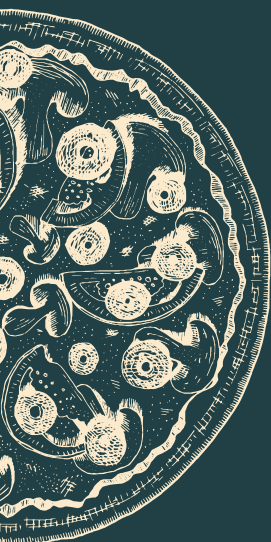




Pizzeria Ventuno



MENU



Benvenuti nella nostra pizzeria!

**Qui reinventiamo la semplicità della pizza
con ingredienti scelti con cura e un tocco di creatività!**

Le nostre **farine di tipo 1**, ricche di fibre, vitamine e minerali, sono il fondamento di ogni creazione. Il nostro **fior di latte fresco**, tagliato a mano per preservare la sua eccellenza, aggiunge una nota di freschezza unica. Selezioniamo con passione **ingredienti italiani e locali** per offrirvi un'esperienza di gusto autentica e appagante.

sviluppo creativo.it



@pizzeria_ventuno



www.pizzeriaventuno.it



pizzeriaventuno

CLASSICHE

<p>MARGHERITA ^{1/7} € 8 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>MARINARA ¹ € 6 POMODORO BIOLOGICO, AGLIO, ORIGANO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>ROMANA ^{1/7/4} € 10,50 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, CAPPERI, ACCIUGHE DI CETARA, ORIGANO</p>
<p>DIAVOLA ^{1/7} € 10,50 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE</p>	<p>NAPOLI ^{1/7/4} € 10 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DI CETARA, ORIGANO</p>	<p>PROSCIUTTO ^{1/7} € 9,50 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO</p>
<p>SICILIANA ^{1/7/4} € 12 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DI CETARA, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>CAPRICCIOSA ^{1/7} € 12,50 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI</p>	<p>QUATTRO STAGIONI ^{1/7} € 12,50 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI, OLIVE TAGGIASCHE</p>
<p>PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1/7} € 10,50 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO, FUNGHI CHAMPIGNON</p>	<p>PUGLIESE ^{1/7} € 10 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, CIPOLLA DI TROPEA, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>VEGETARIANA ^{1/7} € 11 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>
<p>SPECK E SCAMORZA ^{1/7} € 10,50 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, SPECK, SCAMORZA</p>	<p>TONNO E CIPOLLE ^{1/7/4} € 11 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLE DI TROPEA</p>	<p>LEGGERA ^{1/7} € 12 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, PANCETTA, SALSICCIA, SALAME DOLCE</p>
<p>QUATTRO FORMAGGI ^{1/7} € 12,50 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SCAMORZA AFFUMICATA, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 mesi</p>	<p>BRESAOLA E RUCOLA ^{1/7/12} € 11,50 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO 24 mesi, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>MERY ^{1/7} € 13 POMODORO BIOLOGICO, BUFALA CAMPANA DOP fuori cottura, POMODORINI, SPECK, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>
<p>WÜRSTEL ^{1/7} € 9 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, WÜRSTEL</p>	<p>VALTELLINA ^{1/7/12} € 11,50 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, PORCINI, BRESAOLA</p>	



