

CASA
STAGNITTA
SORSI E MORSI DI CAFFÈ

Menù



LA NOSTRA VISIONE
OUR VISION

Dal 1928 dedichiamo all'arte del caffè tutta la nostra passione ed esperienza, un amore che evolve ogni giorno, sempre alla ricerca del meglio che ogni chicco racchiude in sé: ed è per questo che abbiamo deciso di creare un luogo dove la degustazione del caffè diventa piacere puro, da abbinare a nuove forme e consistenze in cui miscele e aromi nobili e pregiati rimangono assoluti protagonisti.

Benvenuti a Casa Stagnitta: dai gelati, alle granite fino ai dolci, un luogo in cui tutto è nel nome del caffè e nel nome di chi ha fatto e continua a fare la storia di questo prodotto a Palermo.

Since 1928 we have been dedicating all our passion and experience to the art of coffee, a love that evolves every day, always looking for the best that each coffee bean holds: that's why we decided to create a place where coffee tasting becomes a pleasure, combined with new forms and textures in which blends and noble, fine aromas are protagonists.

Welcome to Casa Stagnitta, a place where everything - from ice creams, to granita and desserts - is in the name of coffee, always in the name of who made and continues making the history of this product in Palermo.



←===== MONORIGINI PREGIATE =====→
PRECIOUS SINGLE ORIGINS

Nepal Mount Everest
(Nepal-Asia)

€ 3,00 ☕

Raro e prezioso caffè, arabica tra i più pregiati, coltivato in una piccola piantagione nel villaggio nepalese di Nuwakot. Si registrano note di cacao, arancia candita, vaniglia e zenzero in un corpo delicato dalla acidità gradevole e dolce.

Rare and precious coffee, one of the finest arabica, grown in a small plantation in the village Nuwakot in Nepal. There are hints of cocoa, candied orange peels, vanilla and ginger in a delicate body with a pleasant and sweet acidity.

Hawaii Kona
(Hawaii-America)

€ 4,50 ☕

Un'arabica di incomparabile valore, coltivata sulle pendici del monte Hualalai in buche scavate sulle rocce vulcaniche. Delicatissimo in tutte le sue espressioni, presenta un aroma delicato con leggere note speziate e di frutta secca.

An high-value arabica coffee, cultivated in holes on volcanic rocks, on the slopes of Mount Hualalai. A delicate flavour with a gentle aroma with hints of spices and nuts.

Jamaica Blue Mountain
(Jamaica-America)

€ 5,50 ☕

Il caffè della miglior qualità arabica, prodotto in piccole quantità sui pendii delle Montagne Blu delle Isole della Giamaica e protetto in barili di legno. Dal sapore delicato, presenta aroma di rum, vaniglia, cacao e tabacco.

The best quality Arabica coffee, produced in small quantities on the slopes of the Blue Mountains of the Jamaican Islands and preserved in wooden barrels. With a delicate flavor, it has the aroma of rum, vanilla, cocoa and tobacco.

Indonesia Kopi Luwak
(Indonesia-Asia)

€ 10,50 ☕

Il caffè più prezioso e raro al mondo, prodotto nelle isole indonesiane di Java e Sumatra. Corposo e liquoroso, con sapore di erbe aromatiche e arance amare, ha un retrogusto denso e persistente.

The most precious and rare coffee in the world, produced in the Indonesian islands of Java and Sumatra. Full-bodied and velvety with a flavor of aromatic herbs and bitter oranges, it has a dense and persistent aftertaste.

Scegli la miscela migliore per te: potrai acquistarla e portarla a casa tua
Choose the best blend for you: you can buy and bring it to your home

←===== LE NOSTRE MISCELE
OUR COFFEE BLENDS =====>

Miscela della Casa

€ 2,00 ☕

House Blend

Tutta la nostra esperienza di torrefattori in questa preziosa e intensa miscela che mette le migliori qualità di diversi caffè in un'unica tazzina.

Our entire experience of coffee roasters in this precious and intense blend that puts the best qualities of different coffees in a single cup.

Miscela Arabica 100%

€ 2,20 ☕

100% Arabic Blend

Le migliori varietà di arabica danno vita a questa miscela densa al palato, dall'aroma morbido e delicato ma allo stesso tempo lievemente amaro e acido.

