



Oleum

Ortigia | Zafferana

ZAFFERANA

Selection Food



Oleum nasce nel 2019 dalla scommessa di due giovani imprenditori che hanno visto in una vecchia fatiscante vetreria tra i caratteristici vicoletti di Ortigia , il luogo giusto per creare un'idea, un progetto, una nuova realtà imprenditoriale.

Oleum è un percorso culinario e gastronomico, un incontro di gusti, sapori, odori e soprattutto emozioni e persone. La pizza non è solo un impasto a cui aggiungere ingredienti : è ricerca attenta, passione, fatica e amore.

La cena da oleum rappresenta un momento di unione e condivisione!

Nonostante il momento difficile attraversato a causa della pandemia, la famiglia di Oleum ha deciso di scommettere e ampliarsi realizzando un nuovo progetto nel 2022 alle pendici dell'Etna: Zafferana etnea.

Oltre all'attenzione verso il buon cibo, importante per noi è sempre stata anche la cura del cliente e la sua accoglienza. Per questa ragione il progetto si è ancora più ampliato con il b&b "SEASILY by oleum" , un piccolo nido che si affaccia sul belvedere di Zafferana etnea dove poter rilassarsi e fuggire dalla routine quotidiana.



La cura per l'essenza delle materie prime é necessaria per la realizzazione del miglior risultato.

Una ricerca continua e attenta di prodotti slow food, DOP e IGP caratterizza il nostro menù.

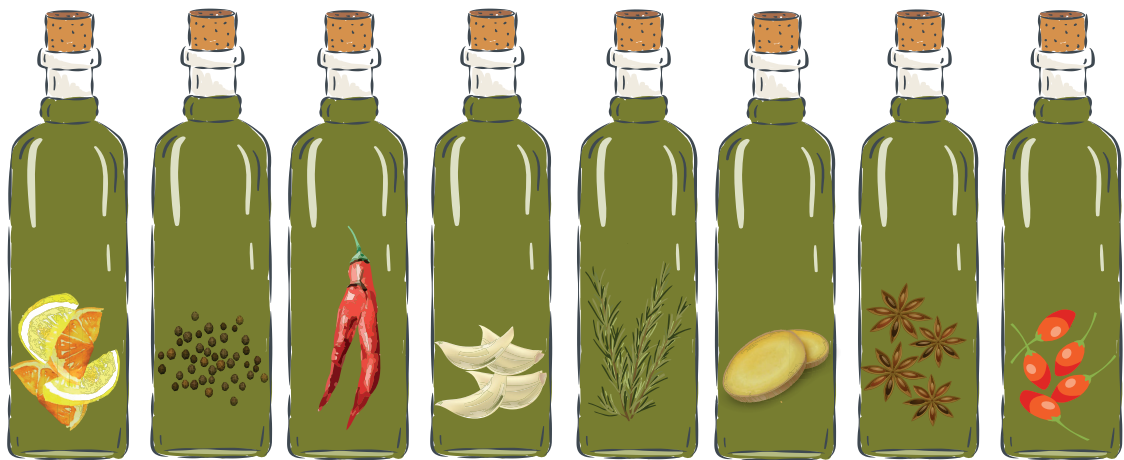
Il nostro impasto classico a lunga lievitazione da associare ad una selezione di olii speziati, per soddisfare le esigenze e i gusti di ciascuno.

D'altronde e' dalla cura per l'essenziale che nasce il particolare.



Ad ogni pizza il suo olio!
All'interno del menù troverai indicato un olio con cui condire la tua pizza,
per esaltarne ancor di più il sapore.
Puoi sempre scegliere la combinazione più sfiziosa tra una selezione di olii:
agrumi, pepe nero, peperoncino, aglio, rosmarino, zenzero, anice, bacche di goji.

Non preoccuparti di osare!





PER INIZIARE

FRITTA A SFOGLIA

Eur 3,50

Patate* a Sfoglia fritte

FRITTA AGLI ODORI DI SICILIA

Eur 3,50

Patate* a Sfoglia fritte con zeste di agrumi di Sicilia

FRITTA AL PISTACCHIO

Eur 4,50

Patate* a Sfoglia fritte con Pesto di Pistacchio e Granella di Pistacchio

AL FORNO

Eur 4,00

Patate fresche cotte al forno con rosmarino e Pepe nero

PROVOLA E GUANCIALE

Eur 5,00

Patate fresche cotte al forno con Guanciale di Suino e Fonduta di Provola Ragusana Affumicata

