

~ ♀ ~

= THE =

TALES

= PUB =

~ ⚒ ~

ALLERGENI



1

GLUTINE



2

CROSTACEI



3

UOVA



4

PESCE



5

ARACHIDI



6

SOIA



7

LATTE



8

FRUTTA A GUSCIO



9

SEDANO



10

SENAPE



11

SESAMO



12

ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI



13

LUPINI



14

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

TAGLIERE TALES 1,7,8,12

Prosciutto crudo di ciarcia, salame nostrano,
speck, coppa nostrana, pecorino sardo,
pecorino alle noci, confetture, pane rustico

€11,00

PARMIGIANA DI MELANZANE 7

Melanzane fritte, fior di latte, ragù napoletano,
basilico, grana

€6,00

LA PALETTA 1,3,7,12

Polpetta al ragù
Mallone
Purè al bacon, crema ai quattro formaggi
Broccoli, salsiccia e porchetta



€9,00

BRUSCHETTE

TRADIZIONALE^{1,7} € 4,00

3 pezzi
Pomodoro, basilico, olio EVO

ALPINA^{1,7} € 4,50

3 pezzi
Bacon croccante e crema ai 4 formaggi

TRENTINA^{1,7} € 4,50

3 pezzi
Speck e formaggio fresco cremoso

CAPRESINA^{1,7} € 4,50

3 pezzi
Pomodorini, mozzarella, pesto di basilico

CONTADINA^{1,7} € 5,50

3 pezzi
Broccoli, salsiccia e fiordilatte

THE TALES MIX^{1,7} € 6,50

5 pezzi
Tradizionale | Alpina | Trentina
Capresina | Nerano

VECCHIE TRADIZIONI

CROCCHÈ DI PATATE 1,3,7

Patate, fior di latte, formaggio

3 pezzi

€ 4,50

FRITTATINA DI BUCATINI 1,3,7

Bucatini, besciamella, formaggio, fior di latte, mortadella

3 pezzi

€ 4,50

MONTANARA 1,3

3 pezzi

Con pomodoro, parmigiano reggiano, basilico

€ 4,50

JAFAR 1,3,7

1 pezzo

Timballo di mortadella, fior di latte

€ 2,50

FRITTO DI CASA TALES 1,3,7

Crocchè di patate, frittatina di bucatini, montanara, jafar

€ 6,50

FRITTO DEL MESE

Hai voglia di qualcosa di speciale? Rivolgiti al personale di sala e scopri la nostra nuova creazione mensile!

€ 2,50 (1 pezzo)
* DISPONIBILITÀ
LIMITATA

LE NOSTRE PATATINE

LambWeston
POSSIBILITIES IN POTATOES 

FRITTE	€ 4,50
4 FORMAGGI ⁷	€ 5,50
WURSTEL ⁷	€ 5,00
PULLED PORK ⁷ Con crema ai 4 formaggi	€ 6,50
BIG ⁷ Con porchetta, salsiccia e crema ai 4 formaggi	€ 6,50
SPEEDY BANDIDOS ^{1,6,7,8,9}	€ 5,00

SPECIAL

Ciotola con
crema ai 4 formaggi

€3,00

*Prodotto surgelato all'origine

POLPETTE

POLPETTERIA

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

3 pezzi

Preparate con pane raffermo, parmigiano reggiano e carne di vitello

€ 5,00

RAGÙ NAPOLETANO^{1,3,7}

3 pezzi

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

€ 5,00

MELANZANE^{1,3,7}

3 pezzi

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

€ 5,00

SOLO IL
GIOVEDÌ

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

€ 2,50

MALLONE^{1,7}

3 pezzi

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

€ 5,50

MIX DI POLPETTE^{1,3,7}

8 pezzi

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

€ 12,50

POLPETTA DEL MESE

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

1 pezzo

Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala

€ 2,50

>>> DISPONIBILITÀ LIMITATA <<<

PAIN

PANINI

BIANCANEVE^{1,7}

€9,00

Hamburger Marchigiana, fior di latte, patatine

QUASIMODO^{1,7}

€10,00

Hamburger Marchigiana, fior di latte, insalata, patate al forno, porcini

TARZAN^{1,3,7,12}

€9,50

Porchetta d'Ariccia, vellutata di carciofi, patatine fritte, fior di latte, carciofi in pastella

GNOMO^{1,7,3}

€9,00

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

RAPERONZOLO^{1,7}

€11,50

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

CAPPUCCETTO ROSSO^{1,7}

€9,50

Hamburger Marchigiana, fior di latte, bacon, insalata croccante, pomodoro

GULLIVER^{1,7,12}

€9,50

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

MANHATTAN^{1,7,12}

€13,00

Doppio hamburger da 100gr, fior di latte, zucchine alla scapece, maialino laccato al BBQ ai quattro formaggi

THE TALES^{1,7}

€10,50

Hamburger Marchigiana, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata

HANSEL & GRETEL^{1,7}

€7,50

Wurstel, fior di latte, patatine

PIPPO^{1,3,7,8,12}

€10,50

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

THOR^{1,7,12}

€10,50

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

THANOS^{1,3,7}

€11,50

Hamburger Marchigiana, funghi porcini, fontina fusa, purea di patate, mortadella, maiohese al tartufo

