






# Dandy

caffè letterario




*coffee, food & wine*

# PASTICCERIA


## TORTE

- CROSTATATA AL LIMONE**  4.00 €  
torta a base di pasta frolla, crema al limone e spumosa meringa
- SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI**  5.00  
semifreddo ai tre cioccolati: un trionfo di bontà
- CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO**  5.00  
cheesecake al caramello salato, si presenta da sola



## PANCAKE

- PANCAKE ALLO SCIROPPO D'ACERO**  6.00  
un classico, con l'aggiunta di sciroppo d'acero del Canada e frutta secca
- PANCAKE CON YOGURT GRECO**   
pancake fresco ed estivo, con yogurt greco e marmellata delle nostre colline
- PANCAKE AL PISTACCHIO**   
pancake con glassa di pistacchi, mirtilli e noci



## CRÊPES

- CRÊPES GUSTOSA** 5.00  
crêpes alla nutella, frammenti di frutta secca e Grand Marnier
- CRÊPES SFIZIOSA**  5.00  
crêpes, marmellata delle nostre colline, formaggio spalmabile e mirtilli freschi

## YOGURT

- YOGURT GRANOLA**  5.00  
yogurt greco servito con frutta secca e miele
- YOGURT ALLA FRUTTA**   
yogurt greco, frutta fresca di stagione e crumble di biscotti

## GLUTEN FREE

- BRIOCHES**  3.50  
brioche dolce vuota
- BROWNIE**  2.50  
classico brownie al cioccolato

servizio & coperto € 1.00






i prodotti da noi utilizzati potrebbero contenere tracce di allergeni o essere surgelati;  
per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale

# SPEZZA FAME

## SANDWICH

<b>BRUSCHETTA GOURMET</b>	7.00 €
prosciutto crudo di Parma, stracciatella e olio evo	
<b>BRUSCHETTA SAPORITA</b>	6.50
pancetta croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano e aceto balsamico	
<b>TAGLIERE</b>	15.00
tagliere di salumi e formaggi del territorio, serviti con piadina calda	
<b>DANDY CLUB SANDWICH</b>	10.00
pollo grigliato, guacamole, scaglie di Parmigiano, pancetta croccante, misticanza, salsa Dandy e gocce di tabasco	

## SFIZIOSITÀ

<b>SALMON TOAST</b>	7.00
salmone affumicato, avocado, formaggio spalmabile e misticanza	
<b>POLPETTE</b>	7.00
polpette di pollo servite in crema di Parmigiano, misticanza e granella di pistacchi	
<b>FIDATI</b>	7.00
pancake serviti con pancetta croccante, sciroppo d'acero, mirtilli e pistacchi	
<b>VEGAN TOAST</b>  	7.00
toast con verdure grigliate di stagione, maionese vegana e tofu	
<b>POLPETTE VEGETARIANE</b>  	7.00
polpette di carote e spinaci, servite con noci, misticanza e carote	
<b>PIZZA GLUTEN FREE</b> 	10.00
<b>APERITIVO</b>	10.00
scegli una bevanda e noi pensiamo a portarti un piattino di sfiziosità	
<b>APERITIVO ARTIGIANALE</b>	15.00
aperitivo con un calice di Franciacorta, un cocktail premium o birra artigianale	

## BRUNCH



- **DANDY CLUB SANDWICH** con pollo grigliato, guacamole, scaglie di Parmigiano, pancetta croccante, misticanza, maionese e tabasco
- **PANCAKE** serviti con pancetta croccante, sciroppo d'acero, mirtilli e pistacchi
- **TENERINA** al cioccolato, panna montata e granella di pistacchi
- **SPREMUTA D'ARANCIA** fresca & **CAFFÈ AMERICANO** 20.00

servizio & coperto € 1.00


i prodotti da noi utilizzati potrebbero contenere tracce di allergeni o essere surgelati;  
per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale

# CUCINA

## PRIMI PIATTI

<b>TORTELLINI ALLA MORENO</b> tortellini bolognesi serviti in crema di parmigiano e cialda di prosciutto crudo	13.00 €
<b>TAGLIATELLE</b> tagliatelle al ragù... un classico	9.00
<b>TORTELLONI ALLA CARLOTTA</b>  tortelloni di ricotta burro e salvia	9.00
<b>RISOTTO</b>  risotto al radicchio rosso e Parmigiano Reggiano	10.00

