



Brambilla

La Ristorazione dal 1957



Pranzo o cena per Ricorrenze

Menu A-24

Antipasto

Bresaola della Valtellina e Casera
Prosciutto alla brace
Prosciutto dolce di Parma
Insalata di sedano e radicchio
Conchiglia con seppie patate e capperi

Due primi piatti:

Caserecce guanciale, pomodoro e pecorino
Risotto al prosecco, rosmarino e fondo bruno

Due qualità di carne:

Arrosto di vitello al forno
Roast beef con crema di limone
Patate al taglio

Torta da scegliere:

Chantilly, Chantilly alla frutta, Tartufata cioccolato

Moscato spumante

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso del Veneto

Bibite e Acqua minerale

€ 48.00

Bambini fino a 10 anni € 28.00



I menu proposti sono tutti
personalizzabili

Menu B-24

Aperitivo

Spumante Extra Dry
Tropical analcolico
Tranci di Pizza Margherita
Olive ascolane, Quiche Lorraine

Antipasto

Bresaola della Valtellina e Casera
Prosciutto alla brace
Prosciutto dolce di Parma
Insalata di sedano e radicchio
Conchiglia con seppie patate e capperi

Due primi piatti:

Penne con rucola, pomodorini e basilico
Risotto alle bollicine e mela trentina

Due qualità di carne:

Tagliata di manzo all'aceto balsamico
Fesa di maialino da latte alle noci
Patate al taglio

Torta da scegliere:

Chantilly, Chantilly alla frutta, Tartufata cioccolato

Moscato spumante

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso del Veneto

Bibite e Acqua minerale

€ 55.00

Bambini fino a 10 anni € 32.00

Vino selezionato dalla nostra cantina:

Valpolicella Classico Superiore Domini Veneti + € 4.00

Bardolino Classico Domini Veneti + € 3.00

Aggiunta dessert

Cocktail di frutta fresca con gelato al fiordilatte + € 4.00

Ristorante Brambilla S.n.c.

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA, 15 - P.I. 00320410137

TEL. 031699048 FAX 031699124 - INTERNET: www.ristorantebrambilla.com - E-MAIL: info@ristorantebrambilla.com

Domenica sera, lunedì e martedì sera aperto su prenotazione



OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED



Brambilla

Menu C-24

Antipasto

Bresaola della Valtellina e Casera
Prosciutto alla brace
Prosciutto dolce di Parma
Insalata esotica con pinoli
Conchiglia con code di gambero, patate e rucola

Due primi piatti:

Crespella al radicchio e bacon
Risotto alle bollicine e mela trentina

Secondo piatto

Arrosti di vitello al forno con patate al taglio

In centro tavola:

Spiedo di Gamberi Argentina alla griglia - 2 pezzi

Dessert

Sorbetto della casa

Torta da scegliere:

Chantilly, Chantilly alla frutta, Tartufata cioccolato

Moscato spumante

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso del Veneto

Bibite e Acqua minerale

€ 54.00

Bambini fino a 10 anni € 32.00

Aggiunta Aperitivo € 7.00 adulti - € 4.00 bambini

Aggiunta dessert

Cocktail di frutta fresca con gelato al fiordilatte € 4.00

Vino selezionato dalla nostra cantina:

Valpolicella Classico Superiore Domini Veneti + € 4.00

Bardolino Classico Domini Veneti + € 3.00

Menu D-24

Aperitivo

Spumante Extra Dry
Tropical analcolico
Tranci di Pizza Margherita
Olive ascolane
Quiche Lorraine

Antipasto

Bresaola della Valtellina e Casera
Prosciutto alla brace
Prosciutto dolce di Parma
Insalata esotica con pinoli
Conchiglia con code di gambero, patate e rucola

Due primi piatti:

Crespella alla valdostana
Risotto al Prosecco e coulis di fragole

Secondo piatto di pesce

Filetto di branzino con crema di Lugana
Sauté di verdura

Sorbetto della casa

Due qualità di carne:

Tagliata di manzo all'aceto balsamico
Fesa di maialino da latte alle noci
Patate al taglio

Torta da scegliere:

