

Il Galeone

dal 1990



*Pizzeria Ristorante
Specialità Marinare*

Antipasti di Mare - Seafood Starters

| | | |
|--|-----------------------------------|---------|
| <i>Impepata di Cozze</i> | <i>Peppered Stewed Mussels</i> | € 10,00 |
| <i>Cocktail di Gamberi</i> | <i>Shrimps Cocktail</i> | € 12,00 |
| <i>Cozze e Vongole alla Marinara</i> | <i>Marinara Mussels and Clams</i> | € 14,00 |
| <i>Baccalà su Crema di Zucchine</i> | <i>Cod on Courgette Cream</i> | € 15,00 |
| <i>Polipo alla Piastra</i> | <i>Grilled Octopus</i> | € 15,00 |
| <i>Insalata di Mare</i> | <i>Seafood Salad</i> | € 16,00 |
| <i>Guazzetto Caldo ai Frutti di Mare</i> | <i>Hot Sauce with Seafood</i> | € 17,00 |
| <i>Cruditè</i> | <i>Cruditè</i> | € S.Q |
| <i>Caldo e Freddo di Mare</i> | <i>Hot and Cold of the Sea</i> | € 25,00 |
| <i>Tartare di Tonno</i> | <i>Tuna Tartare</i> | € 20,00 |

Antipasti di Terra - Meat Starters

| | | |
|---|---|---------|
| <i>Insalata Mediterranea</i> | <i>Mediterranean salad</i> | € 10,00 |
| <i>Prosciutto Crudo e Bufala</i> | <i>Parma Ham and Bufala Cheese</i> | € 12,00 |
| <i>Caprese</i> | <i>Caprese</i> | € 10,00 |
| <i>Affettato Misto di Salumi e Formaggi</i> | <i>Selection of mixed cold cuts and Cheeses</i> | € 16,00 |

Coperto € 2,00

Ai sensi dell'Art. 515 C.P. e dell'Art. 4 Legge 18/03/1977 n° 63 si informa la Gentile Clientela che in questo esercizio si somministrano prodotti alimentari freschi e/o congelati per esigenze sia di offerta che di reperibilità dei generi di mercato, ferma l'applicazione dei prezzi.



Primi Piatti di Mare - Seafood First Courses

| | | |
|--|---|---------|
| <i>Gnocchetti Pesto e Gamberi</i> | <i>Gnocchetti with Shrimps and Pesto sauce</i> | € 13,00 |
| <i>Spaghetti alle Vongole Veraci</i> | <i>Spaghetti with Clams</i> | € 15,00 |
| <i>Rigatoni Tonno, Olive e Pomodorini</i> | <i>Rigatoni Tuna,Olives and Cherry Tomatoes</i> | € 16,00 |
| <i>Gnocchetti al Profumo di Mare</i> | <i>Gnocchetti Fragrance of the Sea</i> | € 15,00 |
| <i>Risotto alla Pescatora</i> | <i>Seafood Rice</i> | € 15,00 |
| <i>Tagliolini agli Scampi</i> | <i>Tagliolini with Prawns</i> | € 16,00 |
| <i>Scialatelli al Cartoccio</i> | <i>Tinfoil Wrapping Scialatelli</i> | € 16,00 |
| <i>Passatelli Calamari, Asparagi e Gamberi</i> | <i>Passatelli with Calamari, Asparagus and Prawns</i> | € 16,00 |
| <i>Linguine del Galeone (min. 2 persone)</i> | <i>Galeone's Linguine</i> | € 22,00 |
| <i>Risotto del Galeone (min. 2 persone)</i> | <i>Galeone's Rice</i> | € 22,00 |
| <i>Linguine all'Astice (min. 2 persone)</i> | <i>Linguine with Lobster</i> | € 22,00 |

Primi Piatti di Terra - Meat First Courses

| | | |
|-------------------------------------|---|---------|
| <i>Risotto alle Verdure</i> | <i>Rice with Vegetables</i> | € 10,00 |
| <i>Tagliatelle al Ragù</i> | <i>Tagliatelle with meat sauce</i> | € 10,00 |
| <i>Gramigna alla Salsiccia</i> | <i>Gramigna with Sausage</i> | € 10,00 |
| <i>Tonnarelli Cacio e Pepe</i> | <i>Chesse And Pepper Tonnarelli</i> | € 10,00 |
| <i>Tortelloni Burro e Salvia</i> | <i>Tortelloni with Sage and Butter</i> | € 12,00 |
| <i>Tortelloni Burro e Oro</i> | <i>Tortelloni with Gold and Butter</i> | € 12,00 |
| <i>Tortelloni Gorgonzola e Noci</i> | <i>Tortelloni Gorgonzola Cheese and Walnuts</i> | € 12,00 |