## PIATTI GUSTOSI

<b>ORIENT EXPRESS</b> pollo al curry accompagnato da cavolo viola, briciole di feta e noci, spaghetti di zucchine, cialda di prosciutto crudo croccante e filetti di peperoncino	14.00
<b>POLPETTE ALLA LUCIA</b> riso venere servito con polpette di pollo e verdure, crema di Parmigiano, spaghetti di zucchine, pancetta croccante e pomodorini	9.50
<b>DANDY MEAL</b> carne salada trentina, burrata, crumble di noci e aceto balsamico	12.00
<b>DANDY BURGER</b> 200 g. di carne bovina, cheddar, pancetta croccante, cipolla di Tropea, misticanza, salsa Dandy; accompagnato da patate al forno	10.00
<b>BRANZINO</b> branzino e mazzancolle saltati con patate al forno, cipolla e verdure dell'orto	15.00
<b>PETRONIANA</b> cotoletta alla bolognese con prosciutto crudo, crema di Parmigiano e patate	14.00
<b>CREMA DI ZUCCA</b>  crema di zucca servita con stracciatella, pollo impanato e crostini di pane	10.00

## INSALATE

<b>DANDY SALAD</b> pollo grigliato, scaglie di Parmigiano Reggiano, crostini di pane e salsa Caesar	9.50
<b>VEGAN SALAD</b>   cavolo viola, polpette di verdure, mirtilli, tofu, noci e crostini di pane	10.00

servizio & coperto € 2.00

i prodotti da noi utilizzati potrebbero contenere tracce di allergeni o essere surgelati;  
per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale

# CAFFETTERIA

## CAFFÈ

<b>FILTER COFFEE</b> la "bevanda" americana per eccellenza	2.00 €
<b>CAFFÈ LETTERARIO</b> affascinante alchimia per estrarre un caffè forte, corposo e speziato grazie all'immersione del caffè macinato "grossolanamente" in acqua calda	2.50
<b>PANNOSO</b> caffè espresso, accompagnato da essenza di pistacchi e panna montata	3.50
<b>FLAT WHITE</b> doppia crema di latte caldo e doppio espresso (280 ml.)	3.00
<i>latte vegetale di soia</i>	+ 0.50

## A BASE DI LATTE

<b>PUGLIESE</b> caffè espresso con essenza di mandorla; servito in ghiaccio	3.00
<b>LA NONNA CONSIGLIA</b> caffè espresso, liquore all'uovo e panna montata	4.00
<b>GOLOSO</b> caffè espresso, cioccolato fondente, panna montata ed essenza di arancia	4.00
<b>AMARETTO</b> caffè espresso, amaretto di Saronno, cacao amaro e crema di latte fredda	4.00

## CAFFÈ D'AUTORE

<b>AMARENITA</b> crema fredda di latte, amarena Fabbri di Bologna e menta fresca	4.00
<b>CHAI TEA</b> il chai tea contiene cardamomo, cannella e zenzero, tutte spezie dal gusto forte e deciso che danno un sapore quasi piccante al tè nero, con l'unica nota dolce del latte	4.00
<b>CIOCCOLATA CALDA</b> crema di cioccolato calda servita con panna montata	5.00
<b>COCONUTS</b> crema di latte caldo, cocco, cioccolato fondente e pistacchi	5.00

# BAR

## TÈ

<b>TÈ PURI</b>	5.00 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• tè VERDE, lung ching: il tè imperiale dal 1600</li><li>• MATCHA - te verde: tè ricco di vitamine, minerali e caffeina</li><li>• tè NERO - keemun: il Borgogna dei tè</li><li>• tè OOLONG, drago nero: aroma intenso e poca caffeina</li></ul>	
<b>TISASE E INFUSI</b>	4.00
<ul style="list-style-type: none"><li>• TISANA BUONUOMRE: rooibos, karkadè, mela, arancio e cannella</li><li>• TISANA DOPOPASTO: camomilla, finocchio, liquirizia ed erbe aromatiche</li><li>• FUOCO DI CAMINO: karkadè, rosa canina, mela, chiodi di garofano e mandorla</li></ul>	

tutti i nostri tè sono serviti con una selezione di biscotti della casa

## COCKTAIL

<b>DANDY SPRITZ</b>	6.00
prosecco, bitter Luxardo e ginger beer	
<b>STUPISCIMI</b>	10.00
gin aromatizzato ai frutti di bosco, essenza di papaya e mandorla; top di acqua tonica	
<b>OLTREMARE</b>	10.00
rum caramellato, ginger beer, lime e angostura	
<i>possiamo prepararti gran parte dei cocktail. Chiedi al personale!</i>	8.00/ 10.00