Chantilly, Chantilly alla frutta, Tartufata cioccolato

Moscato spumante

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso del Veneto

Bibite e Acqua minerale

€ 65.00

Bambini fino a 10 anni € 35.00





Brambilla

Menu E-24

Cocktail di Benvenuto e antipasto in giardino

Spumante extra Dry

Tropical analcolico

Tranci di Pizza Margherita

Olive ascolane

Quiche Lorraine

Arrosticini di pesce

Parete di gamberi al cucchiaino

Tagliere di salame nostrano

Bandierine alla pancetta arrotolata

Due primi piatti:

Crespella alla valdostana

Risotto ai funghi porcini

Due qualità di carne

Arrosto di vitello glassato

*Tagliata di manzo all'aceto balsamico
con patate al taglio*

Torta del festeggiato

Moscato Spumante

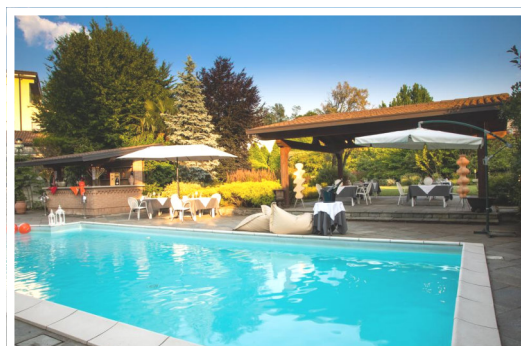
Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso del Veneto

Bibite e Acqua minerale

€ 52.00

Bambini fino a 10 anni € 32.00





Brambilla

Tutti i Sabato sera
Salone delle Feste:
Cena con Orchestra
Ballo Moderno, liscio e caraibico

Feste private:

Permessi musica da €. 150.00
Utilizzo nostri impianti €. 100.00
D.J. da €. 200.00
Orchestra da €. 300.00

**Il numero dei commensali deve essere confermato 5 giorni prima dell'evento.
La presenza in difetto verrà assorbita
al 50% dal ristorante il rimanente 50% dal cliente**

*Con prenotazione
possibilità di piatti senza glutine*

Torta portata dal cliente sconto €. 1.50

Invita gli amici per la torta ... €. 12.00

**I PREZZI DEI MENU PROPOSTI
SONO PER BANCHETTI
DA MINIMO 15 PERSONE**

**Organizza con noi il
TUO EVENTO
a bordo PISCINA
€. 6.00 a persona
in aggiunta al tuo menu**

*Disponibilità sala
fino ore 17.30 per pranzo
fino alle ore 23.30 per cena*

(Possibile concordare differenti orari)



Coperture sedie color Champagne €. 4.00 cad. una
Noleggio vasi per confetti da €. 3.00 cad. uno
Alzata in Plexiglass €. 15.00 cad. una
Allestimento tavolo bomboniere e/o confettata €. 50.00 - 100.00

Varianti per personalizzazioni menu

Cocktail di Benvenuto in Giardino €. 7.00 Adulti - €. 4.00 bambini

Spumante Q2 Extra dry, Tropical analcolico

Tranci di Pizza Margherita, Olive ascolane, Quiche Lorraine

| | |
|---|---------|
| <i>Aperol spritz,</i> | €. 3.00 |
| <i>Parete di gambero al cucchiaino</i> | €. 1.00 |
| <i>Acciuga del Cantabrico con crostino al burro</i> | €. 1.00 |
| <i>Arrosticini di pesce</i> | |
| <i>Sfogliatine con patè di prosciutto cotto leggermente affumicato</i> | |
| <i>Crostini dorati al lardo e miele di acacia</i> | |
| <i>I bicchierini di pinzimonio</i> | |
| <i>Scaglie di grana nella sua forma</i> | €. 1.00 |
| <i>Parete di Zola morbido al cucchiaino con gherigli di noce</i> | €. 1.00 |
| <i>I bicchierini con Ciliegini di bufala e pomodorini pachino con crema di basilico</i> | €. 1.00 |
| <i>Quiche Lorraine con porri e guanciaie, Quiche Lorraine alle verdure</i> | |
| <i>Polentina calda allo zola, Bruschette con salsa ai peperoni</i> | |
| <i>Crostone dorato al lardo e miele</i> | |
| <i>Cipolle fritte, Focaccia alle cipolle, Cipolline all'aceto balsamico</i> | |
| <i>Specchio di formaggi e castagne dolci</i> | €. 5.00 |
| <i>Alzate di affettato e pane nostrano</i> | €. 6.00 |