STREGATTO^{1,3,7,12}

€11,50

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

CENERENTOLA^{1,3,7,8,12}

€11,00

Hamburger Marchigiana, mozzarella panata e fritta, cheddar, broccoli saltati, salsa aioli

ALVIN^{1,3,7,12}

€11,00

Hamburger Marchigiana, stracciata di bufala, rucola, pomodorini confit, chips di cipolle

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

PANINO DEL MESE

DISPONIBILITÀ LIMITATA

Per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala

AGGIUNTE

- HAMBURGER DI MARCHIGIANA € 5,00
- HAMBURGER SELEZIONE THE TALES € 6,00
- CONTORNI SUPPLEMENTO da € 1,00 a € 4,00
- PANINO SENZA GLUTINE € 2,50
- CIOTOLINA CREMA AI 4 FORMAGGI € 3,00
- VARIAZIONE HAMBURGER SELEZIONE € 1,00

PANINO CASERECCIO

ROSETTA
ARTIGIANALE

Dorato fuori, morbido dentro. Il pane casereccio croccante custodisce la semplicità dei forni di una volta: profumo intenso, mollica ariosa e una crosta che si spezza sotto le dita. Un pane genuino, dal carattere rustico e sincero, capace di trasformare ogni assaggio in un ritorno alle origini.

WOODY NEW^{1,7,12}

€11,50

PANINO CASERECCIO CROCCANTE

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

PINOCCHIO^{1,3,7,12}

€11,50

PANINO CASERECCIO CROCCANTE

Cotoletta di hamburger, parmigiana di melanzane, fiordilatte, patate fritte

TAMBURINO^{1,7,12}

€11,50

PANINO CASERECCIO CROCCANTE

Hamburger di Marchigiana, parmigiana di melanzane, fiordilatte, patate fritte, bacon

SMASH BURGER^{1,3,7}

Si racconta che lo Smash Burger sia nato per caso negli anni '50, in una tavola calda del Midwest americano. Un cuoco, per velocizzare le ordinazioni, schiacciò una pallina di carne sulla piastra bollente: il calore caramellizzò la superficie, creando la crosticina dorata e il profumo irresistibile che oggi lo rendono unico. Da errore fortunato a simbolo dello street food americano, lo Smash Burger dimostra che la perfezione nasce dalla semplicità e da una buona piastra rovente.

Triplo hamburger, triplo cheddar, patatine, bacon, salsa burger

€12,00

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 1,3,4,7,12

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,
melanzane grigliate, rucola, mais
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

€ 5,50

BROCCOLI

€ 5,00

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

€ 5,00

VERDURE RATATOUILLE 12

al vapore

€ 4,50

SECONDI

LE NOSTRE CREAZIONI AL PIATTO



BRONTOLO^{1,12}

€11,50

Hamburger selezione The Tales, ratatouille di verdure, patate al forno, zucchine alla scapece

DOTTO^{1,3}

€13,00

Hamburger di Marchigiana, uovo all'occhio di bue, bacon croccante, misticanza, tortino di parmigiano

MAMMOLO^{7,12}

€13,50

Hamburger di Marchigiana, insalata croccante, parmigiana di melanzane, maialino laccato al BBQ, broccoli

GONGOLO^{7,12}

NEW €13,00

Parmigiana di cotoletta al ragù, fior di latte, patate novelle

CIUCHINO⁷

€12,50

Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura e alla griglia, rucola, pomodorini confit, scaglie di parmigiano

SETTE NANI^{1,3,7}

€13,50

Hamburger di Marchigiana ripieno di formaggio fuso, involtino di melanzana, purè di patate, patate novelle alle erbe, funghi porcini

LANCILLOTTO^{7,12}

€11,00

Porchetta d'Aričcia, fior di latte, funghi porcini e patate fritte

AGGIUNTE

- HAMBURGER DI MARCHIGIANA €5,00
- HAMBURGER SELEZIONE THE TALES €6,00
- 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

€17,00

BIG BURGER

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

€12,50

CONTROFILETTO AI PORCINI

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

€19,00

SOLO IL GIOVEDÌ

STRACOTTO DI MANZO 3,9,12

Con riduzione di Porto, purea di patate e carote fritte

€18,00

SELEZIONE



T-BONE

Lombo T-Bone selezione Meatika è dedicata a chi preferisce un sapore più delicato senza perdere il gusto e il carattere della carne di qualità. Considerato uno dei tagli più pregiati del bovino, il lombo Meatika viene scelto in base a caratteristiche qualitative come il peso, la forma e la marezatura, bassa in questo caso. La marmizzazione di questo taglio ne fa sicuramente la differenza: la nostra selezione è ideale per la cottura a fuoco vivo, come la fiorentina, la costata e il filetto.

