



MIMMA

CUCINA ITALIANA

17-21 Place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret

Per eventi privati e prenotazioni, si prega di contattare
direction@mimma.fr

Prenotazioni mimma.fr



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

FONDATORE : MAXIME RIHOUEY-RICCITIELLO



VINI AL CALICE



VINI ROSSI

14CL | 25CL | BTL

SARDEGNA

Cannonau Tonaghe, Continini DOC

7€ 13€ 32€

TOSCANA

Montepulciano d'Abruzzo, Miglianino DOC

8€ 15€ 35€

VENETO

Valpolicella BIO, Fasoli Gino DOC

8€ 15€ 39€

VINI BIANCHI

FRIULI

Pinot Grigio, Vignetti DOC

7€ 13€ 29€

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

PROSECCO

Prosecco, Extra Dry Nao Nis

8€ 15€ 29€

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck, Cuvée Brut

13€ 25€ 79€

VINOS TINTOS

MIMMA



EMILIA ROMAGNA

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

Lambrusco secco, medici ermete DOC

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

Barbera d'Alba, Massolino DOC

Barolo, Grasso Silvio DOCG

Barolo, Massolino DOCG

SICILIA

Syrah BIO, Colomba Bianca IGP

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC

TOSCANA

Rosso Di Montalcino, Campo Al Sassi DOC

Chianti Classico, Felsina DOCG

Nobile Di Montepulciano, Barbicaia DOCG

Chianti Classico Riserva, Poggio Bonelli DOCG

Brunello Di Montalcino, Silvio Nardi DOCG

VENETO

Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG

Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG

BTL

28€

28€

36€

44€

72€

110€

26€

56€

46€

54€

62€




78€

82€

48€

77€

LES GRANDS VINS DE FRANCE

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



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€

LES GRANDS VINS DE FRANCE

LOIRE - Sancerre - Grande Réserve

64€

BOURGOGNE - Chassagne-Montrachet, Louis Jadot

168€

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

QIMMA

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 PROSCO

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€ |



TAPAS

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

| | |
|---|----|
| CAESAR | 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 | |
| MIMMA | 20 |
| Tataki di salmone al sesamo, misticanza, crostini, grana padano, pomodorini Sesame salmon tataki, salad, croutons, grana padano, cherry tomatoes | |
| GIULIA | 21 |
| Mozzarella di Bufala, misticanza, carciofi marinati, pomodorini, prosciutto di Parma o tonno Buffalo mozzarella salad, marinated artichokes, cherry tomatoes, parma ham or tuna | |
| AL TARTUFO | 22 |
| Prosciutto al tartufo, ricotta al tartufo, misticanza, pomodorini confit, grana padano Truffle ham, truffle ricotta, salad, confit cherry tomatoes, grana padano | |



| | |
|--|----|
| MACCHERONI ALLA NORMA | 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 | |
| LINGUINE CACIO E PEPE | 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 | |
| CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI | 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 | |
| MEZZI RIGATONI PESTO ALLA GENOVESE | 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 | |
| MACCHERONI ALLA CARBONARA | 22 |
| Una carbonara nella sua versione tradizionale: guanciale stagionato al pepe nero, tuorlo d'vo e pecorino A carbonara in its traditional version Guanciale aged with black pepper, egg yolk and pecorino | |
| LASAGNE ALLA BOLOGNESE | 22 |
| Manzo stufato tenero, salsa di pomodoro e besciamella cremosa Tender stewed beef, tomato sauce and creamy béchamel sauce | |
| MEZZI RIGATONI ALL'AMATRICIANA | 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 | |
| MACCHERONI AL SALMONE | 24 |
| Salmone fresco leggermente scottato, crema morbida e scorza di limone Fresh salmon lightly seared, creamy sauce with lemon zest | |
| LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI | 26 |
| Vongole fresche, insaporite con aglio, prezzemolo e dolcezza dei pomodorini Fresh clams, enhanced with garlic, parsley and the sweetness of cherry tomatoes | |
| MEZZI RIGATONI AL TARTUFO | 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

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

| | |
|--|----|
| 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 |
| SUSANNA FIOR DI LATTE, POMODORINI, RUCOLA, COPPA, GRANA PADANO Fior di latte, cherry tomato, rocket, coppa, grana panado chesse | 24 |
| 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 |
| MOELLEUX AL CIOCCOLATO, CUORE COLANTE E CARMELLO AL BURRO SALATO Soft centred chocolate, homemade salted caramel sauce | 10 |
| CARPACCIO DI ANANAS CON UNA PALLINA DI GELATO AL COCCO | 12 |
| PROFITEROLE GLACEE A LA VANILLE Vanilla ice-cream profiterole | 12 |
| PIZZA ALLA NUTELLA | 12 |
| GELATO E SORBETTO ARTIGIANALE CON SAPORI ECCEZIONALI (PER PALLINA) 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