## EMILIA ROMAGNA

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

28€

Lambrusco secco, medici ermete DOC

28€

## PIEMONTE

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

36€

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

26€

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC

56€

## TOSCANA

Chianti, Castello Farnetella DOCG

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 Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG

48€

Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG

77€



## SARDEGNA

Cannonau Tonaghe, Continini DOC

32€

## LES GRANDS VINS DE FRANCE

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 - 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

Ribolla Gialla, Modeano IGT



34€

## PIEMONTE

Sauvignon, Ada Nada Langhe DOCG



38€

## SICILIA

Grillo BIO, Colomba Bianca



26€

## TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Grigio Supérieur, Castelfeder DOC



44€

## LES GRANDS VINS DE FRANCE

LES SUREAUX CHABLIS

56€

BOURGOGNE - Chassagne-Montrachet, Louis Jadot

168€

LOIRE - Pouilly Fuissé - Domaine Carette

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 ROSÉ

MIMMA

14CL | 25CL | BTL

## FRANCE

Côtes de Provence, Minuty Prestige Magnum	96€
Côtes de Provence, Minuty Or	58€

# CHAMPAGNE E PROSCCO

## CHAMPAGNE

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

## PROSECCO

Prosecco, Perlino Extra Dry DOC	36€
Moscato d'Asti	32€





OLIVE BELLA DI CERIGNOLA 6

## SALUMI

MORTADELLA DI BOLOGNA	8
SPIANATA CALABRESE	8
COPPA IGP	9
PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI	9
PROSCIUTTO AL TARTUFO	12

## FORMAGGI

CACIOCAVALLO	8
PARMIGIANO 24 MESI	8
SCAMORZA FUMEE	9
GORGONZOLA AOP	9
PECORINO AL TARTUFO	12

PLANCHA DI SALUMI E FORMAGGI 28

## LA FAMIGLIA DELLA BURRATA

MOZZARELLA DI BUFALA	14	MOZZARELLA FRITA	16 / 28
STRACCIATELLA	16	STRACCIATELLA AL TARTUFO	18
BURRATA "PUGLIESE"	16	BURRATA AL TARTUFO	18

## ANTIPASTI CLASSICI

ARANCINI MOZZARELLA	16	ANTIPASTI DI VERDURE	18
MINI BRUSCHETTA	13 / 19	FRITTO DI CALAMARI	16 / 28
ARANCINI AL TARTUFO	19	PATATINE AL TARTUFO	16 / 28

PLANCHA MIMMA GIGANTE 48



## INSALATA

<b>CAESAR</b>	19
Petto di pollo marinato, insalata romana, grana padano, pomodorini, crostini dorati, salsa Caesar Marinated chicken breast, salad, grana padano, cherry tomatoes, croutons, caesar sauce	
<b>MIMMA</b>	20
Tataki di salmone al sesamo, misticanza, crostini, grana padano, pomodorini Sesame salmon tataki, salad, croutons, grana padano, cherry tomatoes	
<b>GIULIA</b>	21
Mozzarella di Bufala, misticanza, carciofi marinati, pomodorini, prosciutto di Parma o tonno Buffalo mozzarella salad, marinated artichokes, cherry tomatoes, parma ham or tuna	
<b>AL TARTUFO</b>	22
Prosciutto al tartufo, ricotta al tartufo, misticanza, pomodorini confit, grana padano Truffle ham, truffle ricotta, salad, confit cherry tomatoes, grana padano	



<b>MACCHERONI ALLA NORMA</b>	19
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	
<b>LINGUINE CACIO E PEPE</b>	21
Salsa cremosa al pecorino romano con una spolverata di pepe nero fresco Creamy pecorino romano sauce with a touch of freshly ground black pepper	
<b>CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI</b>	21
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	
<b>MEZZI RIGATONI PESTO ALLA GENOVESE</b>	22
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	
<b>MACCHERONI ALLA CARBONARA</b>	22
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	
<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b>	22
Manzo stufato tenero, salsa di pomodoro e besciamella cremosa Tender stewed beef, tomato sauce and creamy béchamel sauce	
<b>MEZZI RIGATONI ALL'AMATRICIANA</b>	22
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	
<b>MACCHERONI AL SALMONE</b>	24
Salmone fresco leggermente scottato, crema morbida e scorza di limone Fresh salmon lightly seared, creamy sauce with lemon zest	
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI</b>	26
Vongole fresche, insaporite con aglio, prezzemolo e dolcezza dei pomodorini Fresh clams, enhanced with garlic, parsley and the sweetness of cherry tomatoes	
<b>MEZZI RIGATONI AL TARTUFO</b>	28
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	