The finest species of Arabica has been used to create this full bodied coffee with a thick and pleasant mouth feel. The bitterness and slight acidity is perfectly balanced by its sweetness and delicate aroma.

Miscela Decaffeinato

€ 2,20 ☕

Decaf Blend

Preziosa miscela, intensa come il vero espresso ma decaffeinizzata usando procedimenti e sostanze naturali che non alterano il sapore e la qualità del caffè.

Precious blend: intense and aromatic flavor like a real espresso but made caffeine free by using natural process which do not alter coffee taste and quality.

←===== BEVANDE ESPRESSO
ESPRESSO BEVERAGE =====>

Espresso con Panna*

€ 2,20

*Espresso with Whipped Cream**

Cappuccino*

€ 2,50

*Cappuccino**

Espresso Americano*

€ 2,00

*Espresso Americano**

Latte Macchiato*

€ 3,00

*Latte Macchiato**

*Decaffeinato/Arabica +0,20€. Latte di Mandorla +1,00€. Aggiunta panna +0,50€

*Decaf/Arabica+0,20€. Almond Milk +1,00€. Whipped cream addition +0,50€

CAFFETTERIA PREGIATA
FINE COFFEE BEVERAGE



Coké Caffè

€ 4,00

Espresso lungo 100% Arabica, salsa zabaione, crema di latte o panna montata, granella di amaretto.

Long espresso 100% Arabica, zabaione sauce, milk cream or whipped cream, amaretto grain.



Black Velvet

€ 4,50

Espresso Nepal Mount Everest, panna montata, salsa pan di zenzero.

Nepal Mount Everest espresso, whipped cream, gingerbread sauce.



Waimea Bay

€ 6,00

Espresso Hawaii Kona, aromatizzante* a scelta, crema caffè, latte magro (0,1%) montato.

Hawaii Kona espresso, flavoring of your choice, coffee cream, whipped skim milk (0,1%).*



West Sapphire

€ 7,00

Espresso Jamaica Blue Mountain, salsa chai, crema latte o panna alla vaniglia, cannella.

Jamaica Blue Mountain espresso, chai sauce, milk cream or vanilla whipped cream, cinnamon.



Perle Noire

€ 12,00

Espresso Kopi Luwak, sciroppo di cannella, panna aromatizzata al caffè.

Kopi Luwak espresso, cinnamon syrup, coffee whipped cream.

*Aromatizzanti: Nocciola, Vaniglia, Amaretto, Caramello, Cannella, Pan di Zenzero, Chai

*Flavorings: Hazelnut, Vanilla, Amaretto, Caramel, Cinnamon, Gingerbread, Chai

CAFFETTERIA FREDDA
ICED COFFEE BEVERAGE



Caffè Shackerato

€ 4,00

Espresso lungo, aromatizzante* a scelta, granella di nocciole, ghiaccio.

Long espresso, flavoring of your choice, hazelnuts grain, ice cubes.*



Cappuccino 4 Stagioni (freddo/cold)

€ 4,00

Espresso, salsa di cioccolato, latte magro freddo (0,1%) montato.

Espresso, chocolate sauce, cold whipped skim milk (0,1%).



Caffè Cannelle

€ 4,00

Espresso con sciroppo alla cannella, crema di latte, pepe nero in polvere, scaglie di cannella.

Espresso, cinnamon syrup, milk cream, black pepper powder, cinnamon flakes.



Caldo Freddo

€ 4,00

Espresso, aromatizzante a scelta*, crema di caffè, latte magro (0,1%) montato.

Espresso, flavoring of your choice, coffee cream, whipped skim milk (0,1%).*



Pistacho Coffee

€ 4,00

Espresso lungo, latte montato, salsa al pistacchio, granella di pistacchio.

Long espresso, whipped milk, pistachio sauce, pistachio grain.



Gelato Affogato al caffè

€ 4,00

Espresso, gelato a scelta tra i gusti offerti dalla casa, panna montata.

Espresso, ice cream of your choice, whipped cream.