## BIRRE

<b>MENABREA</b> 33 cl., bionda, 4.8% vol., equilibrata con sentore floreale e fruttato	4.00
<b>LEFFE ROUGE</b> 33 cl., ambrata, 6.6 % vol., aroma speziato e caramellato	4.00
<b>WEISSBIER</b>	8.00
50 cl., 5.2% vol., gusto dolce 10 IBU, note di banana e chiodi di garofano	
<b>APA</b>	8.00
50 cl., 5.5% vol., gusto amaro 40 IBU, note di agrumi	
<b>PORTER</b>	8.00
50 cl., 5.1% vol., gusto leggermente amaro 30 IBU, note di caffè d'orzo e caramella mou	
<b>TRIPLE</b>	8.00
50 cl., 8.8% vol., gusto bilanciato 28 IBU, miele di castagno e uva passa	

# CANTINA

## BOLLICINE



<b>SPUMANTE, extra dry</b> Val d'Oca, Valdobbiadene (TV), Veneto - Cuveè uve bianche, 11.5% vol.	5.00 €	15.00 €
<b>VALDOBBIADENE 1926, Prosecco superiore, extra dry</b> Valdo, Valdobbiadene (TV), Veneto - Glera 100%, 11% vol.	6.00	22.00
<b>FRANCIACORTA, extra brut</b> Berlucchi 61, Cortefranca (BS), Lombardia, Chard. 90%, Pinot nero. 10%, 12.5% vol.	7.00	35.00
<b>OLTREPÒ PAVESE, brut</b> Ca' di Frara, Mornico Losana (PV), Lombardia, Pinot Nero 100%, 12,5% vol.		35.00
<b>TRENTO DOC, brut</b> Pedrotti, Lago (TN), Trento Alto Adige, Chardonnay 100%, 12,5% vol.		35.00

## BIANCHI

<b>INZOLIA</b> Tenuta Sallier de La Tour, Monreale (PA), Sicilia - Inzolia 100%, 12.5% vol.	5.00	15.00
<b>RIBOLLA GIALLA</b> Villa Folini, San Lorenzo (GO), Friuli V. G. - Ribolla Gialla 100%, 13% vol.	5.00	18.00
<b>LEONE BLEND</b> Tenuta Regaleali, Sclafani Bagni (PA), Sicilia, Catarratto 40%, Pinot Bianco. 19%, Sauvignon 23%, Traminer 14% e Moscato 4%, 12.5% vol.	6.00	23.00
<b>GEWÜRZTRAMINER</b> Konrad Oberhofer, Termeno (BZ), Alto Adige - gewürztraminer 100%, 13% vol. - 2020		29.00

## ROSSI

<b>SYRAH</b> Tenuta Sallier de La Tour, Monreale (PA), Sic. - Syrah 100%, 13% vol. - 2018	5.00	15.00
<b>GALANTE, SANGIOVESE APPASSIMENTO</b> Gruppo Cevico, Lugo (RA), Emilia R., Sangiovese 100%, 14,5 vol. - 2020	6.00	23.00
<b>LAGREIN</b> Konrad Oberhofer, Termeno (BZ), Alto Adige - Lagrein 100%, 13% vol. - 2020	6.00	25.00
<b>VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE</b> Corte Volponi, Peschiera del Garda (VR), Veneto, Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%, 14% vol. - 2018		29.00



condividi le tue storie



DANDY\_WIFI  
password: wearedandy

[www.dandy.cafe](http://www.dandy.cafe)



piatti senza glutine  
piatti vegani  
piatti vegetariani



# MENÙ DEL GIORNO

## PRIMI PIATTI

### **STROZZAPRETI**

strozzapreti cacio e pepe



### **GRAMIGNA**

gramigna di farro alle verdure



### **TAGLIATELLE**

tagliatelle all'ortica con prosciutto crudo e scalogno

## PIATTI UNICI

### **FEDERICO**

bocconcini di pollo impanato, scaglie di Parmigiano Reggiano, aceto balsamico di Modena e misticanza

