



— THE —
TALES
— PUB —

MENU

ALLERGENI



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



LUPINI



MOLLUSCHI



— THE —
TALES
— PUB —


*Rilassati. Assapora. Vivi il momento.
Nel nostro pub ogni sorso racconta una storia,
ogni piatto è un abbraccio di sapori. Qui, il tempo rallenta,
l'atmosfera accoglie e il gusto prende il comando.
Perché la vita è troppo breve per non godersi ogni attimo.*

ANTIPASTI

01. **TAGLIERE TALES** ^{1,7,8,12} €11,00
Prosciutto crudo di ciarcia, salame nostrano,
speck, coppa nostrana, pecorino sardo,
pecorino alle noci, confetture, pane rustico

02. **PARMIGIANA DI MELANZANE** ⁷ €6,00
Melanzane fritte, fior di latte, ragù napoletano,
basilico, grana

03. **LA PALETTA** ^{1,3,7,9} €9,00
Polpetta al ragù
Mallone
Parmigiana di patate
Fagioli alla messicana

BRUSCHETTE

01. TRADIZIONALE¹ €4,00

3 pezzi
Pomodoro, basilico, olio EVO

04. CAPRESINA^{1,7} €4,50

3 pezzi
Pomodorini, mozzarella, pesto di basilico

02. ALPINA^{1,7} €4,50

3 pezzi
Bacon croccante e crema ai 4 formaggi

05. CONTADINA^{1,7} €5,00

3 pezzi
Broccoli, provola e salsiccia

03. TRENTINA^{1,7} €4,50

3 pezzi
Speck e formaggio fresco cremoso

06. THE TALES MIX^{1,7} €6,00

5 pezzi
Tradizionale | Alpina | Trentina
Capresina | Contadina

VECCHIE TRADIZIONI

- 01. CROCCHÈ DI PATATE** ^{1,3,7} 3 pezzi € 4,50
Patate, fior di latte, formaggio
-
- 02. FRITTATINA DI BUCATINI** ^{1,3,7} 3 pezzi € 4,50
Bucatini, besciamella, formaggio, fior di latte, mortadella
-
- 03. MONTANARA** ^{1,3} 3 pezzi € 4,50
Con pomodoro, parmigiano reggiano, basilico
-
- 04. JAFAR** ^{1,3,7} 1 pezzo € 2,50
Timballo di mortadella, fior di latte
-
- 05. FRITTO DI CASA TALES** ^{1,3,7} € 6,50
Crocchè di patate, frittatina di bucatini, montanara, jafar
-
- 06. FRITTO DEL MESE** € 2,50 (1 pezzo)
Hai voglia di qualcosa di speciale? Rivolgiti al personale di sala e scopri la nostra nuova creazione mensile!
DISPONIBILITÀ LIMITATA