VENTUNO

<p>PARMA ^{1/7} € 11 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, PARMA DOP 24 mesi, OLIO EVO BIOLOGICO</p>	<p>PARMA E BURRATA ^{1/7} € 14 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, PARMA DOP 24 mesi, BURRATA, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>'NDUJA ^{1/7} € 13 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, 'NDUJA, BURRATA, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>
<p>ZUCCA ^{1/7} € 12 CREMA DI ZUCCA, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SPECK</p>	<p>ZUCCOTTA ^{1/7} € 13 CREMA DI ZUCCA, RICOTTA, PANCETTA, ZUCCHINE, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>CREMA DI PATATE ^{1/7/8/9/6/3} € 11,50 CREMA DI PATATE, PROVOLA AFFUMICATA, SALSICCIA, ROSMARINO</p>
<p>GUSTOSA ^{1/7} € 12 PROVOLA AFFUMICATA, SALSICCIA, PATATE AL FORNO*, ROSMARINO</p>	<p>TRICOLORE ^{1/7} € 13 POMODORO BIOLOGICO, BUFALA CAMPANA DOP fuori cottura, POMODORINI, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO 24 mesi, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>SLINZEGA ^{1/7} € 13 POMODORO BIOLOGICO, BUFALA CAMPANA DOP fuori cottura, SLINZEGA, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>
<p>ACCIUGHE E BUFALA ^{1/7} € 13 POMODORO BIOLOGICO, BUFALA CAMPANA DOP fuori cottura, ACCIUGHE DI CETARA, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>V1 ^{1/7} € 14 SALSA DI DATTERINI GIALLI, BUFALA CAMPANA DOP fuori cottura, POMODORINI leggermente essiccati, OLIVE TAGGIASCHE, ORIGANO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>V2 ^{1/7/4/8} € 14 FIOR DI LATTE, SALMONE AFFUMICATO, BURRATA Latteria Sorrentina, GRANELLA DI PISTACCHIO, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>
<p>TONNO AFFUMICATO ^{1/7/4} € 13,50 POMODORO BIOLOGICO, FIOR DI LATTE, TONNO AFFUMICATO, OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO</p>	<p>V4 ^{1/7/4} € 14 CREMA DI ZUCCHINE, ZUCCHINE cotte al forno, STRACCIATELLA Latteria Sorrentina, SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>V5 ^{1/7} € 14 CREMA PARMIGIANO REGGIANO DOP, FIOR DI LATTE, ZUCCHINE, PORCHETTA DI ARICCIA fuori cottura, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>
<p>V3 ^{1/7} € 13,50 POMODORO BIOLOGICO, 'NDUJA CALABRESE, STRACCIATELLA, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO a fine cottura</p>	<p>V6 ^{1/7/8} € 14 FIOR DI LATTE, PORCHETTA DI ARICCIA fuori cottura, CREMA DI GORGONZOLA, CREMA DI NOCI fuori cottura, BASILICO, OLIO EVO BIOLOGICO fuori cottura</p>	<p>V8 ^{1/7/4/8} € 14 VELLUTATA DI DATTERINI GIALLI, STRACCIATELLA Latteria Sorrentina, POMODORINI SEMI SECCHI GOURMET, TONNO PINNA GIALLA AFFUMICATO, GRANELLA DI PISTACCHIO</p>



LE PIZZE

E NON SOLO!



Impasto INTEGRALE FREE
Impasto SENZA GLUTINE € 3,50
(Non adatto in caso di allergie)

BIANCHE

FRIARIELLI ^{1/7} € 12
FIOR DI LATTE, FRIARIELLI,
SALSICCIA

**SPECK, BRIE
E NOCI** ^{1/7/8} € 11
FIOR DI LATTE, BRIE, SPECK, NOCI

BITTO ^{1/7} € 13,50
FIOR DI LATTE, SLINZEGA,
PORCINI, SCAGLIE DI BITTO

**MORTADELLA
E BURRATA** ^{1/7/8} € 13,50
FIOR DI LATTE,
MORTADELLA DI BOLOGNA,
BURRATA, GRANELLA DI
PISTACCHIO, BASILICO,
OLIO EVO BIOLOGICO
a fine cottura

PIENNOLO ^{1/7/4} € 13,50
FIOR DI LATTE, BUFALA
CAMPANA DOP,
POMODORINO GIALLO
DI PIENNOLO, ACCIUGHE
DI CETARA, ORIGANO,
OLIO EVO BIOLOGICO
a fine cottura

GAMBERETTI ^{1/2/7} € 13,50
FIOR DI LATTE,
GAMBERETTI, ZUCCHINE,
SCAGLIE DI PARMIGIANO
24 mesi, OLIO EVO
BIOLOGICO a fine cottura

CALZONI E FOCACCE

**CALZONE
LISCIO** ^{1/7} € 9,50
FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO COTTO

**CALZONE
FARCITO** ^{1/7} € 10
FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO COTTO,
CARCIOFI, FUNGHI
CHAMPIGNON

FOCACCIA ¹ € 4,50
ROSMARINO,
OLIO EVO BIOLOGICO

ALTRI PIATTI

BRESAOLA ^{1/7/8} € 13
BRESAOLA ARTIGIANALE,
BURRATA della Latteria
Sorrentina, GRANELLA DI
PISTACCHIO
servita con FOCACCIA

CAPRESE ^{1/7} € 13
MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP, POMODORINI
FRESCHI, OLIVE TAGGIASCHE,
BASILICO, ORIGANO
servita con FOCACCIA