*Aromatizzanti: Nocciola, Vaniglia, Amaretto, Caramello, Cannella, Pan di Zenzero, Chai

*Flavorings: Hazelnut, Vanilla, Amaretto, Caramel, Cinnamon, Gingerbread, Chai

CAFFETTERIA CALDA
HOT COFFEE BEVERAGE



Marocchino

€ 4,00

Espresso, salsa di cioccolato, cacao in polvere, crema di latte.
Espresso, chocolate sauce, cocoa powder, milk cream.



Caffè Vanigliato

€ 4,00

Espresso, sciroppo alla vaniglia, crema di latte calda, scorza di limone.
Espresso, vanilla syrup, hot milk cream, twist of lemon.



Green Coffee

€ 4,00

Espresso, salsa di pistacchio, granella di pistacchio, crema di latte o panna.
Espresso, pistachio sauce, milk cream or whipped milk, pistachio grain.



Caffè Croccante

€ 4,00

Espresso, salsa waffel con nocciole, panna alla vaniglia, granella di nocciola.
Espresso, waffle's hazelnut sauce, vanilla whipped cream, hazelnut grain.



Moucaffè

€ 4,00

Espresso 100% Arabica, salsa mou, panna al caffè, cacao in polvere.
100% Arabica espresso, toffee sauce, coffee whipped cream, cocoa powder.



Chicco Arabica

€ 4,00

Espresso lungo 100% Arabica, salsa pan di zenzero, panna montata.
Long espresso 100% Arabica, gingerbread sauce, whipped cream.



Mokaccino

€ 4,00

Espresso, salsa di cioccolato, crema di latte, panna alla vaniglia, scaglie di cioccolato.
Espresso, chocolate sauce, milk cream, vanilla whipped cream, chocolate flakes.



Caffè Amaretto

€ 4,00

Espresso, crema di latte, topping cioccolato fondente, sciroppo e granella di amaretto.
Espresso, milk cream, chocolate topping, amaretto syrup, amaretto grain.



Cocktail Caffè

€ 4,00

Espresso, sciroppo di vaniglia, panna montata.
Espresso, vanilla syrup, whipped cream.

←===== COLAZIONE & BRUNCH =====→
BREAKFAST & BRUNCH

Torte della Casa <i>(porzione)</i> <i>Homemade Cakes (portion)</i>	€ 4,50
Cannolo Siciliano <i>Sicilian Cannolo</i>	€ 3,50
Cornetto Impasto Classico/al Caffè <i>(vuoto, 80 g)</i> <i>Croissant, Classic/Coffee Flavored (no filling, 80 g)</i>	€ 2,00
Cornetto Impasto Classico/al Caffè <i>(ripieno, 95 g)</i> <i>Croissant, Classic/Coffee Flavored (filled, 95 g)</i>	€ 2,00
Cornetto Mignon Impasto al Caffè <i>Mignon Croissant, Coffee Flavored</i>	€ 1,50
Biscotti <i>(pezzo)</i> <i>Biscuits (one piece)</i>	€ 1,00
Brioche Aromatizzata alla Vaniglia/Caffè <i>(vuota, 80 g)</i> <i>Brioche, Coffee/Vanilla Flavored (no filling, 80 g)</i>	€ 1,50
Crostatina alla Marmellata/Genovese* <i>Mini Jam Turt/Genovese*</i>	€ 2,50
Danese/Iris al Forno* <i>Danese/Baked Iris*</i>	€ 2,50
Rosticceria Siciliana/Cornetti Salati* <i>Sicilian Rotisserie/Savory Croissants*</i>	

*La nostra produzione è artigianale e giornaliera, verifica la disponibilità al momento dell'ordine

*Our produce is daily handmade, please check availability before order

SEMIFREDDO ARTIGIANALE
HOMEMADE PARFAITS



Mousse della Casa

€ 4,50

Pan di spagna, croccante alle nocciole, mousse alle nocciole, cuore al caffè, glassa al caramello.

Sponge cake, crunchy hazelnut, hazelnut mousse, heart of coffee, caramel icing.

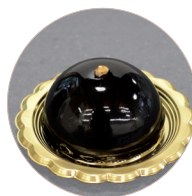


Mandorle e Amarene

€ 4,50

Pan di spagna, mousse di mandorle, croccante all'amarena, glassa all'amarena.

Sponge cake, almond mousse, crunchy black cherry, black cherry icing.