LE NOSTRE PATATINE

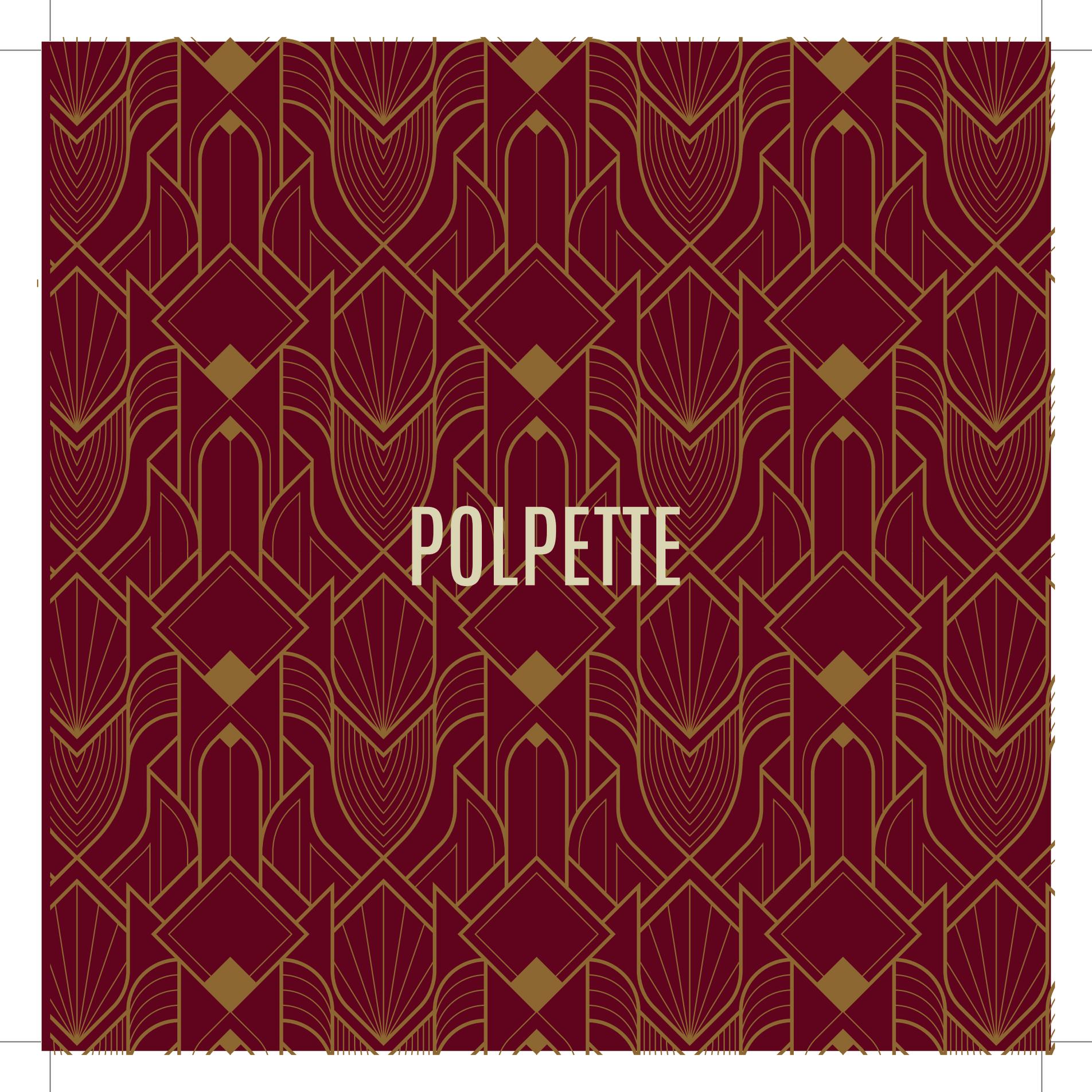
SPECIAL

CIOTOLA CON
CREMA AI 4
FORMAGGI

€ 3,00

- | | |
|---|--------|
| 01. FRITTE | € 4,00 |
| 02. 4 FORMAGGI ⁷ | € 5,50 |
| 03. WURSTEL ⁷ | € 4,50 |
| 04. PULLED PORK ⁷
Con crema ai 4 formaggi | € 5,50 |
| 05. BIG ⁷
Con porchetta, salsiccia e
crema ai 4 formaggi | € 6,00 |
| 06. SPEEDY BANDIDOS ^{1,6,7,8,9} | € 4,50 |

**Prodotto surgelato all'origine*



POLPETTE

POLPETTERIA

01. CREMA AI 4 FORMAGGI^{1,3,7}

3 pezzi

Preparate con pane raffermo, parmigiano reggiano e carne di vitello

€5,00

02. RAGÙ NAPOLETANO^{1,3,7}

3 pezzi

Preparate con pane raffermo, carne di vitello, ragù e parmigiano reggiano

€5,00

03. MELANZANE^{1,3,7}

3 pezzi

Preparate con melanzane nostrane, parmigiano reggiano, provola e basilico, pan grattato, patate lesse

€5,00

04. MALLONE^{1,7}

3 pezzi

Ricetta tradizionale della popolazione di Siano, preparate con patate, formaggio, provola affumicata e cime di rapa

€5,50

05. MIX DI POLPETTE^{1,3,7}

8 pezzi

Polpetta ai quattro formaggi, polpetta al ragù, polpetta di melanzane, polpetta di mallone

€12,50

06. POLPETTA DEL MESE

1 pezzo

DISPONIBILITÀ LIMITATA

Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala

€2,50

HAI VOGLIA DI QUALCOSA DI SPECIALE? RIVOLGITI AL PERSONALE DI SALA E SCOPRI LA NOSTRA NUOVA CREAZIONE MENSILE!