SPECK E CIPOLLA

Eur 5,00

Patate fresche al forno con Speck e Cipolla caramellata

BURRATA E CRUDO

Eur 9,00

Prosciutto Crudo di Parma, Burrata Fresca Pugliese

DIVERSAMENTE SICILIANE

Eur 15,00

Una nostra interpretazione di siciliane al forno proposte in due varianti:

- Ricotta Fresca, Pesto di Pistacchio siciliano, Prosciutto Cotto alla Brace
- Cavolo Trunzu di Aci, Provola Ragusana Affumicata, Cipolla Caramellata



I TAGLIERI DEL SALUMAIO



- Selezione di Formaggi Tipici servita con Miele e confetture
- Selezione di Salumi Tipici
- Selezione di Salumi e Formaggi Tipici

TAGLIERE PICCOLO (consigliato per 1 pers.)

Eur 10,00

TAGLIERE GRANDE (consigliato per 2 pers.)

Eur 20,00



SCELTE PER VOI



LA ZAFFERANOTA

Eur 11,50

Tuma, Fior di latte Ragusana, Speck del Trentino Alto Adige, Miele tipico dell'Etna (consigliata con Olio Evo)

MARGHERITA ORO GIALLO

Eur 10,50

Passata di Datterino Giallo al Naturale, Mozzarella di Bufala Campana DOP a crudo, Scaglie di Ragusano DOP, Basilico (consigliata con Olio Evo)

ORO GIALLO E MORTAZZA

Eur 13,50

Passata di Datterino Giallo al Naturale, Mortadella di Suino IGP, Burrata Fresca Pugliese Basilico (consigliata con Olio Evo)

LA SOFISTICATA

Eur 12,00

Passata di Datterino Giallo al Naturale, Pancetta Gran Coppata, Cipolla Caramellata, Primo Sale al Pepe Nero, Fior di Latte Ragusana (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)

DIVERSAMENTE NORMA

Eur 10,50

Melanzane Fritte, Passata di Datterino Giallo al Naturale, Fior di latte Ragusana, Scaglie di Ricotta Salata, Foglie di Basilico (consigliata con Olio Evo all' Aglio)

LA BURRATA

Eur 12,50

Pelati San Marzano DOP, Burrata Fresca Pugliese, Basilico (consigliata con Olio Evo)

LA SCAROLA

Eur 10,50

Fior di Latte Ragusana, Tuma, Acciughe, Olive, Ciliegino a crudo, Scalora Riccia (consigliata con Olio Evo)



LA TRADIZIONE IN TAVOLA

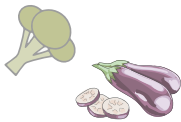
BIANCANEVE	Eur 6,00
Fior di latte Ragusana, Foglie di basilico, spolverata di origano (consigliata con Olio Evo all' Anice)	
MARGHERITA	Eur 7,00
Pelati San Marzano DOP, Fior di latte Ragusana, Foglie di basilico, spolverata di origano (consigliata con Olio Evo)	
NORMA	Eur 8,00
Melanzane Fritte, Pelati San Marzano DOP, Fior di latte Ragusana, Scaglie di Ricotta Salata, Foglie di Basilico (consigliata con Olio Evo all' Aglio)	
QUATTRO FORMAGGI	Eur 8,00
Pepato allo Zafferano, Provola Ragusana Affumicata, Primo Sale al pepe nero, Fior di Latte ragusana, Spolverata di origano, Foglie di Basilico (consigliata con Olio Evo all' Anice)	
PARMIGIANA	Eur 9,00
Pelati San Marzano DOP, Fior di latte Ragusana, Melanzane Fritte, Uovo sodo di campagna, Prosciutto Cotto alla Brace, Scaglie di Ragusano DOP (consigliata con Olio Evo)	
DIAVOLA	Eur 7,50
Pelati San Marzano DOP, Fior di latte Ragusana, Spianata Piccante (consigliata con Olio Evo al Peperoncino)	
TEDESCA	Eur 7,50
Pelati San Marzano DOP, Fior di latte Ragusana, Wurstel , Patate fritte*, spolverata di Origano (consigliata con Olio Evo)	
RUCOLA	Eur 11,50
Cilieginio a crudo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto crudo di Parma DOP, Foglie di Rucola Fresca, Scaglie di Ragusano DOP (consigliata con Olio Evo)	
PATATE E SALSICCIA	Eur 9,50
Salsiccia di Suino , Patate fresche al forno, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Cipolla caramellata, Spolverata di Origano (consigliata con Olio Evo al Rosmarino)	
FRIARELLI E SALSICCIA	Eur 10,00
Salsiccia di Suino, Fior di latte ragusana, Primo Sale al Pepe Nero, Friarielli (consigliata con Olio Evo al Peperoncino)	
LA BOSCAIOLA	Eur 9,50
Salsiccia di Suino, Fior di latte ragusana, Pelati San Marzano DOP, Funghi Champignon (consigliata con Olio Evo al Peperoncino)	
CAPRICCIOSA	Eur 9,50
Pelati San Marzano DOP, Fior di Latte Ragusana, Prosciutto Cotto alla Brace, Uovo sodo di campagna, Funghi Champignon (consigliata con Olio Evo)	