Secondi di Mare - Fish Main Courses

| | | | |
|--|--|-----------------|---------|
| <i>Pescato del Giorno</i> | <i>Catch of the Day</i> | <i>all' hg.</i> | € 5,50 |
| <i>Spiedini Misti</i> | <i>Mixed Skewers</i> | | € 18,00 |
| <i>Turbante di Pesce con Verdurine di Stagione</i> | <i>Turban with Seasonal Vegetables</i> | | € 20,00 |
| <i>Pesce Spada ai Ferri</i> | <i>Grilled Swordfish</i> | | € 18,00 |
| <i>Frittura Reale</i> | <i>Royal Fried Fish</i> | | € 20,00 |
| <i>Tagliata di Tonno</i> | <i>Sliced Tuna</i> | | € 22,00 |
| <i>Grigliata Mista ai Ferri</i> | <i>Mixed Grilled Fishes</i> | | € 26,00 |
| <i>Grigliata di Crostacei</i> | <i>Grilled Shellfish</i> | | € 34,00 |
| <i>Catalana di Crostacei</i> | <i>Catalana Shellfish</i> | | € 45,00 |

Secondi di Terra - Meat Main Courses

| | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|--|---------|
| <i>Scaloppine di Vitello</i> | <i>Veal Cutlet</i> | | € 14,00 |
| <i>Tagliata di Manzo</i> | <i>Sliced Beef</i> | | € 18,00 |
| <i>Guancia di Vitello ai Funghi</i> | <i>Veal Cheek with Mushrooms</i> | | € 18,00 |
| <i>Paillard di Vitello ai ferri</i> | <i>Veal on Grill</i> | | € 12,00 |

Contorni - Garnish

| | | | |
|----------------------------|----------------------------------|--|--------|
| <i>Patate al Forno</i> | <i>Baked Potatoes</i> | | € 3,50 |
| <i>Patate Fritte</i> | <i>French Fries</i> | | € 3,50 |
| <i>Insalata Mista</i> | <i>Mixed Salad</i> | | € 4,00 |
| <i>Bietola/Scarola</i> | <i>Chard/Escarole</i> | | € 6,00 |
| <i>Verdure di Stagione</i> | <i>Vegetables Gratin / Grill</i> | | € 6,00 |



Pizze Gourmet

*Alici del Cantabrico, Pomodori secchi,
Stracciatella di Burrata, Fior di Latte di Agerola*

*Porcini, Lardo di Colonnata, Provola di Bufala,
Pecorino di Fossa*

*Provola, Salmone affumicato, Lime,
Cipolla di Tropea*

*Stracciatella di Burrata, Fichi caramellati,
Crudo di Parma*

*Mortadella, Fior di Latte,
Pistacchio di Bronte*

€ 14,00 cad.

*Pomodoro S. Marzano dell' Agro Sarnese Dop,
Origano fresco e Crudo di Tonno Rosso*

€ 18,00

*{ Grana e Basilico vengono utilizzati come ingredienti base su tutte le
nostre pizze ad esclusione della Marinara e della Galeone }*