SOLO IL
GIOVEDÌ

POLPETTA DI STRACOTTO^{1,3,7,9}
Con riduzione di Porto

€2,50



PANINI

PANINI

01. BIANCANEVE^{1,7} €8,50

Hamburger scottona, fior di latte, patatine

02. QUASIMODO^{1,7} €9,50

Hamburger selezione The Tales, fior di latte, insalata, patate al forno, porcini

03. TARZAN^{1,3,7,12} €9,50

Porchetta d'Ariccìa, vellutata di carciofi, insalata, fior di latte, carciofi di Montoro in pastella

04. GNOMO^{1,7} €8,50

Cotoletta di pollo ruspante, fior di latte, pomodoro, insalata croccante

05. RAPERONZOLO^{1,7} €11,50

Doppio hamburger di scottona, fior di latte, bacon, insalata croccante, pomodoro

06. CAPPUCETTO ROSSO^{1,7} €9,50

Hamburger selezione The Tales, fior di latte, bacon, insalata croccante, pomodoro

07. GULLIVER^{1,7,12} €9,00

Pulled pork, cheddar, cipolla caramellata, insalata croccante, pomodoro, bacon

08. TAMBURINO^{1,7,12} €10,50

Hamburger scottona, parmigiana di melanzane, fior di latte, bacon

09. THE TALES^{1,7} €10,00

Hamburger selezione The Tales, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata

10. HANSEL & GRETEL^{1,7} €7,50

Wurstel, fior di latte, patatine

11. PIPPO^{1,7,8,12} €10,50

Hamburger di mallone al panko, mozzarella panata e fritta, pomodoro e insalata

12. THOR^{1,7,12} €10,50

Hamburger selezione The Tales, fior di latte, pancia di maiale laccata alla BBQ, patata al forno, salsa in agrodolce

PANINI

13. THANOS^{1,3,7} €11,00

Hamburger selezione The Tales, funghi porcini, fontina fusa, purea di patate, mortadella, maionese al tartufo

15. WOODY^{1,7,12} €11,50

Hamburger selezione The Tales, fior di latte, pancina di maiale laccata al BBQ, broccoli, patate al forno

14. STREGATTO^{1,3,7,12} €11,50

Doppio hamburger selezione The Tales da 100 g, bacon, cipolla caramellata, pomodoro, insalata, doritos, cheddar, salsa burger con cetriolini

new

16. CENERENTOLA^{1,3,7,8,12} €11,00

Hamburger selezione The Tales, mozzarella panata e fritta, cheddar, broccoli saltati, salsa aioli

HAI VOGLIA DI QUALCOSA DI SPECIALE?
RIVOLGITI AL PERSONALE DI SALA E SCOPRI
LA NOSTRA NUOVA CREAZIONE MENSILE!

17. PANINO DEL MESE

DISPONIBILITÀ LIMITATA
Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala

AGGIUNTE

- HAMBURGER €5,00
- CONTORNI SUPPLEMENTO da €1,00 a €4,00
- PANINO SENZA GLUTINE €2,50
- CIOTOLINA CREMA AI 4 FORMAGGI €3,00

BURGER BUN



PANINO AMERICANO

Un classico intramontabile, soffice e leggermente dolce, pensato per esaltare ogni morso. Preparato con ingredienti di alta qualità, questo panino dal gusto delicato e dalla consistenza morbida è perfetto per avvolgere con eleganza le tue farciture preferite. Ideale per hamburger e panini gourmet, il bun americano ha una leggera crosticina dorata fuori e un cuore soffice dentro, in un equilibrio perfetto tra gusto e versatilità.

MANHATTAN ^{1,7,12} €12,50

Doppio hamburger da 100 g, fior di latte, broccoli, maialino laccato al BBQ, crema ai quattro formaggi

BROOKLYN ^{1,3,7,12} €10,50

Hamburger, cheddar, pomodoro, insalata, salsa burger

COTTURA HAMBURGER



AL SANGUE
Rossa al centro
T 55°C



MEDIA
Rosa delicato al centro
T 65°C



MEDIA/BEN COTTA
Esterno marrone
T 74°C



STRACOTTO


SCHIACCIATA TOSCANA



INVERNO 1,7 €9,50

Porchetta d'ArICCia, fior di latte,
patate ai porcini

PRIMAVERA 1,7 €9,50

Mortadella, rucola, stracciata di bufala,
pomodoro confit, tarallo sbriciolato

ESTATE 1,7 €9,50

Prosciutto crudo di Ciarcia, fior di
latte, rucola, pomodorini, scaglie
di parmigiano