| | | |
|-------------------|--|---------|
| <i>Antipasti:</i> | <i>Cocktail di gambero in salsa rosa</i> | €. 2.00 |
| | <i>Capasanta gratinata</i> | €. 2.00 |
| | <i>Ostrica</i> | €. 3.00 |
| | <i>Il Rotolo di pane croccante con gamberi e daikon</i> | €. 1.00 |
| | <i>Sandwich con salmone, caprino all'aneto e porro croccante</i> | €. 1.00 |
| | <i>Code di gambero con canellini e patate</i> | €. 1.00 |
| | <i>Tartare di tonno agli agrumi</i> | €. 3.00 |
| | <i>Trancio caldo di salmone alla piastra su cappuccio viola</i> | €. 3.00 |
| | <i>Padellata di piovra, gamberi, zucca e medaglione al mais</i> | €. 3.00 |
| | <i>Tataki di tonno in crosta di sesamo</i> | €. 3.00 |
| | <i>Insalata di mare tiepida con pomodorini e cozze</i> | €. 3.00 |
| | <i>Salmone marinato al the verde</i> | €. 3.00 |
| | <i>Spada marinato olio, limone e insalata pesche</i> | €. 3.00 |
| | <i>Sautè di cozze</i> | €. 3.00 |
| | <i>Alici marinate</i> | |
| | <i>Prosciutto di Praga con miele</i> | |
| | <i>Pancetta arrotolata Cav. Boschi</i> | |
| | <i>Speck della Valtellina con frico</i> | €. 1.00 |
| | <i>Gnocco fritto</i> | €. 1.00 |
| | <i>Mozzarella di bufala - Fontina valdostana - La Robiola ErreBi</i> | €. 3.00 |
| | <i>Casera Dop con marmellata</i> | |
| | <i>Verdura alla mediterranea</i> | |

| | | |
|----------------------|---|---------|
| <i>Primi piatti:</i> | <i>Crespelle alla valdostana</i> | |
| | <i>Tortelli di ricotta e radicchio rosso smalzati allo speck</i> | |
| | <i>Tagliolini con crema d'alpeggio e funghi</i> | |
| | <i>Penne al ragù di Cinghiale</i> | |
| | <i>Mezzi paccheri al ragù di salsiccia e rosmarino, Mezzi paccheri con melanzane, olive e capperi</i> | |
| | <i>Gnocchi con fonduta valdostana e speck croccante</i> | |
| | <i>Trofie al pesto e patate</i> | |
| | <i>Tagliolini rossi con ragù di capasanta</i> | €. 2.00 |
| | <i>Mezzi paccheri con ragù di pesce</i> | €. 1.00 |
| | <i>Tagliatelle alla polpa di granchio</i> | €. 1.00 |
| | <i>Spaghetti alle vongole veraci</i> | €. 5.00 |