INSALATA ^{1/7} € 13
INSALATA VALERIANA,
RUCOLA, BURRATA della Latteria
Sorrentina, POMODORINI FRESCHI,
PEPE NERO, OLIO EVO BIOLOGICO
servita con FOCACCIA

**PATATE
AL FORNO*** ^{3/10} € 5
SPICCHI DI PATATE
cotti al forno
serviti con ketchup
e maionese

*Prodotto surgelato



@pizzeria_ventuno



www.pizzeriaventuno.it



pizzeriaventuno

MAGGIORAZIONI

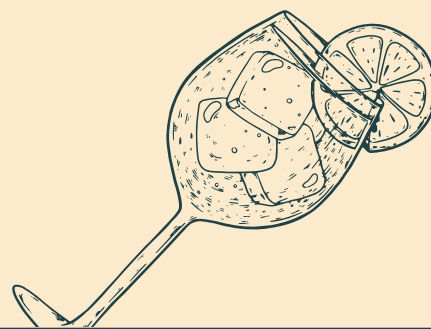
ACCIUGHE	€ 2,50	PEPERONI	€ 1,50
BASILICO	€ 1	POMODORO	€ 1
BITTO	€ 2	POMODORINI	€ 1,50
BRIE	€ 1,50	POMODORINI DI PIENNOLO	€ 1,50
BUFALA*	€ 2,50	POMODORINI SECCHI	€ 2,50
BURRATA	€ 2	PORCHETTA	€ 2,50
CAPPERI	€ 2	PORCINI	€ 2
CARCIOFI	€ 2	PROSCIUTTO COTTO	€ 2,50
CHAMPIGNON	€ 2	PROVOLA AFFUMICATA	€ 2
CIPOLLA	€ 1,50	RICOTTA	€ 2
CREMA DI NOCI	€ 2	RUCOLA	€ 1,50
CREMA DI PARMIGIANO	€ 2	SALAME DOLCE	€ 2
CREMA DI PATATE	€ 2	SALAME PICCANTE	€ 2,50
CREMA DI ZUCCA	€ 2	SALMONE AFFUMICATO	€ 3
CRUDO	€ 3	SALSA DATTERINI GIALLI	€ 1
FIORI DI ZUCCA	€ 2	SALSICCIA	€ 2
FIOR DI LATTE	€ 2	SCAGLIE PARMIGIANO	€ 1,50
FRIARIELLI	€ 2	SCAMORZA AFFUMICATA	€ 2
GAMBERETTI	€ 3	SENZA GLUTINE	€ 3,50
GRANELLA DI PISTACCHIO	€ 2,50	SLINZEGA	€ 2,50
MELANZANE	€ 1,50	SPECK	€ 2,50
MORTADELLA	€ 2,50	STRACCIATELLA	€ 2
'NDUJA	€ 2	TONNO	€ 2
OLIVE TAGGIASCHE	€ 2	TONNO AFFUMICATO	€ 4
ORIGANO	€ 1	WÜRSTEL	€ 1
PANCETTA	€ 2,50	ZOLA	€ 2
PATATE FORNO**	€ 2	ZUCCHINE	€ 1,50

*Ogni pizza può essere farcita con **mozzarella di bufala campana DOP** sia fuori che in cottura, per una questione qualitativa consigliamo di richiederla fuori cottura per l'asporto.

**Prodotto surgelato



DA BERE



BIBITE / COCKTAILS

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	€ 2,50
COCA COLA / COCA COLA ZERO	€ 3,50
ARANCIATA	€ 3,50
SPRITE	€ 3,50
THE PESCA / LIMONE	€ 3,50
SPRITZ	€ 6
GIN TONIC	€ 8

BIRRE ALLA SPINA

CHIARA PICCOLA "DOLOMITI"	€ 4
CHIARA MEDIA "DOLOMITI"	€ 6
ROSSA PICCOLA	€ 4
ROSSA MEDIA	€ 6
BALADIN IPA PICCOLA	€ 4,50
BALADIN IPA MEDIA	€ 6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA



ICHNUSA NON FILTRATA € 5
330 ml – 4,7% vol.
Lager a bassa fermentazione dal colore dorato, 100% malto d'orzo. Ricca e morbida con finale leggermente amaro.