AUTUNNO 1,7,12 €9,50

Porchetta d'ArICCia, fior di latte,
melanzane grigliate, cipolla croccante

INSALATE

NIZZARDA ^{1,4,7,12}

Insalata croccante, pomodori, mais, olive, pollo croccante, salsa caesar, crostini

€ 7,50

CAESAR SALAD ^{1,4,7,12}

Insalata croccante, petto di pollo ruspante arrosto, scaglie di parmigiano reggiano, crostini, salsa caesar, cipolla croccante

€ 8,00

FRESH SALAD ¹²

Insalata croccante, zucchine grigliate, peperoni grigliati, melanzane grigliate, rucola, olive verdi e carote

€ 8,50

CONTORNI



MALLONE ^{1,4,7}

Patate con cime di rapa e crostini con scaglie di parmigiano

€ 5,00

PATATE AL FORNO € 4,50

PATATE E PORCINI € 5,00

VERDURE RATATOUILLE ¹² € 4,50

al vapore

BROCCOLI SALTATI € 5,00



SECONDI

LE NOSTRE CREAZIONI AL PIATTO

BRONTOLO ^{1,12} €10,50
Hamburger selezione The Tales, ratatouille di verdure, patate al forno, broccoli saltati

DOTTO ^{1,3} €12,50
Hamburger selezione The Tales, uovo all'occhio di bue, bacon croccante, misticanza, tortino di parmigiano

MAMMOLO ^{7,12} €13,00
Hamburger di scottona, insalata croccante, parmigiana di melanzane, maialino laccato al BBQ

PISOLO ^{1,3,7} €10,50
Cotoletta di pollo homemade con patatine fritte

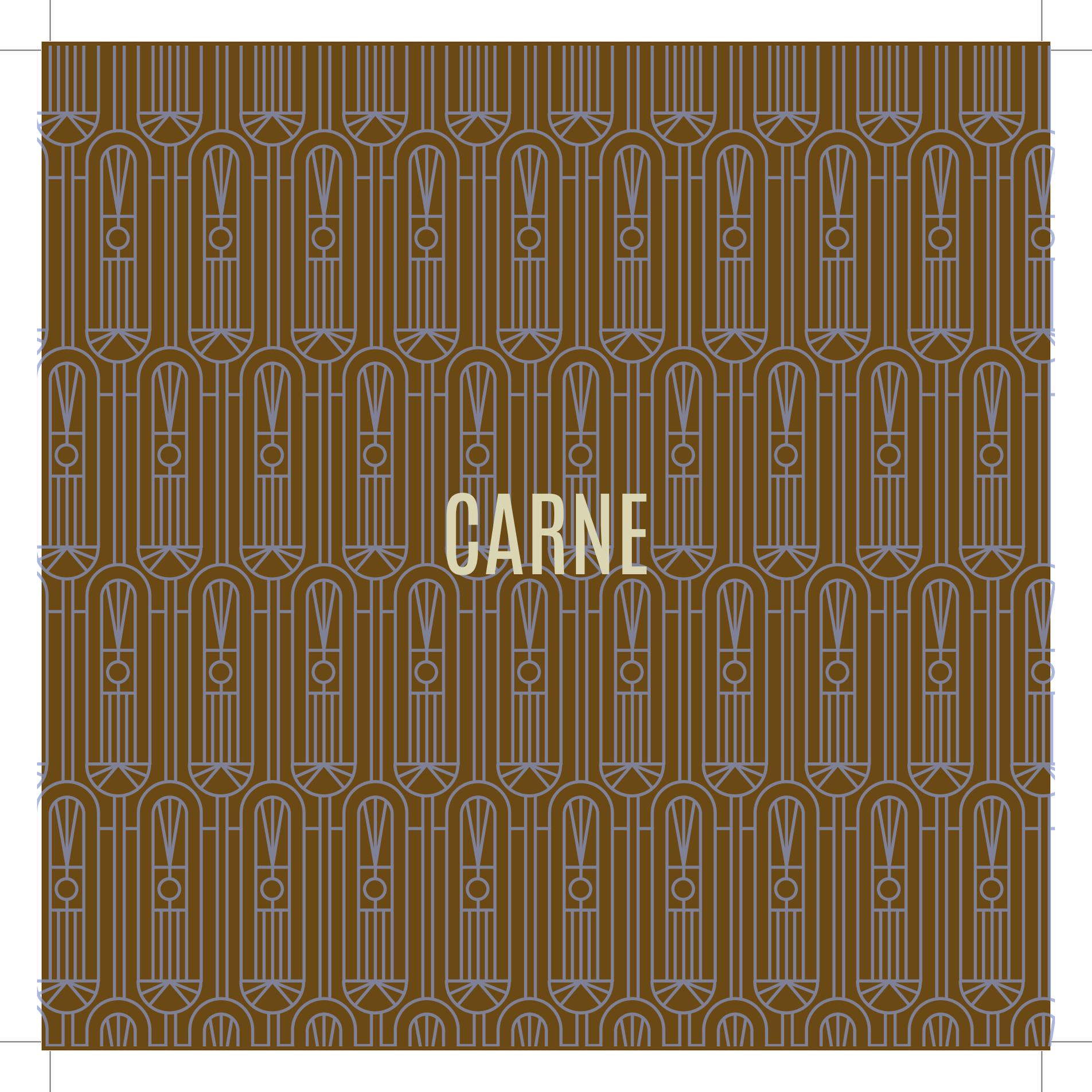
CIUCHINO ⁷ €12,00
Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura e alla griglia, rucola, pomodorini confit, scaglie di parmigiano

