

L'Enoteca





Caffetteria

Coffee

Caffè espresso <i>Espresso</i>	€ 2,50
Caffè decaffeinato <i>Decaf</i>	€ 2,50
Caffè con panna <i>Espresso with whipped cream</i>	€ 3,50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 4,00
Orzo / Ginseng <i>Barley / Ginseng</i>	€ 3,00
Orzo / Ginseng tazza grande <i>Barley / Ginseng big cup</i>	€ 3,50
Caffè americano <i>American coffee</i>	€ 3,00
Caffè doppio <i>Double Espresso</i>	€ 5,00
Caffè shakerato <i>Iced coffee</i>	€ 5,00
Latte macchiato <i>Macchiato</i>	€ 4,00
Caffè corretto <i>Coffee with spirit</i>	€ 4,00
Affogato al caffè <i>Coffee with ice cream</i>	€ 5,00
The Earl Grey, The English Breakfast, Tisane assortite <i>Earl Grey Tea, English Breakfast Tea, Herbal Teas</i>	€ 5,00
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	€ 5,00
Cioccolata calda con panna <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	€ 6,00

Bibite

Soft drinks

Acqua ½ litro "Surgiva" <i>Water by bottle</i>	€ 3,00
Succo di frutta (arancia - pompelmo - ananas - pera - pesca) <i>Juice by bottle (orange - grapefruit - pineapple - pear - peach)</i>	€ 5,00
Succo di frutta (mirtilli) <i>Juice by bottle (blueberries)</i>	€ 6,00
The freddo (limone - pesca) <i>Iced Tea (lemon - peach)</i>	€ 5,00
Bibite in bottiglietta vetro (Lurisia) Chinotto - Limonata - Arancia Amara <i>Soft drinks by bottle Chinotto - Lemonade - Bitter Orange</i>	€ 5,00
Coca Cola - Sprite - Fanta - Cedrata Tassoni - Schweppes Tonic <i>Coca Cola - Sprite - Fanta - Cedrata Tassoni - Schweppes Tonic</i>	€ 5,00
Red Bull <i>Red Bull</i>	€ 6,00

Centrifughe e Spremute

Fresh fruit juices

Detox Cetriolo, finocchio, menta, mela <i>Cucumber, fennel, mint, apple</i>	€ 7,50
Recharge Carota, mela, ananas, zenzero <i>Carrot, apple, pineapple, ginger</i>	€ 7,50
Refresh Mela, sedano, ananas, zenzero <i>Apple, celery, pineapple, ginger</i>	€ 7,50
Spremute fresche (arancia - limone - pompelmo) <i>Fresh juices (orange - lemon - grapefruit)</i>	€ 6,50

Aperitivi

Aperitifs

Alcolici / *Alcohol*

Campari Soda	€ 6,00
Campari Soda con Prosecco	€ 7,00
Crodino con Prosecco	€ 7,00
Spritz Bianco (Prosecco, Soda)	€ 6,50
Spritz Aperol o Campari	€ 7,00
Spritz Hugo al Sambuco	€ 7,00
Spritz Misto (Campari e Aperol)	€ 7,50
Spritz con Cedrata Tassoni	€ 7,00
Aperitivo Alcolico Scaravelli	€ 9,00
Americano	€ 9,00
Negroni	€ 9,00
Negroni Sbagliato	€ 9,00
Campari Orange (Campari bitter, succo d'arancia)	€ 8,00
Mimosa (succo all'arancia, prosecco brut)	€ 8,00
Moscow Mule (vodka, lime, ginger beer)	€ 9,00
Vermouth Rosso Piloni	€ 7,50
Vermouth Rosso Martini Riserva	€ 8,50

Gin Tonic Bombay Sapphire	€ 10,00
Gin Tonic Tanqueray	€ 11,00
Gin Tonic Hendrick's	€ 12,00
Gin Tonic Bulldog	€ 13,00
Gin Tonic The London N. 1	€ 13,00
Gin Tonic Roby Marton	€ 13,00
Gin Tonic Malfy Pompelmo	€ 12,50
Gin Tonic Malfy Limone	€ 12,50
Gin Tonic Tanqueray 10	€ 13,50
Gin Tonic Gin Mare	€ 13,50
Gin Tonic Monkey's	€ 16,00
Serviti con Schweppes Tonic o, a richiesta, Indian Tonic J. Gasco <i>Served with Schweppes Tonic or, on request, Indian Tonic J. Gasco</i>	€ 1,00

Analcolici / Alcohol free

Crodino	€ 6,00
Sanbittér	€ 6,00
Ginger Beer	€ 6,50
Aperitivo Analcolico Scaravelli	€ 8,50

Birre in bottiglia

Beers by bottle

Menabrea 0,33 l	€ 6,00
Corona 0,33 l	€ 6,00
Ichnusa (Non Filtrata) 0,33 l	€ 7,00
Dolomiti Rossa 0,33 l	€ 6,50
Weiss Franziskaner 0,50 l	€ 8,00
Beck's Analcolica 0,33 l	€ 6,00