Goloso al Fondente

€ 4,50

Pan di spagna, croccante al cioccolato, mousse di gianduia, mousse di nocciola, glassa al cioccolato fondente.

Sponge cake, crunchy chocolate, gianduja mousse, hazelnut mousse, dark chocolate icing.



Goloso al Latte

€ 4,50

Pan di spagna, croccante al cioccolato, mousse di gianduia, mousse al cioccolato bianco, glassa al cioccolato al latte.

Sponge cake, crunchy chocolate, gianduja mousse, white chocolate mousse, milk chocolate icing.



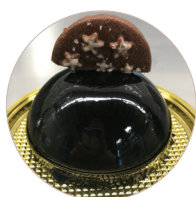
Cremoso al Pistacchio

€ 4,50

Pan di spagna, croccante al pistacchio, mousse al cioccolato bianco, cuore cremoso al pistacchio, glassa di fragole.

Sponge cake, pistachio crunchy, white chocolate mousse, soft heart of pistachios, strawberry icing.

SEMIFREDDO ARTIGIANALE
HOMEMADE PARFAITS



Croccante Pan di Stelle

€ 4,50

Pan di spagna, croccante Pan di Stelle, mousse gianduia, glassa al cioccolato fondente.

Sponge cake, crunchy Pan di Stelle, gianduia mousse, dark chocolate icing.



Croccante alla Nocciola

€ 4,50

Pan di spagna, croccante al cioccolato, mousse alla nocciola, glassa croccante al cioccolato

Sponge cake, crunchy chocolate, hazelnut mousse, crunchy chocolate icing.

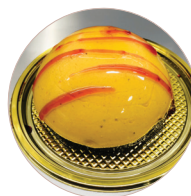


Croccante al Pistacchio

€ 4,50

Pan di spagna, croccante al cioccolato, mousse di pistacchio, glassa croccante di pistacchio.

Sponge cake, crunchy chocolate, pistachio mousse, crunchy pistachio icing.

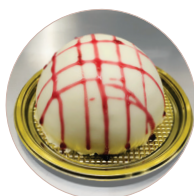


Croccante all'Amarena

€ 4,50

Pan di Spagna, croccante all'amarena, mousse alla fragola, glassa al limone.

Sponge cake, sour cherry crisp, strawberry mousse, lemon icing.



Croccante al Cioccolato Bianco

€ 4,50

Pan di spagna, croccante al cioccolato bianco, mousse ai frutti di bosco e glassa al cioccolato bianco.

Sponge cake, crunchy white chocolate, mixed berries mousse, white chocolate icing.

GELATO ARTIGIANALE
HOMEMADE ICE CREAM



Cono Gelato
Ice Cream Cone

€ 3,00



Brioche Gelato
*Ice Cream Brioche**

€ 4,00



Coppa Gelato
Ice Cream Cup

Media/Medium € 3,50
Grande/Large € 4,00

GUSTI AL CAFFÈ
COFFEE FLAVORS

Caffè Tradizionale, Caffè al Rum, Caffè Variegato al Caramello,
Stracciatella di Caffè, Cappuccino, Tiramisù

*Traditional Moka Coffee, Coffee Rum, Coffee Caramel Swirl,
Coffee Chocolate Chip, Cappuccino, Tiramisù*

GUSTI CLASSICI
CLASSIC FLAVORS

Nocciole IGP Piemonte, Pistacchio Verde di Bronte DOP,
Cioccolato, Fior di Latte, Fragola, Limone

*Piedmont Hazelnut PGI, Bronte Green Pistachio PDO,
Chocolate, Plain Ice Cream, Strawberry, Lemon*

*A Palermo il gelato può essere gustato anche con la brioche, un soffice e profumato dolce da forno di forma tondeggiante.
**In Palermo ice cream can also be combined with the brioche, a soft and fragrant bread, spherical and slightly flattened.*

COPPE GELATO
ICE CREAM CUPS



Giardinetto

€ 6,50

Gelato ai gusti Fragola, Limone e Pistacchio di Bronte DOP, frutta candita.

Strawberry, Lemon and Bronte Pistachio ice cream, candied fruit.



Spagnola

€ 6,50

Gelato Fior di latte, amarene sciropate Fabbri, salsa di amarene.

Plain ice cream, Fabbri wild cherries in syrup, wild cherry syrup.