LE PIZZE DEL SALUMAIO



CRUDO E PISTACCHIO	Eur 12,50
Prosciutto crudo di Parma DOP, Pesto di Pistacchio Siciliano, Ricotta Fresca, Fior di latte Ragusana, Pomodori secchi, Granella di Pistacchio Siciliano (consigliata con Olio Evo)	
MORTAZZA E PISTACCHIO	Eur 12,00
Mortadella di suino IGP, Pesto di Pistacchio Siciliano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Scaglie di Ragusano DOP, Granella di Pistacchio Siciliano (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)	
GUANCIALE	Eur 11,00
Guanciale di Suino, Fior di latte Ragusana, Provola Ragusana Affumicata, Cipolla Caramellata, Patate fresche al forno (consigliata con Olio Evo al Rosmarino)	
SPECK E NOCI	Eur 11,00
Speck del Trentino Alto Adige, Provola ragusana Affumicata, Fior di latte Ragusana, Cipolla Caramellata, Noci (consigliata con Olio Evo al Peperoncino)	
COTTO	Eur 10,50
Prosciutto Cotto alla Brace, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Valeriana, Funghi Champignon (consigliata con Olio Evo)	
SALAME E RICOTTA	Eur 10,50
Salame al Pistacchio Siciliano, Ricotta Fresca, Fior di Latte Ragusana, Ciliegino a crudo, Scaglie di Ragusano Dop (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)	
PANCETTA E RICOTTA	Eur 11,00
Pancetta Gran Coppata, Ricotta Fresca, Primo Sale al Pepe Nero, Ciliegino infornato (consigliata con Olio Evo al Rosmarino)	
LA RICCIATELLA	Eur 12,00
Porchetta Ricciatella, Crema di Zucca, Provola Ragusana Affumicata, Mandorle a Sfoglia (consigliata con Olio Evo)	
PORCHETTA E PORCINI	Eur 14,00
Porchetta Ricciatella, Fior di Latte ragusana, Patate al Forno, Funghi Porcini*, Cipolla Caramellata Scaglie di Ragusano (consigliata con Olio Evo)	



LE PIZZE DELL'ORTOLANO



VEGETARIANA

Eur 11,50

Mozzarella, Zucchine Grigliate, Melanzane Grigliate, Radicchio Infornato, Scaglie di Ragusano DOP
Zeste di Limone (consigliata con Olio Evo)

ACI MIA

Eur 10,50

Cavolo Trunzu di Aci, Pelati San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Provola
Ragusana Affumicata, Mollica abbrustolita (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)

PISTILLI

Eur 12,50

Zucchina Fritta, Fior di latte Ragusana, Provola ragusana Affumicata, Ciliegino Infornato
Pistilli di Zafferano, Menta (consigliata con Olio Evo all' Anice)

TRIADE

Eur 9,50

Melanzana Fritta, Zucchina Fritta, Peperone Fritto, Provola ragusana Affumicata, Fior di latte
Ragusana, Mandorle a sfoglia, Prezzemolo (consigliata con Olio Evo alle Bacche di Goji)

FUNGHI E PEPERONI

Eur 9,50

Fior di latte Ragusana, Funghi Champignon, Peperone Fritto, Olive Nere, Prezzemolo
(consigliata con Olio Evo)

LA PORCINA

Eur 12,00

Fior di latte Ragusana, Primo Sale al Pepe Nero, Funghi Porcini*, Ciliegino infornato,
Prezzemolo (consigliata con Olio Evo all' Aglio)



LE PIZZE DI MARE NOSTRUM

AL TONNO

Eur 10,50

Filetti di Tonno, Cipolla caramellata, Fior di Capperi , Fior di latte Ragusana, Prezzemolo
(consigliata con Olio Evo all' Aglio)