Le nostre Pizze - Our Pizzas

| | |
|---|--------|
| <i>Marinara (Pomodoro, Aglio, Olio, Origano)</i> <i>Marinara (Tomatoes, Garlic, Oil, Origan)</i> | € 6,00 |
| <i>Margherita (Pomodoro, mozzarella)</i> <i>Margherita (Tomatoes, Mozzarella Cheese)</i> | € 7,00 |
| <i>Salsiccia (Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia)</i> <i>Sausage (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Sausage)</i> | € 8,00 |
| <i>Carciofini (Pomodoro, Mozzarella, Carciofini)</i> <i>Artichokes (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Artichokes)</i> | € 8,00 |
| <i>Funghi (Pomodoro, Mozzarella, Funghi)</i> <i>Mushrooms (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Mushrooms)</i> | € 8,00 |
| <i>Prosciutto (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)</i> <i>Ham (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Ham)</i> | € 8,00 |
| <i>Peperoni (Pomodoro, Mozzarella, Peperoni Saltati con Capperi)</i> <i>Peppers (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Peppers and Capers)</i> | € 8,00 |
| <i>Salamino Piccante (Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante)</i> <i>Hot Salami (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Hot Salami)</i> | € 8,00 |
| <i>Capperi (Pomodoro, Mozzarella, Capperi)</i> <i>Capers (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Capers)</i> | € 8,00 |
| <i>Napoli (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano)</i> <i>Naples (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Anchovies, Origan)</i> | € 8,00 |
| <i>Pugliese (Pomodoro, Mozzarella, Cipolla)</i> <i>Pugliese (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Onion)</i> | € 8,00 |
| <i>Melanzane (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane)</i> <i>Eggplant (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Eggplant)</i> | € 8,00 |
| <i>Gorgonzola (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola)</i> <i>Gorgonzola Cheese (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Gorgonzola Cheese)</i> | € 8,00 |
| <i>Calzone (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)</i> <i>Calzone (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Ham)</i> | € 8,00 |
| <i>Calzone farcito (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofini)</i> <i>Stuffed Calzone (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Ham, Mushrooms, Artichokes)</i> | € 9,00 |
| <i>Romana (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano)</i> <i>Roman (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Anchovies, Capers, Origan)</i> | € 9,00 |
| <i>Siciliana (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano, Olive)</i> <i>Sicilian (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Anchovies, Capers, Origan, Olives)</i> | € 9,00 |

{ Grana e Basilico vengono utilizzati come ingredienti base su tutte le nostre pizze ad esclusione della Marinara e della Galeone }



Le nostre Pizze - Our Pizzas

| | |
|---|---------|
| <i>Quattro Stagioni (Pom., Mozz., Funghi, Prosc. Cotto, Sals., Carciofini)</i> <i>Four Seasons (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Mushrooms, Ham, Sausage, Artichokes)</i> | € 9,00 |
| <i>Capricciosa (Pom., Mozz., Prosc. Cotto, Olive, Carciofini, Funghi)</i> <i>Capricious (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Ham, Olives, Artichokes, Mushrooms)</i> | € 9,00 |
| <i>Saracena (Pomodoro Fresco, Mozzarella, Basilico, Grana)</i> <i>Saracen (Fresh Tomatoes, Mozzarella Cheese, Basil, Parmesan)</i> | € 9,00 |
| <i>Verdure (Pomodoro, Mozzarella, Verdure di Stagione)</i> <i>Vegetables (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Season Vegetables)</i> | € 9,00 |
| <i>Quattro formaggi (Provola, Gorgonzola, Brie, Caciotta) senza pom.</i> <i>Four Cheeses (Mozzarella Cheese, Gorgonzola Cheese, Brie, Caciotta Cheese)</i> | € 9,00 |
| <i>Rustica (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Gorgonzola)</i> <i>Rustic (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Eggplant, Gorgonzola Cheese)</i> | € 9,00 |
| <i>Strampalata (Pom., Mozz., Salsiccia, Peperoni saltati con Olive e Capperi)</i> <i>Strampalata (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Sausage, Peppers, Olives)</i> | € 9,00 |
| <i>Ugo (Pomodoro, Mozz., Gorgonzola, Sal. Picc., Origano)</i> <i>Ugo (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Gorgonzola Cheese, Hot Sausage, Origan)</i> | € 9,00 |
| <i>Tiberio (Pomodoro, Provola, Salame Dolce, Grana, Basilico)</i> <i>Tiberio (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Provola Cheese, Sweet Salami, Parmesan Cheese, Basil)</i> | € 9,00 |
| <i>Speck e Rucola (Pomodoro, Mozzarella, Speck, Rucola)</i> <i>Speck and Rucola (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Speck, Rucola)</i> | € 10,00 |
| <i>Sorrento (Pomodoro in forno, Bufala, Ciliegini, Grana, Basilico tutto in uscita)</i> <i>Sorrento Tomatoes, (Bufala Cheese, Cherry Tomatoes, Parmesan, Basil output)</i> | € 10,00 |
| <i>Porcini (Pomodoro, Mozzarella, Porcini)</i> <i>Porcini Mushrooms (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Porcini Mushrooms)</i> | € 10,00 |
| <i>Galeone (Pomodoro, Frutti di Mare, Pomodorini Freschi, origano)</i> <i>Galleon (Tomatoes, Seafood, Cherry Tomatoes, Origan)</i> | € 11,00 |