Fruttata

€ 7,00

Gelato ai gusti Fragola e Limone, salsa di fragole, frutta fresca di stagione.

Strawberry and Lemon ice cream, strawberry sauce, fresh seasonal fruit.



Straciok

€ 7,50

Gelato ai gusti Stracciatella di caffè e Fior di latte, panna montata, cioccolata calda (a parte).

Coffee Chocolate Chip ice cream, Plain ice cream, whipped cream, hot chocolate (served separately).



Nougatina

€ 7,50

Gelato al gusto Cappuccino, salsa al caramello e granella di Nougatina Venchi, panna montata.

Cappuccino ice cream, caramel sauce, whipped cream, Venchi Nougatina grain.



Crocante

€ 8,00

Gelato ai gusti Pistacchio e Nocciole, salsa gianduia, salsa di pistacchi, nocciole, pistacchi, sfere di cioccolato, panna.

Pistachio and Hazelnut ice cream, gianduia and pistachio sauces, hazelnuts, pistachios, chocolate decorations, whipped cream.



Cubana

€ 8,00

Gelato al Cioccolato e Caffè al Rum, salsa al cioccolato, decorazioni al cioccolato, panna, Rum scuro, espresso 100% Arabica (a parte).

Chocolate and Coffee Rum ice cream, chocolate decoration, whipped cream, dark Rum, 100% Arabica espresso (served separately).

Aggiunta di panna extra +1,00 €

Extra whipped cream addition +1,00 €

GRANITA ARTIGIANALE SICILIANA
SICILIAN HOMEMADE GRANITA



Granita
Granita

Bicchiere / in a Glass € 4,00
Coppa / in a Cup € 6,00



Brioche
Brioche

€ 1,50



Granita con Tè freddo
Granita and Iced Tea

€ 4,00

GUSTI
FLAVORS

Caffè, Pistacchio Verde di Bronte DOP
Mandorla di Avola, Fragola, Limone

*Coffee, Bronte Green Pistachio PDO,
Avola Almond, Strawberry, Lemon*

Aggiunta di panna gratuita
Free whipped cream addition



La granita è un dolce freddo al cucchiaino, tipico della Sicilia, composta da acqua, zucchero, frutta fresca, oppure agrumi, mandorla, pistacchio o caffè. Le nostre granite, servite con o senza panna, sono realizzate secondo la tradizione della Sicilia orientale. Il miglior modo per gustarla è con la brioche, soffice e profumato dolce da forno di forma tondeggiante.

Granita is a semi-frozen dessert born in Sicily, made from sugar, water and various flavorings like fresh fruit, or agrums, almonds, pistachios, and so on. At Casa Stagnitta, Granita is made following the traditional recipes of Western Sicily. The best way to enjoy a Granita is combining it with the brioche, a soft and fragrant bread, similar to a highly enriched pastry, spherical and slightly flattened.

←==== GRANITA COCKTAIL
GRANITA COCKTAIL =====>



Spritz

€ 8,00

Granita cocktail, frullato di fragola, succo di limone, prosecco, Aperol.

Granita cocktail, strawberry smoothie, lemon juice, prosecco, Aperol.



Scarlet

€ 8,00

Granita cocktail, frullato di fragola, succo di limone e di mirtillo, Rum Brugal Anejo Superior.

Granita cocktail, strawberry smoothie, lemon juice, cranberry juice, Brugal Anejo Superior Rhum.



Midori Sour

€ 8,00

Granita cocktail, succo di limone, soda, Midori (liquore).

Granita cocktail, lemon juice, soda, Midori (liquor).



Mojito

€ 8,00

Granita cocktail, succo di limone, foglie di menta fresca, soda, zucchero di canna, Havana Club Rum.

Granita cocktail, lemon juice, fresh mint leaves, soda, brown sugar, white Havana Club Rhum.

FRAPPÈ
MILKSHAKE



Frappè con Gelato
Ice Cream Milkshake

€ 4,50

Gusti Gelato/Ice Cream Flavors

Nocciole IGP Piemonte, Pistacchio Verde di Bronte DOP, Cioccolato, Fior di Latte, Fragola, Limone, Caffè Tradizionale, Caffè al Rum, Caffè Variiegato al Caramello, Stracciatella di Caffè, Cappuccino, Tiramisù.