L'ACCIUGA

Eur 10,50

Acciughe, Ricotta Fresca, Fior di latte Ragusana, Zucchina Fritta, Mollica abbrustolita
(consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)

NON ROMANA

Eur 10,50

Acciughe, Pelati San Marzano DOP, Fior di Latte Ragusana, Cipolletta fresca, Olive
(consigliata con Olio Evo all' Aglio)

LO SGOMBRO

Eur 10,50

Filetti di Sgombro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Cipolletta Fresca,
Olive Nere, Spolverato di Origano (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)

ODORE DI NORVEGIA

Eur 14,00

Salmone Norvegese Affumicato, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Ciliegino Informato
Avocado Siciliano, Cipolletta Fresca, Foglie di Rucola Fresca
(consigliata con Olio Evo agli Agrumi)



CALZONE AL FORNO



IL SOLITO

Eur 8,50

Pelati San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto cotto alla Brace, Origano (consigliata con Olio Evo)

L'INSOLITO

Eur 10,00

Mortadella di Suino IGP, Melanzana Fritta, Ricotta Fresca, Fior di latte Ragusana (consigliata con Olio Evo)

DIVERSAMENTE SCACCIATA

Eur 9,50

Primo Sale al Pepe Nero, Fior di latte Ragusana, Salsiccia di Suino, Cipolla Caramellata, Olive Nere (consigliata con Olio Evo)

LA TUMA

Eur 9,50

Tuma, Acciughe, Olive Nere (consigliata con Olio Evo)



INSALATE



FRESCO NORVEGESE

Eur 10,00

Salmon Norvegese Affumicato, Arance, Avocado Siciliano, Radicchio, Misticanza verde, Ciliegino a Crudo, Glassa di Aceto Balsamico (consigliata con Olio Evo agli Agrumi)

A TRANCI

Eur 8,50

Filetti di Tonno, Olive Nere, Ciliegino a Crudo, Lattuga (consigliata con Olio Evo al Pepe Nero)

GRIGLIATE

Eur 8,00

Zucchina Grigliata, Melanzana Grigliata, Fior di Latte Ragusana, Ciliegino a Crudo, Valeriana, Radicchio, Scaglie di Ragusano DOP (consigliata con Olio evo allo Zenzero)

ESTIVA

Eur 10,00

Prosciutto Crudo di Parma DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Ciliegino a Crudo, Rucola, Scaglie di Ragusano DOP, Glassa di Aceto Balsamico (consigliata con Olio Evo alle Bacche di Goji)



PER FINIRE



Monoporzione
Pizza Dolce Nutella/Pistacchio Siciliano

Eur 6,50
Eur 9,00

Lista prodotti

Salumi +2,00 Eur

Guanciale di Suino
Pancetta Gran Coppata
Mortadella di suino IGP
Prosciutto Cotto alla Brace
Prosciutto Crudo di Parma DOP +2,50Eur
Salame al Pistacchio Siciliano
Spianata Piccante
Speck del Trentino Alto Adige
Salsiccia di Suino
Wurstel

Formaggi +2,00 Eur

Mozzarella di Bufala Campana DOP
Fior di latte Ragusana
Primo Sale allo Zafferano
Primo Sale al pepe nero
Provola ragusana Affumicata
Ricotta Fresca
Scaglie di Ricotta Salata
Scaglie di Ragusano DOP
Burrata +3,00 Eur

Pesce +2,50 Eur

Acciughe
Filetti di Sgombro
Salmone Norvegese Affumicato
Filetti di Tonno

Verdure, Frutta e varie +1,50 Eur

Aglione disidratato
Arance
Avocado Siciliano
Fior di Capperi
Cavolo Tronzu di Aci 
Cipolla caramellata
Cipolletta fresca
Pesto di Pistacchio Siciliano +2,00 Eur
Foglie di basilico
Foglie di Rucola Fresca
Granella di Pistacchio Siciliano
Guacamole
Lattuga
Mandorle a sfoglia
Melanzana Fritta
Melanzana grigliata
Menta
Mollica abbrustolita
Noci
Olive Nere
Patate Fresche al forno
Patate a Sfoglia*
Pepe Nero
Peperone Fritto
Pinoli
Pomodori secchi
Ciliegiolo
Prezzemolo
Radicchio
Uovo sodo di campagna
Uvetta
Zucchini Fritta
Zucchini grigliata
Pelati San Marzano Dop (condito con Basilico)
Funghi Porcini*
Funghi Champignon

Coperto +2,00 Eur

*Prodotto conservato a basse temperature

Per allergie ed intolleranze chiedete al nostro personale di sala il menù specifico.