| | | |
|--|---|------------------|
| <i>Primi piatti:</i> | <i>Risotto carnaroli con crema di porri e amaretto</i> | |
| | <i>Risotto carnaroli al radicchio trevisano e asiago</i> | |
| | <i>Risotto carnaroli prosecco, mascarpone e polvere di frutti rossi</i> | |
| | <i>Risotto carnaroli prosecco e coulis di fragole</i> | |
| | <i>Risotto carnaroli carciofi e speck croccante</i> | |
| | <i>Risotto carnaroli mantecato al nebbiolo, funghi porcini e casera</i> | €. 1.00 |
| | <i>Risotto carnaroli zafferano e luganega</i> | €. 2.00 |
| | <i>Risotto carnaroli con filetto di pesce persico</i> | €. 3.00 |
| | <i>Risotto carnaroli con capasanta e pistilli di zafferano</i> | €. 3.00 |
| <i>Risotto carnaroli con gamberi e pesto al basilico</i> | €. 3.00 | |
| <i>Secondi di pesce:</i> | <i>Fantasia di mare fritta</i> | |
| | <i>Filetto di branzino in crosta di pane</i> | |
| | <i>Filetto d'orata alle mandorle sottili</i> | |
| | <i>Riccioli di calamari e verdura fritti</i> | €. 3.00 |
| | <i>Aggiunta gambero imperiale</i> | €. 3.00 cad. uno |
| | <i>Turbante di branzino con porro e gambero imperiale</i> | €. 4.00 |
| <i>Secondi di carne:</i> | <i>Arrosto con funghi e verdure</i> | |
| | <i>Fesa di maialino al lardo e erbe aromatiche</i> | |
| | <i>Stinco al forno con patate novelle</i> | |
| | <i>Guancialetto stufato al vino Bardolino con purè di patate</i> | |
| | <i>Piatto unico: Gualcialetto stufato al Bardolino su riso Carnaroli mantecato al Grana</i> | |
| | <i>Piatto unico: Risotto alla milanese con osso buco in gremolada</i> | |
| | <i>Scaloppa di vitello al limone e zenzero</i> | |
| | <i>Scaloppa di vitello ai funghi trifolati</i> | |
| | <i>Scaloppa di vitello al marsala</i> | |
| | <i>Torneados di vitello con speck e crema di funghi</i> | €. 2.00 |
| | <i>La tagliata di entrecote sulla pietra con la salsa</i> | €. 6.00 |
| | <i>Filetto di bue cotto intero al forno</i> | €. 5.00 |
| | <i>Filetto di bue al pepe verde</i> | €. 5.00 |
| <i>Dessert:</i> | <i>Cocktail di frutta con gelato fiordilatte e mousse alla fragola</i> | €. 4.00 |
| | <i>Cestino di Pasta sfoglia con frutta fresca e gelato al fiordilatte</i> | €. 6.00 |
| | <i>Composta di frutta, fiordilatte e mousse alla fragola</i> | €. 6.00 |
| | <i>Ananas con gelato e salsa vaniglia</i> | €. 4.00 |
| | <i>Panna cotta con mantello di fragola, Bavarese alla fragola</i> | €. 4.00 |
| | <i>Crema catalana caramellata</i> | €. 4.00 |
| | <i>Tortino bisquit, crema mascarpone, gelatina di fragole e fiordilatte</i> | €. 5.00 |
| | <i>Brownie al cioccolato - Cubetti di panettone e pandoro - Crema mascarpone</i> | €. 5.00 |
| | <i>Tiramisù con mascarpone all'amaretto</i> | €. 5.00 |
| | <i>Zabaione, crumble, panna montata e fragole</i> | €. 6.00 |
| | <i>Centrotavola di mandarini e noci</i> | €. 4.00 |
| | <i>Centro tavola con Formaggi misti</i> | €. 8.00 |
| <i>Buffet di dolci</i> | <i>Crema catalana caramellata - Panna cotta ai frutti rossi - Semifreddo al caffè</i> | |
| | <i>Mousse alla fragola - Sorbetto al limoncello di Capri - Paciughino all'amarena</i> | €. 8.00 |

Fontana di cioccolato € 50.00 - 350.00

| | |
|---------------|--|
| <i>Torta:</i> | <i>Chantilly - Chantilly alla frutta, Tartufata Bianca</i> |
| | <i>Ragnatela farcita con cioccolato e crema</i> |
| | <i>Millefoglie con fragole</i> |
| | <i>Torta paesana - Torta paradiso con crema pasticcera</i> |
| | <i>Torta di mele e crumble</i> |
| | <i>Panettone al Moscato d'Asti e glassa alla nocciola piemontese</i> |

Liquori (Stadia dei liquori) da

€ 2.00 a persona



Menu Easy

Primi piatti da scegliere in prenotazione:

Maccheroni alla amatriciana
Penne all'arrabbiata
Trofie al pesto e patate
Caserecce al ragù di Cinghiale
Mezzi paccheri con melanzane, olive e capperi
Conchiglie alle verdure del campo
Caserecce al ragù di pesce
Risotto allo spumante e mela trentina
Risotto al Prosecco e coulis di fragole
Risotto con crema di porri e amaretto
Risotto al prosecco, rosmarino e fondo bruno
Risotto alla luganega

Secondi piatti da scegliere in prenotazione:

Coscia di vitello al forno
Fesa di maialino alle noci
Scaloppa al vino bianco aromatizzata al prezzemolo
Scaloppa al marsala
Scaloppa di tacchino al limone e zenzero
Filetto di maialino al pepe rosa
Guancialetto stufato con purè
Carpaccio di roast beef con scaglie di grana e rucola
Roast beef con crema di limone
Vitello tonnato
Verdura di stagione e/o patate al taglio

Torta a scelta: Chantilly, Chantilly alla frutta, Crema e cioccolato, Millefoglie