SETTE NANI ^{1,3,7} €13,00
Hamburger di scottona ripieno di formaggio fuso, involtino di melanzana, purè di patate, patate novelle alle erbe, funghi porcini

LANCILLOTTO ^{7,12} €10,00
Porchetta d'ArICCia, fior di latte, funghi porcini e patate fritte

AGGIUNTE

- HAMBURGER DI SCOTTONA €5,00
- HAMBURGER SELEZIONE THE TALES €5,00
- CONTORNI SUPPLEMENTO da €1,00 a €4,00



CARNE

CARNE

EOLO 7,12

Tagliata di manzo americano, rucola, pomodorini confit, scaglie di parmigiano reggiano e glassa di aceto balsamico

€16,00

BIG BURGER 500 g

Hamburger selezione The Tales da 500 g su letto di misticanza di campo

€12,00

CONTROFILETTO AI PORCINI

Carne di bovino adulto molto tenera di colore rosato con funghi porcini

€18,00

SOLO IL GIOVEDÌ

STRACOTTO DI MANZO 3,9,12

Con riduzione di Porto, purea di patate e carote fritte

€15,00

SELEZIONE

T-BONE DI SCOTTONA

La T.bone di Scottona proviene dalla seconda metà della lombata andando verso il posteriore. La caratteristica è l'osso a T che separa due distinte parti: quella del Controfiletto ed una piccola parte di Filetto. Anche se relativamente magra e poco carica di colore, è molto apprezzata per il gusto delicato e la digeribilità che ti permette di mangiare una bistecca dal peso importante senza troppe complicazioni.

€ 7,00 ALL'ETTO

SCOTTONA

La Scottona è la femmina del bovino di età non superiore ai 15/16 mesi che non ha mai partorito. Si tratta di una carne molto magra e giovane caratterizzata da tessuti maturi. È una carne molto raffinata, matura e morbida. Si riconosce per le piccole infiltrazioni di grasso presenti nel tessuto muscolare. Filamenti che durante la cottura si sciolgono e rendono il taglio ancora più tenero e saporito.

€ 7,00 ALL'ETTO

MANZETTA PRUSSIANA

La carne bovina dalla straordinaria marezzatura per uno straordinario sapore. Piccoli allevamenti nel Nord della Polonia, al confine con la Germania, dove vengono allevati animali che, alimentati in modo specifico, danno vita ad una carne dalla bella marezzatura e dal sapore intenso. Nasce così la manzetta prussiana marchio registrato Jolanda de Colò che connota solo le Scottone che raggiungono un grado di marezzatura particolarmente intenso.