Soft Drink



Acqua Naturale 75cl	Eur 2,50
Acqua Frizzante 75cl	Eur 2,50
Acqua Effervescente 75cl	Eur 2,50
Coca cola 33cl	Eur 3,00
Coca zero 33cl	Eur 3,00
Arancia rossa Tomarchio 27cl	Eur 3,00
Chinotto Tomarchio 27cl	Eur 3,00
Gazzosa Tomarchio 27cl	Eur 3,00
Tonic 18cl	Eur 3,00
Lemon 18cl	Eur 3,00
Ginger Ale 18cl	Eur 3,00
Red Bull 25cl	Eur 3,50
Succhi di Frutta 20cl	Eur 2,50
Caffè	Eur 1,50

Birre Siciliane 33cl



Bruno Ribadi Bianca	Eur 8,00
Bruno Ribadi India Pale Ale	Eur 8,00
Bruno Ribadi Sicilian Pale Ale	Eur 8,00
Timili Bionda	Eur 6,00
Timili Rossa	Eur 6,00
Messina Cristalli di Sale	Eur 4,00

Birre alla Spina



Birrifficio Angelo Poretti 4 Luppoli Lager

Una pregiata lager generosamente luppolata, dal corpo rotondo e caratterizzata dalla spiccata armonia fra la fragranza del malto e i profumi del luppolo. Creata dai Mastri Birrai del Birrifficio Angelo Poretti.

5,0% alc. Vol - contiene orzo

20cl €3.00

40cl €5.00



Birrifficio Angelo Poretti 9 American IPA

Una birra ad alta fermentazione creata dai Mastri Birrai del Birrifficio Angelo Poretti e caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che le conferiscono un amaro accentuato ed un intenso aroma floreale e agrumato

5,9% alc. Vol - contiene orzo

20cl €3.50

40cl €5.50



Grimbergen Double Ambrée

La miscela di malti a diversa tostatura dona a questa birra ad alta fermentazione un colore rossastro, quasi mogano, e una schiuma tendente alle tonalità dell'avorio. Il suo profilo organolettico richiama gli aromi della frutta secca tostata e note di susine e caramello.

6,5% alc. Vol - contiene orzo

25cl €4.50

50cl €7.00



Grimbergen Blanche

Una birra dal colore chiaro, naturalmente opalescente, e dalla piacevole schiuma bianca, nel pieno rispetto dello stile belga delle birre bianche. Il suo profilo organolettico spazia dall'agrumato allo speziato, con note di chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.

6,0% alc. Vol - contiene orzo e frumento

25cl €4.50

50cl €7.00

Rossi Siciliani

		
Cantina Granatey Nero D'Avola	Eur 5,00 /	Eur 18,00
Cantina Granatey Syrah	Eur 5,00 /	Eur 18,00
Cantina Baglio di Pianetto Frappato		Eur 18,00
Cantina Colomba Bianca Vitesse Cabernet Sauvignon		Eur 19,00
Cantina Gulino Fanus blend Syrah/Nero D'Avola		Eur 20,00
Cantina Fina Syrah		Eur 24,00
Cantina Fina Perricone		Eur 24,00
Cantina Fina Merlot		Eur 24,00
Cantina Guerrieri Frappato		Eur 25,00
Cantina Guerrieri Don Vicè Cerasuolo		Eur 26,00
Cantina Lamuri Tasca d'almerita Nero d'avola		Eur 26,00
Cantina Occhipinti SP68 Rosso Bio		Eur 28,00
Cantina Palmento Costanzo Etna Rosso		Eur 30,00
Cantina Floramundi Donna Fugata Cerasuolo		Eur 30,00
Cantina Pietradolce Etna Rosso		Eur 32,00
Cantina Cos Maldafrica blend Merlot/Cabernet		Eur 38,00
Cantina Cristo di Campobello Nero d'avola		Eur 40,00

Bianchi Sicilia

		
Cantina Granatey Grillo	Eur 5,00 /	Eur 18,00
Cantina Granatey Lucido	Eur 5,00 /	Eur 18,00
Cantina Colomba Bianca Resilience Insolia	Eur 6,00 /	Eur 19,00
Cantina Colomba Bianca Vitesse Sauvignon		Eur 19,00
Cantina Akram Chardonnay		Eur 20,00
Cantina Caruso Catarratto		Eur 22,00
Cantina Firriato Charme		Eur 24,00
Cantina Firriato Charme Rosè		Eur 26,00
Cantina Fina Kikè		Eur 26,00
Cantina Cristo di Campobello Laluci Grillo		Eur 28,00
Cantina Palmento Costanzo Etna Bianco		Eur 30,00
Cantina G.Milazzo Bianco di Nera		Eur 30,00