€ 7,00 ALL'ETTO

COSTATA

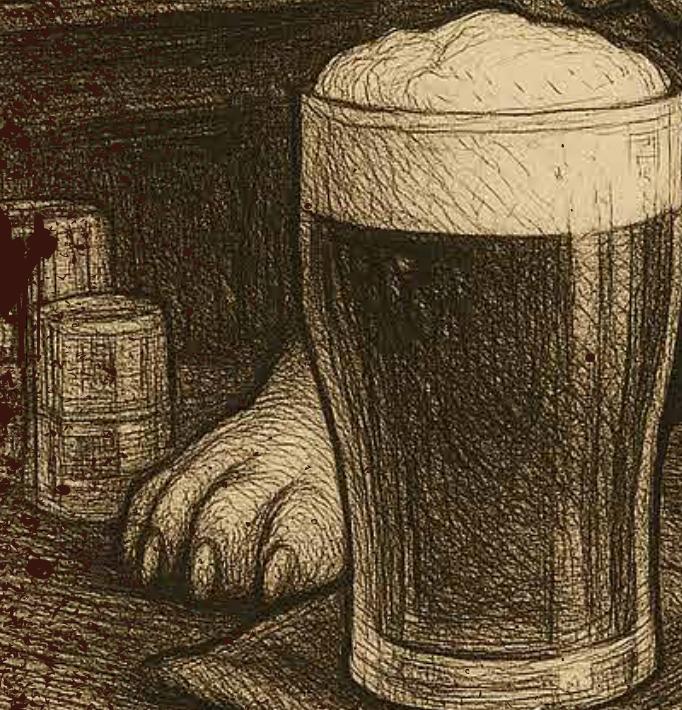
La costata è il taglio più conosciuto e tra i più apprezzati. La nostra costata selezione Meatika prevede un taglio pregiato lavorato dal dorso della lombata. La presenza dell'osso e la giusta quantità di infiltrazione di grasso rende questo taglio particolarmente tenero e saporito.

€ 7,00 ALL'ETTO

PROPOSTA DELLO CHEF

Il nostro chef seleziona accuratamente ogni settimana varie tipologie di carne, in base al grado di marezatura, 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



BIRDE
BIRNE



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 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%





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%



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 unamedia gradazione alcolica e un gusto giovane e rotond@rdo alcolico 5,6%



LA ROSSA DEL BRENTA

Ottenuta dall'acqua filtrata dalle rocce della catena dei monti lagorai e da una miscela di mali 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 si che sia ottima per piatti complessi e strutturati. Grado alcolico 8,1%



€ 4,50

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

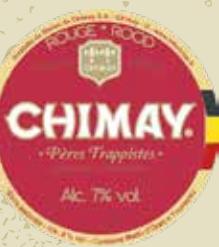
Il profumo risulta leggermente fruttato con particolari note di pera e agrumi che invitano al primo assaggio. In bocca la bière du boucanier sprigiona i gusti fruttati che si notano già all'olfatto. Note dolciastre verso il finale dove il lievito fa da sovrano indiscutibile, piacevolissima da bere e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

Cl 0,33



€ 5,50

TRAPPISTE



CHIMAY ROUGE

Birra prodotta sin dal 1862 presso l'abbazia chimay, sull'altopiano di scourmont 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 rado alcolico 7%

CL 0,33



€ 5,50



CHIMAY BLUE

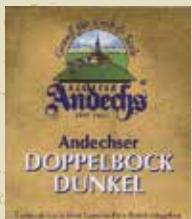
Classica birra trappista dal gusto pieno, corposo con un leggero sentore di caramello. La chimay blue è una magistrale interpretazione dello stile belgian strong dark ale. Ottima con piatti strutturati: arrosti, grigliati di carni rosse, formaggi affumicati, provole, pasticceria di tutte le tipologie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



ARTIGIANALI



IPA



Birra ale tradizionale inglese, dal colore oro ambrato e dalla schiuma persistente color panna. Al naso e in bocca un'onda 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 crostate. Grado alcolico 6%

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, soprattutto 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%

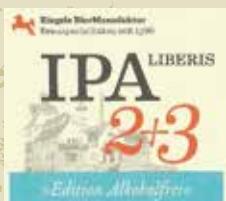
CL 0,33



€ 6,00

BOTTIGLIE

LOW ALCOHOL



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

BOTTIGLIE

SPEZI



ORIGINAL SPEZI

Spezi è una bevanda analcolica e frizzante, nata in Germania, che miscela cola e aranciata, con un gusto unico che combina il dolce e l'acidulo. La ricetta originale, creata dalla birreria Riegele di Augsburg, è diventata un successo e ora è prodotta su licenza da diverse aziende.

CL 0,50



€ 4,00

SIDRO



MAGNERS CIDER

Il sidro Magners, è il fiore all'occhiello della produzione di sidro in Irlanda. Magners è prodotto utilizzando unicamente ingredienti naturali e cioè la miscela del succo fermentato di 17 tipi diversi di mele, che provengono dagli stessi frutteti Magners.

CL 0,33



€ 4,50

BIBITE

ACQUA ELECTA/FERRARELLE 50 CL €1,50

COCA COLA ALLA SPINA 30 CL € 2,50

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