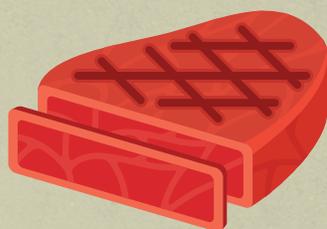
€ 7,00 ALL'ETTO

PROPOSTA DELLO CHEF

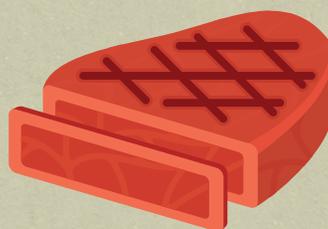
Il nostro chef seleziona accuratamente ogni settimana varie tipologie di carne, in base al grado di marezzatura, provenienza e razza, per poter offrire alla nostra clientela sempre prodotti di pregio. Tutto questo viene fatto nel rispetto delle normative vigenti e soprattutto a tutela e incentivo della corretta e sana alimentazione della clientela.

PREZZO A RICHIESTA

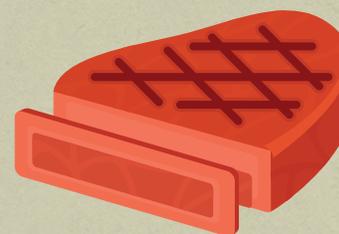
COTTURA DELLA CARNE



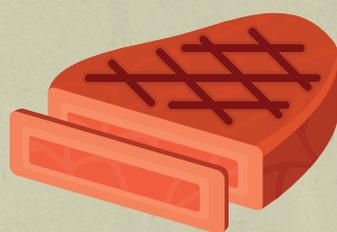
BLUE
Molto rossa al centro
T da 35°C a 40°C



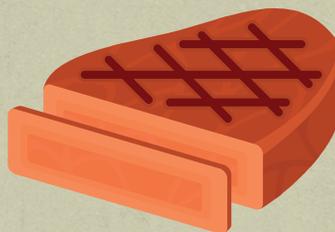
AL SANGUE
Rossa al centro
T da 40°C a 50°C



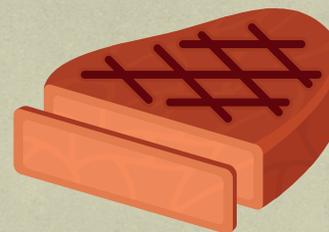
MEDIA/AL SANGUE
Rosata al centro
T da 50°C a 65°C



MEDIA
Rosa delicato al centro
T da 65°C a 70°C



MEDIA/BEN COTTA
Esterno marrone
T da 70° a 75°C



BEN COTTA
Esterno marrone scuro
T fino a 80°C
(Non consigliata)



BIRRE



MAES PILS

La maes, con la sua antica tradizione nella produzione di birra che risale al 1880, ha creato un'eccellente pils classica. Il suo gusto straordinario si deve all'attenzione con cui ancora oggi gli artigiani la producono: viene utilizzato tuttora l'antico sistema "a pavimento" che da origine a malti migliori e conferisce alla birra l'amaro di una vera pils ma con un retrogusto molto pulito. Ha una delicata nota di frutta a polpa bianca e di cereale, l'amaro tipico dello stile pils si avverte, con moderazione nel finale. Grado alcolico 5,2%



BULLDOG STRONG ALE

Nasce nel 1947 a Edimburgo in Scozia, il bulldog rappresenta il carattere britannico, o quello che i britannici ritengono di possedere, nelle sue accezioni positive: solidità, tenacia, orgoglio, combattività irriducibile, forza. Birra ambrata doppio malto con un'aroma inconfondibile: le note del malto e del luppolo si fondono con il profumo dei vegetali. In bocca si rivela corposa e morbida. Il gusto è dolce e rivela la presenza di malto tostato e caramello, con deliziosa nota finale di mandorla amara. Grado alcolico 7,1%



BULLDOG STRONG LAGER

È stata introdotta sul mercato italiano a metà del 2001 con lo scopo di soddisfare le numerose richieste per una lager doppio malto e rientra di tutto diritto nella categoria delle specialità. Questa birra presenta un notevole carattere e una buona morbidezza, ottenuta dal sapiente dosaggio di zuccheri e alcol. L'equilibrio gustativo oscilla tra il dolce e l'amaro. Ottima per salumi crudi e cotti, zuppe e manzi arrosto, o anche con formaggi a pasta cotta, erborinati e maturi. Grado alcolico 9%



ALLA SPINA



GUINNESS

Il suo gusto unico, di intenso tostato con note di caffè e cacao, deriva dall'elevato grado di tostatura a cui è sottoposto uno dei suoi ingredienti fondamentali, il malto d'orzo. Grado alcolico 4,2%