Bollicine

		
Extra Dry	Eur 5,00 /	Eur 20,00
Murgo Brut		Eur 26,00
Bortomiol Senior Prosecco Superiore Docg		Eur 30,00
Franciacorta Le Marchesine Brut		Eur 35,00

Champagne

Veuve Clicquot		Eur 90,00
----------------	---	-----------

Amari

Amaro del Capo
Jegermaster
Amaranca
Unicum
Amara
Ambrosa
Nepeta
Indigeno



Eur 4,00
Eur 4,00
Eur 4,00
Eur 4,50
Eur 5,00
Eur 5,00
Eur 5,00
Eur 6,00

Vini Liquorosi

Limoncello
Zibibbo
Malvasia
Cannella



Eur 3,50
Eur 4,00
Eur 4,00
Eur 4,00

Grappe

Poli Bassano Bianca
Poli Sarpa Oro Barrique
Poli Miele
Mazzetti 7.0 Barricata
Giarè Amarone
Evo Fumo



Eur 5,00
Eur 5,00
Eur 5,00
Eur 8,00
Eur 9,00
Eur 10,00

Rum

Brugal Blanco
Brugal Anejo
Diplomatico Riserva
J.Bally rum agricolo
Flor de Cana 12



Eur 6,00
Eur 6,00
Eur 9,00
Eur 9,00
Eur 10,00

Whisky

Jack Daniel's
Bushmills 10Y Irish Whisky
Lagavulin 16Y Scotch Whisky



Eur 6,00
Eur 8,00
Eur 15,00

E ancora...

Sambuca
Disaronno
Bayles
Contreau
Tequila Jose Cuervo
Tequila Altos
Cognac Martell VS



Eur 4,00
Eur 6,00
Eur 6,00
Eur 6,00
Eur 6,00
Eur 8,00
Eur 9,00

Vodka

Stolichnaya
Etna Vodka
Beluga
Grey Goose



Eur 6,00
Eur 9,00
Eur 10,00
Eur 10,00

Gin

Tanqueray
Bombay
Plymouth
Malfy Pompelmo
Malfy Limone
Etna Gin
Etneum
Gin Mare
N 3 London Dry
Akory Cherry Blossom
Monkey
Gin del Professore Monsieur



Eur 6,00
Eur 7,00
Eur 7,00
Eur 8,00
Eur 8,00
Eur 9,00
Eur 9,00
Eur 10,00
Eur 10,00
Eur 11,00
Eur 11,00
Eur 11,00

Cocktail

Eur 7,00

Americano (Campari, vermut, soda, arancia)
Negroni (gin, vermut, bitter)
Negroni sbagliato (prosecco, Martini Rosso, Campari)
Aperol Spritz (prosecco, Aperol, arancia)
Gin Tonic (gin, acqua tonica, lime)
Gin Lemon (gin, lemon, lime)
Vodka Tonic (vodka, acqua tonica, lime)
Vodka Lemon (vodka, lemon, lime)
Vodka Red Bull (vodka, Red Bull)
Rum e Coca (rum, Coca Cola)
Whisky e Coca (whisky, Coca Cola)
Cuba libre (rum, Coca Cola, lime)
Sicilia libre (rum, chinotto, lime)
Long Island Iced Tea (vodka, rum, triple sec, gin, sour, Coca Cola)
Japanese (Midori, Vodka, Gin, Rum bianco, Lemon)
Daiquiri (rum bianco, succo di limone, sour)
Manhattan (whisky, Martini Rosso, angostura)
Margarita (tequila, triple sec, lime)
Martini (Dry) (gin, Martini Dry, limone)
Vodkatini (vodka, Martini Dry)



Mojito list

Eur 8,00

Mojito (lime, rum bianco, zucchero di canna, menta, soda)
Black Mojito (lime, rum scuro, zucchero di canna, menta, soda)
Oleum Mojito (lime, rum bianco, zucchero di canna, menta,
Grimbergen Belgian Pale Ale)
Mojitosky (lime, vodka, zucchero di canna, menta, soda)



*SCEGLI IL DISTILLATO CHE PREFERISCI! NEL PREZZO INDICATO DEL DISTILLATO AGGIUNGI 1 Eur