Aggiunte su Pizza - Addition on our Pizzas

| | |
|--|----------------|
| <i>Mozzarella e ogni altro ingrediente</i> | € 1,50 |
| <i>Rucola</i> | € 2,00 |
| <i>Pomodorini</i> | € 2,00 |
| <i>Porcini / Prosciutto crudo</i> | € 3,00 |
| <i>Bufala in uscita</i> | € 3,00 |
| IMPASTI SPECIALI SECONDO DISPONIBILITÀ | € 1,50 |
| <i>Tutte le nostre Pizze sono Proposte anche su Tagliere (min. 2 persone)</i> | € 22,00 |
| <i>All our Pizzas are Offered also on a Board(min. 2 people)</i> | € 22,00 |



E Nuvità do Pizzaiuol (le Novità del Pizzaiolo)

| | |
|--|---------|
| <i>O' Calzone è Mammà</i> (Ricotta, Provola, Salame Napoli, Pepe) | € 10,00 |
| <i>Fridd' nguoll - Pelle d'Oca</i> (Funghi, Pomodorini, Peperoncino, Provola,) | € 10,00 |
| <i>Salsiccia e Friarielli</i> (Provola, Salsiccia, Friarielli) | € 10,00 |
| <i>Tu vuo' fa l'Americano</i> (Wurstel, Patate fritte, Pomodoro, Mozzarella) | € 10,00 |
| <i>A' San Marzano</i> (Pomodoro D.o.p dell'Agro Samese Nocerino, Bufala, Pepe) | € 10,00 |
| <i>Frat a me' (Pizza della Fratellanza)</i> (Provola, Funghi, Brie e Speck all'uscita) | € 10,00 |
| <i>Figli è 'Ndrocchia - Figlio di Buona Donna</i> (Provola, Salame Piccante, Peperoni Saltati con Olive e Capperi) | € 10,00 |
| <i>A 'Masardona - Donna molto Corpulenta</i> (Provola, Pomodorini, Zucchine, Pancetta e Salame Dolce) | € 10,00 |
| <i>Kekazz - Sfiziosa</i> Salsiccia, Melanzane alla Parmigiana, Bufala, Pepe) | € 10,00 |
| <i>Mattozzi</i> (Provola, Bufala, Pomodorini, Pepe) | € 10,00 |
| <i>Napule Anticà - Napoli Antica (Pizza a Portafoglio)</i> (Ricotta, Salame Napoli, Pomodoro, Mozzarella) | € 10,00 |
| <i>Cacio e Pepe</i> (Provola, Bufala, Cacio e Pepe) | € 10,00 |
| <i>Settoro cart'allunong e primer</i> (Kekazz, Salsiccia e Friarielli, Mattozzi) | € 10,00 |

Pizze Fritte

| | |
|---|---------|
| <i>A' Montanara Fritt</i> (Pomodoro passato, Mozzarella di Bufala, Grana, Basilico) | € 10,00 |
| <i>O' Calzone' fritt è Mammà</i> (Pomodoro, Ricotta, Provola, Salame Napoli, Pepe) | € 10,00 |
| <i>Zì 'Nannina</i> (Pomodoro, Ricotta, Provola, Ciccioli, Pepe) | € 10,00 |

{ Grana e Basilico vengono utilizzati come ingredienti base su tutte le nostre pizze ad esclusione della Marinara e della Galeone }



Dessert - Desserts

| | | |
|---------------------------|----------------------|--------|
| <i>Sorbetto</i> | <i>Sorbet</i> | € 3,00 |
| <i>Insalata di frutta</i> | <i>Fruits Salade</i> | € 4,00 |
| <i>Dolci</i> | <i>Cakes</i> | € 6,00 |
| <i>Ananas</i> | <i>Pineapple</i> | € 5,00 |