1/2 pinta
1 pinta



€4,50 €8,00



MC FARLAND

Mc farlnad è una birra speciale ispirata alle "red irish ale's", le classiche birre anglosassoni dalla secolare tradizione. A bassa fermentazione, dal colore rosso ambrato, ha un profumo intenso, morbido, con un aroma tipico di maltocaramellato. Benchè il suo colore sia rosso intenso, ha una media gradazione alcolica e un gusto giovane e rotondo. Grado alcolico 5,6%

1/2 pinta
1 pinta



€3,50 €6,50

**LA ROSSA
DEL BRENTA**

LA ROSSA DEL BRENTA

Ottenuta dall'acqua filtrata dalle rocce della catena dei monti lagorai e da una miscela di malti con diverse caratteristiche che le conferiscono il colore ambrato carico. Successivamente vengono aggiunte quattro tipologie di luppolo diverse per ottenere profumi fruttati e floreali di frutti rossi e un sapore gradevolmente amaro. Il corpo consistente fa sì che sia ottima per piatti complessi e strutturati. Grado alcolico 8,1%

€10,30



€4,50

BOTTIGLIE

BELGHE



DUVEL

È una delle birre strong più apprezzate dagli intenditori. Dal 1924 la produce la brasserie duvel moortgat, rispettando il rigore della ricetta originale circa le fasi di fermentazione e di stagionatura. Duvel in fiammingo significa diavolo. sentori fruttati di luppolo e di lievito, sostenuti dalla leggera composita del malto. Il tocco speziato del lievito da forza all'insieme con un gusto amaro franco e pronunciato. Grado alcolico 8,5%

Cl 0,33



€5,50



BLANCHE DE BRUXELLES

Classica birra bianca belga, dal colore chiaro e opalino, dai profumi intensi e speziati. Le birre bianche sono tipiche e tradizionali delle birrerie del brabant. l'esclusività di blanche de bruxelles sta, però, nell'insolito aroma che deriva dall'aggiunta di scorze d'arancio, curacao e coriandolo durante il lento processo di lavorazione, ottima con aringhe e salmone anche affumicati, salumi e formaggi erborinati o a crosta aromatizzata. Grado alcolico 4,5%

Cl 0,33



€5,50



BIÈRE DU BOUCANIER GOLDEN ALE

Il profumo risulta leggermente fruttato con particolari note di pera e agrumi che invitano al primo assaggio. In bocca la bière du boucanier sprigiona i gusti fruttati che si notano già all'olfatto. Note dolciastre verso il finale dove il lievito fa da sovrano indiscusso, piacevolissima da bere e dissetante, occhio però all'elevato tasso alcolico che può giocare brutti scherzi. Grado alcolico 11%

Cl 0,33



€5,50

BOTTIGLIE

TRAPPISTE



CHIMAY ROUGE

Birra prodotta sin dal 1862 presso l'abbazia chimay, sull'altopiano di scourmint in belgio, grazie alla lavorazione dei monaci cistercensi secondo l'antica tradizione trappista, regalando un prodotto con un gusto pieno, corposo e tipicamente tendente all'amaro. Si abbina con piatti poco o mediamente strutturati, pesci grigliati o al forno, formaggi a costa lavata, erborinati di media stagionatura, carni rosse bollite e arrostite alcolico 7%

Cl 0,33



€5,50



CHIMAY BLUE

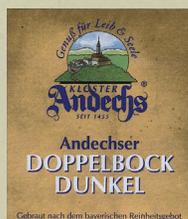
Classica birra trappista dal gusto pieno, corposo con un leggero sentore di caramello. La chimay blue è una magistrale interpretazione dello stile belgian strong dark ale. Ottima con piatti strutturati: arrostiti, grigliati di carni rosse, formaggi affumicati, provole, pasticceria di tutte le tipologie ma non molto grassa, biscotti e arrostite alcolico 9%

Cl 0,33



€6,00

TEDESCHE



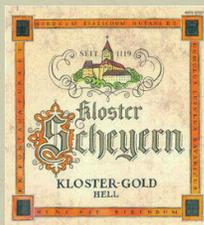
KLOSTER S. DOPPELBOCK DUNKEL

Gusto limpido, con schiuma beige, fine e persistente, aromi intensi, gusto ricco, notevole persistenza con sorprendente finale amarognolo e di liquirizia, è una birra ideale con carne sia rossa che bianca, insaccati e formaggi stagionati. Grado alcolico 7,6%