Birre artigianali

Craft beers

Bianca Blanche 4.8% "Viola" 0,75 l	€ 22,00
Bionda Lager 5.6% "Viola" 0,75 l	€ 22,00
Rossa Red Ale 6.6% "Viola" 0,75 l	€ 23,00

Birre alla spina

Draft beers

Birra Italiana 4.8% Lager 0,20 l	€ 4,50
Birra Italiana 4.8% Lager 0,40 l	€ 7,00
Birra Italiana 4.8% Lager 0,50 l	€ 8,00
Benediktiner Weiss 5.4% 0,20 l	€ 6,00
Benediktiner Weiss 5.4% 0,40 l	€ 8,00
Benediktiner Weiss 5.4% 0,50 l	€ 9,00

Vini spumanti

Sparkling wines

Bottiglia 0,750 l / 0,750 l Bottle

	calice / glass	bottiglia / bottle
Bianco Frizzante Extra Dry <i>Scaravelli – Lombardia</i>	–	€ 16,00
Spumante Brut <i>Salieri – Veneto</i>	€ 5,00	€ 20,00
Prosecco Doc <i>Salieri – Veneto</i>	–	€ 24,00
Cuvée Maison Spumante Garda Metodo Classico Doc <i>La Prendina – Lombardia</i>	–	€ 28,00
Prosecco Superiore Brut <i>Duca di Dolle – Veneto</i>	€ 6,00	€ 26,00
Trento DOC Perlé <i>Ferrari – Trentino</i>	€ 9,00	€ 65,00
Maximum Blanc de Blancs <i>Ferrari – Trentino</i>	€ 7,50	€ 45,00
Franciacorta Prima Cuvée Brut <i>Monte Rossa – Lombardia</i>	–	€ 55,00
Franciacorta Brut <i>Ferghettina – Lombardia</i>	€ 8,50	€ 50,00
Champagne Brut <i>Bruno Paillard – Francia</i>	–	€ 110,00

Bottiglia 0,375 l / 0,375 l Bottle

Prosecco di Valdobbiadene <i>Bellenda – Veneto</i>	–	€ 20,00
Franciacorta Brut <i>Ferghettina – Lombardia</i>	–	€ 32,00

Vini bianchi

White wines

Bottiglia 0,750 l / 0,750 l Bottle

	calice / glass	bottiglia / bottle
Pinot Bianco Garda Doc <i>La Prendina – Lombardia</i>	–	€ 20,00
Pinot Grigio Garda Doc <i>La Prendina – Lombardia</i>	–	€ 20,00
Valbruna Sauvignon <i>La Prendina – Lombardia</i>	–	€ 25,00
Lugana DOC Lago <i>Zenato – Veneto</i>	€ 6,00	€ 24,00
Lugana DOC Santa Cristina <i>Zenato – Veneto</i>	–	€ 36,00
Custoza <i>Cavalchina – Veneto</i>	€ 5,50	€ 20,00
Soave <i>Suavia – Veneto</i>	€ 6,50	€ 29,00
Collio DOC Chardonnay <i>Marco Felluga – Friuli</i>	–	€ 38,00
Ribolla Gialla <i>Marco Felluga – Friuli</i>	–	€ 38,00
Gewürztraminer <i>Tiefenbrunner – Alto Adige</i>	–	€ 35,00
Müller Thurgau <i>Tiefenbrunner – Alto Adige</i>	€ 7,50	€ 29,00

Bottiglia 0,375 l / 0,375 l Bottle

	calice / glass	bottiglia / bottle
Lugana DOC Lago <i>Zenato – Veneto</i>	–	€ 15,00
Lugana DOC Santa Cristina <i>Zenato – Veneto</i>	–	€ 20,00
Custoza <i>Cavalchina – Veneto</i>	–	€ 14,00
Soave <i>Suavia – Veneto</i>	–	€ 20,00
Gewürztraminer <i>Tiefenbrunner – Alto Adige</i>	–	€ 23,00

Vini rossi

Red wines

Bottiglia 0,750 l / 0,750 l Bottle

	calice / glass	bottiglia / bottle
Lambrusco Mantovano <i>Scaravelli – Lombardia</i>	€ 5,00	€ 18,00
Lambrusco Mantovano Rays <i>Cantine Virgili – Lombardia</i>	–	€ 26,00
Merlot Garda Doc <i>La Prendina – Lombardia</i>	–	€ 22,00
Cabernet Garda Doc <i>La Prendina – Lombardia</i>	–	€ 24,00
Cabernet Sauvignon Garda Doc Falcone <i>La Prendina – Lombardia</i>	–	€ 36,00
Bardolino Doc <i>Cavalchina – Veneto</i>	€ 6,00	€ 20,00
Torre Rosso IGT <i>Torre d'Orti – Veneto</i>	–	€ 22,00
Valpolicella Classico Doc <i>Torre d'Orti – Veneto</i>	€ 6,50	€ 26,00
Valpolicella Classico Doc <i>Allegrini – Veneto</i>	–	€ 30,00
Valpolicella Superiore Doc "Morari" <i>Torre d'Orti – Veneto</i>	€ 7,50	€ 38,00
Valpolicella Classico Superiore <i>Zenato – Veneto</i>	–	€ 39,00
Valpolicella Superiore Doc <i>Allegrini – Veneto</i>	–	€ 35,00
Valpolicella Ripasso Doc <i>Torre d'Orti – Veneto</i>	€ 8,50	€ 33,00
Valpolicella Ripassa <i>Zenato – Veneto</i>	–	€ 48,00
Palazzo della Torre Veronese IGP <i>Allegrini – Veneto</i>	–	€ 36,00
Amarone della Valpolicella Docg <i>Torre d'Orti – Veneto</i>	€ 10,00	€ 55,00