### **BARBARA**

salmone affumicato marinato con salsa teriyaki, fettine d'avocado, briciole di feta, crostini di pane e misticanza

### **MERCANTE**

pollo grigliato, avocado, pomodorini, lime, cipolla di Tropea e aceto balsamico

## BOWL

### **VIA DELLA SETA**

bocconcini di pollo marinati al curry, riso venere, spaghetti di zucchine e foglie di spinaci

### **VEGETARIANA**

polpette di verdure, riso venere, cavolo viola, foglie di spinaci fresche, pomodori dell'orto e pistacchi



### **PASTA E FAGIOLI**

pasta e fagioli, un classico della nonna



MENÙ DEL PRANZO € 10.00

COMPRENDE UNO DEI PIATTI SOPRAELENCATI, ACQUA, CAFFÈ ESPRESSO, COPERTO E SERVIZIO  
(valido dalle ore 12.30 alle 14.30)

i prodotti da noi utilizzati potrebbero contenere tracce di allergeni o essere surgelati; per ulteriori chiarimenti rivolgersi al personale



# Dandy

caffè letterario

*coffee, food & wine*

# PASTRY SHOP

## CAKES

### **LEMON TART**

A tart made with shortcrust pastry, lemon cream, and fluffy meringue.

### **TRIPLE CHOCOLATE SEMIFREDDO**

Semifreddo with three types of chocolate: a triumph of deliciousness.

### **SALTED CARAMEL CHEESECAKE**

Caramel cheesecake

## PANCAKES

### **MAPLE SYRUP PANCAKES**

A classic with the addition of Canadian maple syrup and dried fruits.

### **GREEK YOGURT PANCAKES**

Fresh and summery pancakes with Greek yogurt and our local jam.

### **PISTACHIO PANCAKES**

Pancakes with pistachio glaze, blueberries, and nuts.

## CREPES

### **DELICIOUS CREPES**

Nutella crepes with bits of dried fruit and Grand Marnier.

### **TASTY CREPES**

Crepes with our local jam, cream cheese, and fresh blueberries.

## YOGURT

### **GRANOLA YOGURT**

Greek yogurt served with dried fruits and honey.

### **FRUIT YOGURT**

Greek yogurt with fresh seasonal fruit and biscuit crumble.

## GLUTEN FREE

### **BRIOCHE**

Sweet, empty brioche.

### **BROWNIE**

Classic chocolate brownie.

Service & cover charge €1.00

The products we use may contain traces of allergens or be frozen;  
for further clarification, please ask the staff.

# BREAK HUNGER

## SANDWICHES

### **GOURMET BRUSCHETTA**

Parma ham, stracciatella cheese, and extra virgin olive oil.

### **FLAVORFUL BRUSCHETTA**

Crispy pancetta, Parmigiano Reggiano shavings, and balsamic vinegar.

### **PLATTER**

A selection of local cured meats and cheeses served with warm piadina bread.

### **DANDY CLUB SANDWICH**

Grilled chicken, guacamole, Parmesan shavings, crispy bacon, mixed greens, Dandy sauce, and drops of Tabasco.

## DELICACY

### **SALMON TOAST**

Smoked salmon, avocado, cream cheese, and mixed greens.

### **CHICKEN MEATBALLS**

Chicken meatballs served in Parmesan cream with mixed greens and chopped pistachios.

### **TRUST**

Pancakes served with crispy bacon, maple syrup, blueberries, and pistachios.

### **VEGAN TOAST**

Toast with grilled seasonal vegetables, vegan mayonnaise, and tofu.

### **VEGETARIAN MEATBALLS**

Carrot and spinach meatballs served with nuts, mixed greens, and carrots.

### **APERITIVO**

Choose a drink, and we'll bring you a plate of appetizers.

### **CRAFT APERITIVO**

Prefer a glass of Franciacorta, a premium cocktail, or craft beer...