Cl 0,50



€6,50



KLOSTER SCH. GOLD HELL

Helles, giallo dorata, limpida, con schiuma bianca, fine e persistente, aroma di malti e lieviti freschi con sentori di frutta e miele, gusto dolce, sensazione pulita con buona persistenza retro gustativa. Grado alcolico 5,4%

Cl 0,50



€6,50



KLOSTER SCH. WEISSE HELL

Colore: chiaro opalescente. Hefeweizen, giallo dorata, velata, con schiuma bianca, fine e molto persistente, aroma di lieviti e leggeri sentori speziati, gusto dolce, con note fruttate e speziate, finale pulito. Grado alcolico 5,2%

Cl 0,50



€6,50

BOTTIGLIE



ARTIGIANALI



IPA

Birra ale tradizionale inglese, dal colore oro ambrato e dalla schiuma persistente color panna. Al naso e in bocca un'ondata di luppoli che porta con sé note di fiori e frutti tropicali. Erbacea e rinfrescante. Una birra ideale con affettati piccanti, bacon, formaggi freschi o piccanti, primi piatti come risotti con condimenti speziati e zuppe. Perfetta anche se abbinata al pesce (cozze, salmone, molluschi, crostacei e grigliate miste) e alla carne bianca (pollo e selvaggina), con verdure grigliate o al vapore, anche amarognole. Ottima con biscotti speziati, torte al caramello e crostat

Cl 0,33



€5,50



STRONG LAGER

Birra lager prodotta principalmente in Inghilterra, Scozia e Danimarca, dal colore biondo carico e dalla schiuma fine color panna. Al naso e in bocca un dolce aroma di malto e miele, bilanciato dai sentori luppolati di resina, pino e fiori di prato. Inebriante e affettuosa. Perfetta se abbinata a carni grasse, formaggi a media e lunga stagionatura, gamberi e salmone; è una birra ideale inoltre anche con dolci e dessert con caramello e marmellate. Grado alcolico 8,9%

Cl 0,33



€5,50

ARTIGIANALI



CHIARA

Birra artigianale di colore giallo pagliarino. Buona intensità olfattiva con chiari sentori di frutta esotica, banana, fiori e agrumi. L'assaggio è sorprendente, dopo un inizio leggero, dominato dal dolce dei malti e da note agrumate, sopraggiungono i lieviti nobili in crescendo. Grado alcolico 5,2%

Cl 0,33



€5,50



AMBRATA

Birra artigianale dal colore ambra brillante. Al palato, il maltato da basso a moderato, sostiene la decisa luppolatura. Il gusto del luppolo e l'amaro permangono nel finale ma il retrogusto è pulito e non aspro. Grado alcolico 6%

Cl 0,33



€6,00



LUPPOLATA APA

Birra artigianale d'annata, prodotta con luppoli e fiori di luppolo selezionati e raccolti a mano. Alla vista si presenta con un colore giallo dorato e una leggera velatura; la schiuma è bianca, generosa e persistente. al naso spiccano i profumi floreali, con note agrumate e fruttate. Al gusto, l'immediata complessità, lascia presto spazio a un sapore delicato. Il suo tratto secco invita a sorseggiarne ancora e prolungare la piacevolezza delle sensazioni. Grado alcolico 5,5%

Cl 0,33



€6,00

BOTTIGLIE



ALCOHOL FREE



IPA LIBERIS 2+3

Birra artigianale analcolica. Due barrette di lieviti speciali e i tre rari luppoli Amarillo, Mandarina e Simcoe creano questa birra dal gusto tropicale e fruttato!

Cl 0,33



€5,00



GLUTEN FREE



LA FRESCA

Birra artigianale, senza glutine, dal colore giallo paglierino con schiuma bianca e compatta. Profumi tipicamente floreali. Al palato gusto leggero ed erbaceo, con bevuta fresca e dissetante. Birra, nella sua tipologia, semplice ma piacevolmente beverina.

Cl 0,33



€5,50

BIBITE

ACQUA NATIA/FERRARELLE 50 CL €1,50

COCA COLA ALLA SPINA 30 CL €2,50

SPEZI €3,50

FANTA €2,50

COCA ZERO €2,50

CALICE VINO 0,15 CL €4,00

COPERTO €1,50

— THE —
TALES
— PUB —

📷 THE_TALES_PUB

📌 THE TALES PUB SOLOFRA