HEINEKEN € 4
330 ml – 4,9% vol.
Birra lager chiara al malto d'orzo e luppolo, dal gusto pulito e leggero, con note dolci e fresche. Profumi vegetali e finale secco dominato dal luppolo.



MENABREA AMBRATA € 4
330 ml – 6,5% vol.
Märzen a bassa fermentazione, dalla struttura cremosa e delicata. Al palato è dolce, con note di malto tostato e un finale asciutto, ben bilanciato dal luppolo.



VAL-DIEU € 6
330 ml – 8% vol.
Birra dall'aroma intenso con sentori di caffè che svaniscono al palato, lasciando spazio a un gusto di malto tostato, equilibrato e non invadente.



FRANZISKANER € 6
500 ml – 5% vol.
Birra bianca tedesca, fresca e leggermente speziata, con aroma floreale e basso amaro. Naturalmente velata, segue un'antica ricetta bavarese.



HAMMER WAVE RUNNER € 7
330 ml – 6,5% vol.
Chiara, secca e intensamente aromatica, con luppoli americani che donano un bouquet fruttato di mango, albicocca, pesca e agrumi.



SPRING HAMMER € 7
330 ml – 6% vol.
IPA dal colore rosso rubino, con intense note maltate da 4 malti selezionati. I luppoli americani aggiungono aromi agrumati, floreali e tropicali.



GLOBAL IPA € 6
330 ml – 6,5% vol.
American IPA luppolata e complessa, con malti inglesi e tedeschi, lievito inglese e luppoli USA. Ricca, decisa e facile da bere, in puro stile Rurale.



PILS VETRA € 6
330 ml – 4,9% vol.
Birra bionda a bassa fermentazione, dorata e velata, con schiuma bianca. Profumi di pane, fiori ed erbe; finale amaro e mielato.



ROCK N'ROLL BALADIN € 6
330 ml – 7,5% vol.
Birra giallo intenso e velata, con schiuma bianca fine e persistente. Al naso, note pepate e speziate si uniscono a sentori di cereale, in equilibrio tra freschezza e calore.



PEDAVENA SUPERIOR € 7
330 ml – 5,2% vol. **SENZA GLUTINE**
La Superior Senza Glutine è costantemente controllata da esperti per garantire ingredienti selezionati e gusto ottimale.





BOLLICINE



CIODET LABANO BRUT
VALDOBBIADENE
 750 ml – 12,5% vol.

 € 5  € 36

La sapidità si fonde armoniosamente al basso residuo zuccherino, regalando finezza olfattiva e pienezza gustativa. In degustazione emergono note fruttate di pesca e mela verde, e sentori floreali di acacia.



BERSI SERLINI ANTEPRIMA BRUT
FRANCIACORTA
 750 ml – 13% vol.

 € 36

Blend di Chardonnay e Pinot Bianco, si distingue per la sua freschezza e vivace acidità, bilanciate da un finale morbido e accattivante. L'ottimo equilibrio lo rende un vino di grande beva, dal gusto coinvolgente e persistente.

VINI BIANCHI



IL SESTANTE
LUGANA
 750 ml – 12,5% vol.

 € 28

Giallo paglierino con riflessi verdi, al naso offre fiori bianchi, pesca e agrumi. Al palato è armonico, rotondo e persistente, con note di frutta bianca e un finale sapido.




ENDRIZZI
GEWÜRZTRAMINER
 750 ml – 14% vol.

 € 28



Giallo paglierino con riflessi verdi, al naso offre fiori bianchi, pesca e agrumi. Al palato è armonico, rotondo e persistente, con note di frutta bianca e un finale sapido.



VANZINI
PINOT GRIGIO DOC OLTREPÒ PAVESE
 750 ml – da 12,5% a 13,5% vol. a seconda delle annate  € 25

Ramato con riflessi brillanti, al naso è intenso, con note vinose, floreali e frutti bianchi. Al palato è morbido, elegante e strutturato, con buona persistenza.



FAZI BATTAGLIA
VERDICCHIO DOC CLASSICO  € 5  € 25

Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Bouquet intenso di pesca, mela e rosa, tipico del Verdicchio. Fresco e strutturato, con piacevole finale di mandorla amara.

VINI ROSSI



BALGERA
INFERNO DOCG
 750 ml – 12,5% vol.

 € 36

Colore rubino intenso, profumo di viola e prugna. Al palato elegante, con tannini morbidi e nota di nocciola tostata.