### **GLUTEN-FREE PIZZA**

## BRUNCH

- **DANDY CLUB SANDWICH** with grilled chicken, guacamole, Parmesan shavings, crispy bacon, mixed greens, mayonnaise, and Tabasco.
- **PANCAKES** served with crispy bacon, maple syrup, blueberries, and pistachios.
- **CHOCOLATE DELIGHT** chocolate dessert with whipped cream and chopped pistachios.
- **FRESH ORANGE JUICE & AMERICAN COFFEE**

Service & cover charge €1.00

The products we use may contain traces of allergens or be frozen;  
for further clarification, please ask the staff.

# KITCHEN

## FIRST DISH

### **MORENO'S TORTELLINI**

Bolognese tortellini served in a creamy Parmesan sauce with a crisp prosciutto wafer.

### **TAGLIATELLE**

Tagliatelle with ragù... a classic.

### **CARLOTTA'S TORTELLONI**

Pumpkin tortelloni with butter and sage.

### **RISOTTO**

Risotto with red radicchio and Parmigiano Reggiano.

## DELICIOUS DISHES.

### **ORIENT EXPRESS**

Curry chicken served with purple cabbage, feta crumbs, walnuts, zucchini noodles, crispy prosciutto wafer, and chili fillets.

### **LUCIA'S MEATBALLS**

Black Venus rice served with chicken and vegetable meatballs, Parmesan cream, zucchini noodles, crispy pancetta, and cherry tomatoes. A delightful blend of flavors and textures that promises a satisfying dining experience.

### **DANDY MEAL**

Trentino carne salada, burrata, walnut crumble, and balsamic vinegar.

### **DANDY BURGER**

200 g of beef, cheddar, crispy bacon, Tropea onion, mixed greens, Dandy sauce; served with roasted potatoes.

### **BRANZINO**

Pan-seared sea bass and langoustines with roasted potatoes, onions, and garden vegetables.

### **PETRONIANA**

Bolognese-style breaded veal cutlet with prosciutto, Parmesan cream, and potatoes.

### **PUMPKIN CREAM**

Pumpkin cream served with stracciatella cheese, breaded chicken, and crostini.

## SALADS

### **DANDY SALAD**

Grilled chicken, Parmesan Reggiano shavings, bread croutons, and Caesar dressing.

### **VEGAN SALAD**

Purple cabbage, vegetable meatballs, blueberries, tofu, walnuts, and bread croutons.

Service & cover charge €2.00

The products we use may contain traces of allergens or be frozen;  
for further clarification, please ask the staff.

# COFFEE BAR

## COFFEE

<b>FILTER COFFEE</b>	2.00 €
The quintessential American beverage.	
<b>LITERARY COFFEE</b>	2.50
Fascinating alchemy to extract a strong, full-bodied, and spicy coffee thanks to the coarse-ground coffee's immersion in hot water.	
<b>PANNOSO</b>	3.50
Espresso coffee accompanied by essence of pistachio and whipped cream.	
<b>FLAT WHITE</b>	3.00
Double hot milk froth and double espresso (280 ml).	
<i>Plant-based milk options: soy and almond.</i>	+ 0.50

## ARTISAN COFFEE

<b>PUGLIESE</b>	3.00
Espresso coffee with almond essence, served on ice.	
<b>GRANDMOTHER'S ADVICE</b>	4.00
Espresso coffee, egg liqueur, and whipped cream.	
<b>SWEET TOOTH</b>	4.00
Espresso coffee, dark chocolate, whipped cream, and orange essence.	
<b>AMARETTO</b>	4.00
Espresso coffee, Amaretto di Saronno, bitter cocoa, and cold milk cream.	

## MILK

<b>AMARENTA</b>	4.00
Cold milk cream, Fabbri cherries from Bologna, and fresh mint.	
<b>CHAI TEA</b>	4.00
Chai tea contains cardamom, cinnamon, and ginger, all strong and bold spices that give a slightly spicy flavor to black tea, with the only sweet note being the milk.	
<b>HOT CHOCOLATE</b>	5.00
Hot chocolate cream served with whipped cream.	
<b>COCONUTS</b>	5.00
Hot milk cream, coconut, dark chocolate, and pistachios.	