SABATO SERA
SALONE DELLE FESTE
SUPPLEMENTO MUSICA
€. 4.00

Moscato spumante
Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso (1 bott. X 3 pers.)
Acqua minerale

Scelta: un primo piatto, un secondo piatto e torta €. 32.00
Scelta: bis di primi piatti, un secondo piatto e torta €. 34.00
Scelta: bis di primi piatti, bis di secondi piatti e torta €. 36.00
Aggiunta antipasto impiattato da €. 8.00
(Prosciutto di Praga, Salame nostrano, Pancetta al pepe Cav. Boschi
Insalata di sedano e radicchio trevisano, Quiche Lorraine)

Menu ragazzi: Penne pomodoro o ragù bolognese

Cotoletta con patatine fritte e torta

Coca cola o aranciata, Acqua minerale

€. 25.00



I tipici - Menu degustazione - Solo con prenotazione

Menu Brianzolo

Salame nostrano
Pancetta arrotolata del Cav. Boschi al pepe nero
Mondeghini della Brianza
Caciotta morbida

Scelta:

Risotto con ossobuco in gremolata

oppure

Risotto alla monzese con luganega e zafferano

Caffè, acqua

Con ossobuco € 33.00

Con luganega € 28.00

(Su prenotazione-minimo 2 persone)

Menu Valtellinese

Bresaola Igp,
Sciatt e Casera Dop

Polenta uncia

Pizzoccheri dell'accademia

Caffè, acqua

€ 28.00

(Su prenotazione-minimo 2 persone)

Menu Cassoeula

Scelta:

Polenta morbida allo zola
(Polenta e funghi)
(Polenta e salame cotto mantovano)

Grappa

Cassoeula con polenta

1/4 Bonarda Oltrepo pavese

Caffè, acqua

€ 30.00

(Su prenotazione-minimo 6 persone)

Menu Carne

Affettati misti e formaggi
Cipolline all'aceto balsamico
Fritto da condividere

Scelta:

Cotoletta classica di vitello impanata alla milanese
Patatine fritte

Oppure

Tagliata di scottona sulla pietra con
verdure alla griglia e patate

Caffè, acqua

€ 35.00

(Su prenotazione-minimo 2 persone)

ENOSOLARIS

Aggiunta:

Dessert € 6.00

Torta e spumante (min. 8 pers.) € 7.00

1/4 vino della casa € 4.00



Menù Tipo

CENA E BALLA

Sabato sera
Salone delle FESTE
Cena con Orchestra

Il menu varia
Tutte le settimane

Sabato con musica

Antipasto impiattato

Prosciutto di Praga

Salame nostrano

Pancetta al pepe Cav. Boschi

Insalata di sedano e radicchio Trevisano

Primi piatto

Caserecce all'amatriciana

Risotto alle bollicine e mela trentina

Secondo piatto

Scaloppa alla lombarda

Patate al taglio

Dessert

Semifreddo al caffè

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso

(1 bott. X 2 pers.)

€. 40.00

Aggiunta torta e spumante €. 7.00

(minimo €. 60.00)

Sostituzione dessert con torta e spumante

€. 46.00 *(minimo 10 persone)*

Organizza con noi il
TUO EVENTO a bordo PISCINA
extra €. 6.00 a persona

Ristorante Brambilla S.n.c.



Brambilla

Esclusiva

Menu Gala

Cocktail di Benvenuto

Tropical analcolico

Spumante Extra dry

*Tranci di pizza Margherita
Olive ascolane, Quiche Lorraine
Arrosticini di pesce
Salame al tagliere
Forma di Grana*

Antipasto

*Spada affumicato con crostini al burro
Carpaccio di piovra e Capasanta gratinata*

Primo piatto

*Tagliatelle alla polpa di granchio
Risotto alla cuvée Imperiale Rosé*

Secondo piatto

*Filetto di Branzino in crosta di pane
Sauté di verdura
Sorbetto della casa*

*Tagliata di manzo sulla pietra
(Cuore di filetto di bue al pepe verde extra €. 4.00)
Patate al taglio*

Dessert

Cestino di fragole con crema e mousse di frutti di bosco

*Torta Chantilly di frutta
Prosecco del Veneto e Moscato Spumante*

Caffè, Liquori

Euro 70.00

*Vino Bianco, Vino Rosso, Bibite, Acqua minerale
Selezionati dalla nostra cantina*