VALTELLINA SUPERIORE
GRUMELLO DOCG
 750 ml – 13% vol.

 € 33

Colore rubino tendente al granato. Profumo fruttato e speziato. Sapore intenso e moderatamente tannico.



VALTELLINA SUPERIORE
SASSELLA DOCG
 750 ml – 13% vol.

 € 35

Rubino brillante tendente al granato. Note di ciliegia, viola e spezie. Gusto secco, armonico, finale elegante.



FORTEMASSO
BARBERA D'ALBA DOC
 170 ml – 13,5% vol.

 € 33

Granato intenso con riflessi violacei. Profumi di rosa, mora, cioccolato e tabacco dolce. Gusto pieno, caldo e speziato.



FORTEMASSO
LANGHE NEBBIOLO DOC
 750 ml – 13,5% vol.

 € 5  € 30

Rubino vivo con riflessi violacei. Profumo di viola e frutti rossi. Gusto pieno, sapido, con finale asciutto e fruttato.



TOMMASI
VALPOLICELLA
 750 ml – 12% vol.

 € 28

Rosso rubino fresco e fruttato con note di ciliegia. Al palato è piacevole, equilibrato e gentile, con sentori di frutti rossi.





DOLCI

MERINGA ^{7/1/3} € 6,50

(Può contenere tracce di frutta a guscio e soia)

Meringa caramellata farcita con crema alla vaniglia e decorata con granella di meringa

MERINGA SENZA GLUTINE ^{3/7} € 8,50

Meringa caramellata farcita con crema alla vaniglia e decorata con granella di meringa

CREMA CATALANA ^{7/3} € 6

(Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e frumento)

Crema catalana con zucchero caramellato

BAVARESE ALLA VANIGLIA ^{1/3/7/8} € 7

Inserito alla nocciola, copertura cioccolato fondente, base biscotto financier al cioccolato

BAVARESE AL PISTACCHIO E NOCCIOLA ^{1/3/7/8} € 7

Inserito al pistacchio, copertura cioccolato alla nocciola, base biscotto financier alla vaniglia

SORBETTO AL LIMONCELLO ^{3/6/7/8} € 6,50

(Contiene latte e derivati. Può contenere tracce di frutta a guscio, frumento, soia e uova)

TIRAMISÙ ^{3/7/1/6} € 6,50

Savoardi inzuppati al caffè e crema al mascarpone

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,80
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2
CAFFÈ CORRETTO	€ 2
GINSENG	€ 2
ORZO	€ 2

AMARI

BRAULIO	€ 3,50
BRAULIO RISERVA	€ 4,50
SAMBUCA	€ 3,50
AVERNA	€ 3,50
VECCHIA ROMAGNA	€ 3,50
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€ 3,50
FERNET BRANCA	€ 3,50
BRANCA MENTA	€ 3,50
MONTENEGRO	€ 3,50
DISARONNO	€ 3,50
GRAPPA BIANCA	€ 3,50
GRAPPA BARRIQUE 903	€ 4
BAILEYS	€ 3,50





ALLERGENI	ALLERGENS
<p>Tutti gli alimenti da noi preparati possono contenere tracce degli allergeni sotto elencati, in quanto la lavorazione delle varie pietanze avviene in un'unica cucina.</p>	<p>All the foods we prepare may contain traces of the allergens listed below, as the processing of the various dishes takes place in a single kitchen.</p>
<p>1 - Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei 3 - Uova e ovoprodotti 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 8 - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia o noci del Queensland e prodotti derivati 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 sesamo 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂ 13 - Lupino 14 - Molluschi</p>	<p>1 - Cereals containing gluten and products thereof 2 - Crustaceans and products thereof 3 - Eggs and egg products 4 - Fish and products thereof 5 - Peanuts and products thereof 6 - Soy and products thereof 7 - Milk and products thereof (including lactose) 8 - Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and products thereof 9 - Celery and products thereof 10 - Mustard and products thereof 11 - Sesame seeds and products thereof 12 - Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or mg/l in terms of the total SO₂ 13 - Lupin 14 - Molluscs</p>
<p>Gli allergeni sono evidenziati nell'elenco ingredienti delle pizze. L'elenco completo delle preparazioni è consultabile chiedendo al personale.</p>	<p>Allergens are highlighted in the pizza ingredients list. The complete list of preparations can be consulted by asking the staff.</p>





Pizzeria Ventuno