## SUPPLÉMENTS

<b>OLIVES NOIRES, ANCHOIS, OEUF, ARTICHAUTS, AUBERGINES, CÂPRES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ROQUETTE</b>	2.5€
BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, ARTICHOKE, EGGPLANTS, CAPERS, MUSHROOMS, PEPPERS, ROCKET	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, THON, GORGONZOLA</b>	4€
BUFFALO MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TUNA, GORGONZOLA	
<b>BURRATA PUGLIESE, JAMBON DE PARME, JAMBON À LA TRUFFE, RICOTTA À LA TRUFFE</b>	5€
BURRATA PUGLIESE, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, TRUFFLE RICOTTA	
<b>BURRATA À LA TRUFFE</b>	8€
BURRATA WITH TRUFFLE	

## CARNE & PESCE

### CARPACCIO DI MANZO

19 / 26

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€

### PACINO BURGER

23

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

### SCALOPPINA ALLA MILANESE

24

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

### SALMONE

24

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

### POLPETTE DELLA NONNA

25

Le nostre famose polpette di manzo tenero al pomodoro, proprio come le faceva la Nonna  
Our famous tender beef meatballs in tomato sauce, just like Nonna used to make

### BRANZINO

28

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

### VITELLO AL TARTUFO

32

Vitello delicatamente grigliato, esaltato da una cremosa salsa al tartufo.  
Delicately grilled veal, elevated by a rich and creamy truffle sauce

### NOCE DI ENTRECÔTE DI ANGUS AL PEPE NERO

34

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

### COSTATA DI MANZO DELLA GALIZIA (1 KG)

96

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

Purè al tartufo 14€

Purè al tartufo

Contorno a scelta incluso, extra contorno 5,90€ ( Purè di patate fatto in casa, Patatine fritte fatte in casa, Insalata, Verdure all'italiana, Pasta al pomodoro e basilico )

A garnish of your choix, supplement ( Pasta al pomodoro e basilico, mashed potatoes, french fries, salad, Grilled vegetables, Tomato sauce ,pasta basil )

**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

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

## PIZZE GOURMET

<b>FRANCESCA</b>   FIOR DI LATTE, MORTADELLA, STRACCIATELLA DI BURRATA, PISTACHE, SCAMORZA FUMÉE Fior di latte, mortadelle, stracciatella of burrata, pistachio, smoked scamorza	23
<b>SUSANNA</b>   FIOR DI LATTE, POMODORINI, RUCOLA, COPPA, GRANA PADANO Fior di latte, cherry tomato, rocket, coppa, grana panado chesse	24
<b>MATTEO</b>   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
<b>FRANCO</b>   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
<b>ROBERTO</b>   FIOR DI LATTE, BURRATA AL TARTUFO, CREMA AL TARTUFO, FUNGHI CHAMPIGNON, RUCOLA Fior di latte, burrata with truffle, truffle cream, mushrooms, rocket	25

## SUPPLEMENTI

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



## DOLCE

<b>CAFFÈ GOURMET</b> ( supplément 2 € thé ou café crème )	9,5
<b>TIRAMISU MIMMA</b>	10
<b>PANNA COTTA COULIS DI FRUTTO DELLA PASSIONE</b> Coulis di panna cotta e frutto della passione	10
<b>CREMA BRULEE DELLA NONNA</b>	10
<b>MOELLEUX AL CIOCCOLATO, CUORE COLANTE E CARMELLO AL BURRO SALATO</b> Soft centred chocolate, homemade salted caramel sauce	10
<b>CARPACCIO DI ANANAS CON UNA PALLINA DI GELATO AL COCCO</b>	12
<b>PROFITEROLE GLACEE A LA VANILLE</b> Vanilla ice-cream profiterole	12
<b>PIZZA ALLA NUTELLA</b>	12
<b>GELATO E SORBETTO ARTIGIANALE CON SAPORI ECCEZIONALI ( PER PALLINA )</b> Artisanal ice- cream (VANIGLIA, CAFFÈ, RUM UVETTA, CIOCCOLATO, COCCO, PISTACCHIO, CARMELLO 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  
SCHWEPPES : 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 | 16H21H  
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ  
SU UNA SELEZIONE DI COCKTAIL E BIRRE