(Per cene di lavoro senza aperitivo e torta €. 58.00)

Variante antipasto terra:

*Prosciutto dolce di Parma, Gnocco fritto, Salame nostrano
Verdure alla griglia, Carciofo con gambo e funghi all'olio extra vergine*



Brambilla

Esclusiva

Menu Imperiale

Cocktail di Benvenuto

Spumante Extra dry

Cocktail alla frutta

Tranci di pizza Margherita

Quiche Lorraine

Salame al tagliere

Arrosticini di pesce

Scaglie di grana

Antipasto

Bresaola della Valtellina con Casera

Prosciutto alla brace

Prosciutto dolce di Parma e gnocco fritto

Conchiglia con code di gambero, patate e rucola

Sautè di cozze

Primo piatto

Penne ai gamberetti, zucchine e pomodorini

Risotto mantecato ai funghi

Secondo piatto

Gamberoni imperiali, trancio di Spada e sgombro

Insalata mista

Sorbetto della casa

Tagliata di Entrecote con patate al taglio

Dessert

Specchi di frutta e anguria

(composta di frutta con fiordilatte)

Torta Chantilly

Prosecco del Veneto e Moscato Spumante

Caffè, Liquori

Vino Bianco, Vino Rosso, Bibite, Acqua minerale

Euro 70.00

(Per cene di lavoro senza aperitivo e torta € 58.00)

Variante

Salmone norvegese marinato agli agrumi

Spaghetti ai frutti di mare

Fantasia di mare fritta



Brambilla
La Ristorazione dal 1957



Per la tua cena con gli amici

Menu Carne

Antipasto:

Prosciutto crudo 24 mesi e gnocco fritto (melone)
Salame Nostrano Mantovano
Prosciutto di Praga leggermente affumicato
Insalata di sedano, pinoli e ananas
(tartare di manzo con cialda di grana)

Primo piatto

I tagliolini con funghi porcini, fonduta d'alpeggio
(Risotto con crema di porri e amaretto)
(Risotto al prosecco, rosmarino e fondo bruno)

Secondo piatto

Filetto di maialino al pepe rosa con patate rosolate
(La tagliata di manzo sulla pietra con salse e patate)

Menu Pesce

Antipasto:

Spada marinato olio, limone e insalata pesche e arancia
(Insalata di mare con pomodorini e cozze)

Primo piatto

I paccheri con ragù di pesce

Secondo piatto

Il Trancio di branzino in crosta di patate e crema pachino
(Tatakì di tonno in crosta di sesamo e zucchine alla griglia)

Sorbetto della casa
oppure
Torta di mele e moscato

Caffè e limoncello

Spumante Q2 Extra Dry
Rosso Veneto
(1 bottiglia ogni 3 persone)
Acqua

€. 44.00

ENOSOLARIS



Brambilla

La Ristorazione dal 1957



Fontane Luminose Fredde

LA FONTANA FREDDA BIANCA ELETTRONICA è una fontana luminosa indoor, senza fumo, senza odore, NON è un prodotto pirotecnico.

Spara delle scintille da 1 a 6 metri di altezza con un angolo di sparo tra 45° e 90°.

Possono avere multipli getti di luce, ognuno della durata di 30 secondi, fino ad un massimo di 5 getti di luce.

Avrete un mini spettacolo pirotecnico adiacente alla zona della TORTA, creando una situazione simile all'effetto di fuochi lanciati al cielo o realizzare momenti luminosi per il BALLO o per INGRESSI SCENICI.

E' possibile usarle all'interno di una delle nostre sale.



Ristorante Brambilla S.n.c.

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA,15 - P.I. 00320410137
TEL. 031699048 FAX 031699124 - INTERNET: www.ristorantebrambilla.com - E-MAIL: info@ristorantebrambilla.com
Domenica sera e lunedì aperto su prenotazione



Creazioni con Palloncini

MIRABELLA
DAL 2003

3516739456 TABACCHERIA MIRABELLA

Lurago D'Erba Via Roma 50



Ristorante
Brambilla

**PRESENTANDOTI CON QUESTO VOLANTINO PRESSO LA
TABACCHERIA MIRABELLA AVRAI UNO SCONTO DEL 10% PER UNA
COMPOSIZIONE A SCELTA PER IL TUO EVENTO NEL NOSTRO LOCALE !**