# BAR

## THE

### **PURE TEAS**

- GREEN TEA, Lung Ching: The imperial tea since 1600
- MATCHA - green tea: Rich in vitamins, minerals, and caffeine
- BLACK TEA - Keemun: The Burgundy of teas Oolong Tea,
- BLACK DRAGON: Intense aroma and low caffeine

### **HERBAL TEAS AND INFUSIONS**

- GOOD MOOD HERBAL TEA: Rooibos, hibiscus, apple, orange, and cinnamon
- AFTER DINNER HERBAL TEA: Chamomile, fennel, licorice, and aromatic herbs
- FIREPLACE BLISS: Hibiscus, rosehip, apple, cloves, and almond

All our teas are served with a selection of homemade biscuits.

## COCKTAILS

### **DANDY SPRITZ**

Prosecco, Luxardo bitter, and ginger beer.

### **ASTOUND ME**

Berry-flavored gin, essence of papaya and almond, topped with tonic water.

### **BEYOND THE SEA**

Caramelized rum, ginger beer, lime, and Angostura bitters.

We can prepare most cocktails. Please ask our staff for details.

## BEERS

### **MENABREA**

33 cl., Blonde, 4.8% vol., balanced with floral and fruity notes.

### **LEFFE ROUGE**

33 cl., Amber, 6.6 % vol., spicy and caramelized aroma.

### **WEISSBIER**

50 cl., 5.2% vol., sweet taste, 10 IBU, hints of banana and cloves.

### **APA**

50 cl., 5.5% vol., bitter taste, 40 IBU, citrus notes.

### **PORTER**

50 cl., 5.1% vol., slightly bitter taste, 30 IBU, notes of barley coffee and caramel.

### **TRIPLE**

50 cl., 8.8% vol., balanced taste, 28 IBU, chestnut honey and raisin notes.

# WINERY

## SPARKLING

<b>SPUMANTE, extra dry</b> Val d'Oca, Valdobbiadene (TV), Veneto - Cuveè uve bianche, 11.5% vol.	5.00 €	15.00 €
<b>VALDOBBIADENE 1926, Prosecco superiore, extra dry</b> Valdo, Valdobbiadene (TV), Veneto - Glera 100%, 11% vol.	6.00	22.00
<b>FRANCIACORTA, extra brut</b> Berlucchi 61, Cortefranca (BS), Lombardia, Chard. 90%, Pinot nero. 10%, 12.5% vol.	7.00	35.00
<b>OLTREPÒ PAVESE, brut</b> Ca' di Frara, Mornico Losana (PV), Lombardia, Pinot Nero 100%, 12,5% vol.		35.00
<b>CHAMPAGNE</b> Ca' di Frara, Mornico Losana (PV), Lombardia, Pinot Nero 100%, 12,5% vol.		35.00

## WHITE

<b>INZOLIA</b> Tenuta Sallier de La Tour, Monreale (PA), Sicilia - Inzolia 100%, 12.5% vol.	5.00	15.00
<b>RIBOLLA GIALLA</b> Villa Folini, San Lorenzo (GO), Friuli V. G. - Ribolla Gialla 100%, 13% vol.	5.00	18.00
<b>LEONE BLEND</b> Tenuta Regaleali, Sclafani Bagni (PA), Sicilia, Catarratto 40%, Pinot Bianco. 19%, Sauvignon 23%, Traminer 14% e Moscato 4%, 12.5% vol.	6.00	23.00
<b>GEWÜRZTRAMINER</b> Konrad Oberhofer, Termeno (BZ), Alto Adige - gewürztraminer 100%, 13% vol. - 2020		29.00

## RED

<b>SYRAH</b> Tenuta Sallier de La Tour, Monreale (PA), Sic. - Syrah 100%, 13% vol. - 2018	5.00	15.00
<b>GALANTE, SANGIOVESE APPASSIMENTO</b> Gruppo Cevico, Lugo (RA), Emilia R., Sangiovese 100%, 14,5 vol. - 2020	6.00	23.00
<b>LAGREIN</b> Konrad Oberhofer, Termeno (BZ), Alto Adige - Lagrein 100%, 13% vol. - 2020	6.00	25.00
<b>VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE</b> Corte Volponi, Peschiera del Garda (VR), Veneto, Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 20%, 14% vol. - 2018		29.00





share your stories



DANDY\_WIFI  
password: wearedandy

[www.dandy.cafe](http://www.dandy.cafe)



Gluten-Free Dishes  
Vegan Dishes  
Vegetarian Dishes