Bevande - Drinks

| | | |
|---|--|---------|
| <i>Acqua</i> | <i>Water</i> | € 2,00 |
| <i>Bibite in lattina</i> | <i>Drink cans</i> | € 3,00 |
| <i>Birra chiara alla spina piccola Aynger</i> | <i>Small blonde draft Beer</i> | € 3,00 |
| <i>Birra chiara alla spina media Aynger</i> | <i>Medium blonde draft Beer</i> | € 5,00 |
| <i>Birra chiara alla spina 1 Litro Aynger</i> | <i>1 Liter blonde draft Beer</i> | € 10,00 |
| <i>Birra rossa alla spina media Falkenturn</i> | <i>Medium draft red Beer</i> | € 6,00 |
| <i>Birra rossa alla spina 1 Litro Falkenturn</i> | <i>1 Liter draft red Beer</i> | € 12,00 |
| <i>Birra Weisse alla spina media Franziskaner</i> | <i>Medium Weisse draft Beer</i> | € 6,00 |
| <i>Birra Weisse alla spina 1 Litro Franziskaner</i> | <i>1 Liter Weisse draft Beer</i> | € 12,00 |
| <i>Pignoletto Frizzante alla Spina ½ Litro</i> | <i>Sparkling Pignoletto on draft ½</i> | € 5,00 |
| <i>Pignoletto Frizzante alla Spina 1 Litro</i> | <i>Sparkling Pignoletto on draft Litre</i> | € 10,00 |
| <i>Caffè</i> | <i>Coffee</i> | € 1,50 |
| <i>Caffè corretto</i> | <i>Coffee correct</i> | € 2,50 |
| <i>Amari</i> | <i>Amari</i> | € 4,00 |
| <i>Grappe</i> | <i>Grappe</i> | € 3,00 |



Vini Bianchi - White Wines

| | |
|--|---------|
| <i>Ribolla Gialla Myò "Azienda Agricola Zorzettig Annalisa"</i> | € 22,00 |
| <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi le Vaglie "Santa Barbara"</i> | € 22,00 |
| <i>Lugana DOC Molin "Ca Maiol"</i> | € 22,00 |
| <i>Müller Thurgau "Tiefenbrunner"</i> | € 22,00 |
| <i>Pinot Bianco "Tiefenbrunner"</i> | € 22,00 |
| <i>Pinot Grigio "Tiefenbrunner"</i> | € 22,00 |
| <i>Gewurztraminer "Tiefenbrunner"</i> | € 24,00 |
| <i>Pecorino Doc Chiusagrande "BIO"</i> | € 20,00 |
| <i>Passerina IGT Chiusagrande "BIO"</i> | € 20,00 |
| <i>Falanghina "Feudi di San Gregorio"</i> | € 20,00 |
| <i>Greco di Tufo "Feudi di San Gregorio"</i> | € 20,00 |
| <i>Fiano di Avellino "Feudi di San Gregorio"</i> | € 22,00 |
| <i>Vermentino di Gallura Spera "Siddura"</i> | € 26,00 |
| <i>Vermentino di Sardegna "Giunco" 0.50 Cl.</i> | € 12,00 |
| <i>Vermentino di Sardegna "Giunco" 0.75 Cl.</i> | € 20,00 |
| <i>Sharis "Livio Felluga"</i> | € 26,00 |
| <i>Terre Alte "Livio Felluga"</i> | € 70,00 |



Vini Rossi - Red Wines

| | |
|--|---------|
| <i>Sangiovese Ceregio "Fattoria Zerbina"</i> | € 16,00 |
| <i>Morellino di Scansano " Fattoria Le Pupille"</i> | € 20,00 |
| <i>Negroamaro "Cantele"</i> | € 20,00 |
| <i>Primitivo del Salento "Cantele"</i> | € 26,00 |
| <i>Bolgheri "Il Bruciato" Antinori</i> | € 26,00 |
| <i>Peppoli Chianti Classico "Antinori"</i> | € 22,00 |
| <i>"Ripasso" Valpolicella Classico Superiore DOC "Tommasi"</i> | € 28,00 |
| <i>Amarone "Tommasi"</i> | € 55,00 |

Bollicine - Sparkling Wines

| | |
|---|----------|
| <i>Spumante Grand Cuvée Brut "Kettmeir"</i> | € 20,00 |
| <i>Metodo Classico "Athesis" Kettmeir</i> | € 28,00 |
| <i>Metodo Classico Rosè "Athesis" Kettmeir</i> | € 30,00 |
| <i>Prosecco Valdobbiadene Surfine Cuvée "Foss Marai"</i> | € 20,00 |
| <i>Franciacorta Alma Gran Cuvée "Bellavista"</i> | € 40,00 |
| <i>Franciacorta Cuvée Prestige "Cà del Bosco"</i> | € 42,00 |
| <i>Champagne Laurent Perrier Brut</i> | € 55,00 |
| <i>Champagne Grand Brut "Perrier - Jouët"</i> | € 65,00 |
| <i>Champagne Brut Blanc de Blancs "Ruinart"</i> | € 100,00 |
| <i>Franciacorta DOCG Annamaria Clementi Vintage 2013 "Cà del Bosco"</i> | € 130,00 |



**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA
INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI
DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
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 e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I Clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie e intolleranze, un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