Piedmont Hazelnut PGI, Bronte Green Pistachio PDO, Chocolate, Plain Ice Cream, Strawberry, Lemon, Traditional Moka Coffee, Coffee Rum, Coffee Caramel Swirl, Coffee Chocolate Chip, Cappuccino, Tiramisù.

Salse/Sauces

Cioccolato Fondente, Salsa Frutti di Bosco, Salsa Pistacchio, Salsa Caramello, Salsa Gianduia Croccante.

Dark Chocolate sauce, Pistachio sauce, Caramel sauce, Crunchy Gianduia sauce.

Granelle/Grains

Granella di Amaretto, Granella di Nocciole, Granella di pistacchio.

Amaretto Grain, Hazelnuts Grain, Pistachio Grain.

CREMA DI CAFFÈ ARTIGIANALE
HOMEMADE COFFEE CREAM



Crema Fredda al Caffè
Iced Coffee Cream

€ 4,00

Aggiunta di granelle/creme gratuita. Aggiunta di panna gratuita.
Free grains/creams addition. Free whipped cream addition.

←===== BEVANDE DELLA CASA =====→
HOMEMADE BEVERAGE

Vucciria (300 ml) € 4,00

Latte di Mandorla, Cannella, Polvere di Caffè, Foglie di Menta Fresca, Miele e Ghiaggio.

Almond milk, Cinnamon, Coffee Powder, Fresh Mint Leaves, Honey and Ice Cubes.

Ballarò (300 ml) € 3,00

Acqua, Succo di Limone, Foglie di Menta Fresca, Miele e Ghiaccio.

Water, Lemon Juice, Fresh Mint Leaves, Honey, and Ice Cubes.

Acqua e Zammù* (300 ml) € 2,50

Acqua, Ghiaccio, Anice Unico Tutone (vol. 60 %).

Water, Ice Cubes, Tutone Anice Unico (Sicilian Liqueur, vol. 60 %).

Tè Freddo della Casa (300 ml) € 2,50

Homemade Iced Tea (300 ml)

Spremuta fresca di Arancia/Limone (200 ml) € 3,50

Squeezed Orange/Lemon Juice (200 ml)

Tè Caldo

Hot Tea

Consulta il nostro menù dei tè e delle cioccolate calde per scegliere il tuo gusto preferito.

Please refer the tea and hot chocolates menu to choose your favorite taste.

Cioccolata Calda

Hot Chocolate

Consulta il nostro menù delle cioccolate calde e dei tè per scegliere il tuo gusto preferito.

Please refer the hot chocolate and tea menu to choose your favorite taste.

←===== BIBITE ANALCOLICHE =====→
SOFT DRINKS

Acqua Naturale (40 cl) <i>Natural Mineral Water (40 cl)</i>	€ 1,50
Acqua Frizzante (40 cl) <i>Sparkling Mineral Water (40 cl)</i>	€ 1,50
Coca-Cola/Fanta/Coca Cola Zero (25 cl) <i>Coke/Fanta/Sprite/ Coca Cola Zero (25 cl)</i>	€ 2,50
Chinotto (27,5 cl) <i>Chinotto (27,5 cl)</i>	€ 2,50
Schweppes Lemon/Tonica (18 cl) <i>Schweppes Lemon/Tonic (18 cl)</i>	€ 2,50
Tè Limone/Pesca (50 cl) <i>Lemon/Peach Iced Tea (50 cl)</i>	€ 2,50
Succo di frutta Ace/Pesca/Pera (200 ml) <i>Ace/Peach/Pear Juice (200 ml)</i>	€ 2,60
Succo di Frutta Ananas 100% (200 ml) <i>100% Pineapple Juice (200 ml)</i>	€ 3,00
Succo di Frutta Mirtillo (200 ml) <i>Blueberry Juice (200 ml)</i>	€ 3,20
Crodino (9,8 cl) <i>Crodino (9,8 cl)</i>	€ 3,20
Sanbitter Bianco/Rosso (9,8 cl) <i>Sanbitter White/Red (9,8 cl)</i>	€ 3,20

4 **ALLERGENI** **ALLERGENS** 4

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.



Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.





www.casastagnitta.it