	calice / glass	bottiglia / bottle
Amarone della Valpolicella Docg Classico <i>Zenato – Veneto</i>	–	€ 90,00
Marzemino <i>Le Cantine Isera – Trentino</i>	–	€ 32,00
Teroldego <i>Endrizzi – Trentino</i>	–	€ 36,00
Lagrein <i>Tiefenbrunner – Alto Adige</i>	–	€ 40,00
Pinot Nero <i>Tiefenbrunner – Alto Adige</i>	–	€ 38,00
Dolcetto d'Alba <i>Parusso – Piemonte</i>	–	€ 35,00
Barbera d'Alba <i>Prunotto – Piemonte</i>	–	€ 36,00
Chianti Classico Docg <i>Pèppoli Marchesi Antinori – Toscana</i>	–	€ 35,00
Bolgheri Doc Bruciato <i>Antinori – Toscana</i>	–	€ 55,00
Morellino di Scansano <i>Col di Bacche – Toscana</i>	–	€ 31,00
Rosso Montepulciano <i>Poliziano – Toscana</i>	–	€ 34,00
Nobile Montepulciano <i>La Braccesca – Toscana</i>	–	€ 46,00
Rosso di Montalcino <i>Col d'Orcia – Toscana</i>	–	€ 42,00
Brunello di Montalcino <i>Caparzo – Toscana</i>	–	€ 62,00
Nero d'Avola <i>Cusumano – Sicilia</i>	–	€ 27,00
Syrah <i>Cusumano – Sicilia</i>	–	€ 27,00

Vini rossi

Red wines

Bottiglia 0,375 l / 0,375 l Bottle

	calice / glass	bottiglia / bottle
Lambrusco <i>Scaravelli – Lombardia</i>	–	€ 11,00
Bardolino <i>Cavalchina – Veneto</i>	–	€ 14,00
Valpolicella Classico Doc <i>Allegrini – Veneto</i>	–	€ 23,00
Valpolicella Ripassa <i>Zenato – Veneto</i>	–	€ 31,00
Chianti Classico Docg <i>Peppoli Marchesi Antinori – Toscana</i>	–	€ 26,00

Vini rosati

Rosé wines

Bottiglia 0,750 l / 0,750 l Bottle

	calice / glass	bottiglia / bottle
Rosé frizzante Extra Dry <i>Scaravelli – Lombardia</i>	–	€ 16,00
Spumante Rosè <i>Salieri – Veneto</i>	€ 6,50	€ 24,00
Bardolino Chiaretto <i>Cavalchina – Veneto</i>	–	€ 22,00

Bottiglia 0,375 l / 0,375 l Bottle

Bardolino Chiaretto <i>Cavalchina – Veneto</i>	–	€ 15,00
---	---	---------

Vini in caraffa

Bianco frizzante o Rosso

Wines on Tap *Sparkling white wine or Red wine*

Caraffa da 1/4 litro <i>1/4 liter wine carafe</i>	€ 5,00
Caraffa da 1/2 litro <i>1/2 liter wine carafe</i>	€ 10,00
Caraffa da 1 litro <i>1 liter wine carafe</i>	€ 18,00

Vini dolci

Dessert wines

Bottiglia 0,50 l / 0,50 l Bottle

	calice / glass	bottiglia / bottle
Passito Veneto <i>Cavalchina – Veneto</i>	€ 6,00	€ 24,00
Tre Filer <i>Ca' dei Frati – Veneto</i>	€ 9,00	€ 33,00

Cicchetti & Snacks

Appetizer & Starters

Mezza pala bianca con olio extravergine e origano ¹ <i>White focaccia with extra virgin olive oil and oregano</i>	€ 4,00
Mezza pala con pomodoro, mozzarella Fiordilatte e pesto di basilico ^{1,5} <i>Focaccia with tomato, mozzarella and basil</i>	€ 6,00
Mezza pala con pomodoro, mozzarella Fiordilatte e salamino piccante ^{1,5} <i>Focaccia with tomato, mozzarella and sharp salami</i>	€ 6,50
Mezza pala con pomodoro, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto e funghi chiodini ^{1,5} <i>Focaccia with tomato, mozzarella, baked ham and chiodini mushrooms</i>	€ 7,50
Mezza pala con mozzarella Fiordilatte, mortadella e pistacchi tostati ^{1,5,8,12} <i>Focaccia with mozzarella cheese, mortadella and toasted pistachios</i>	€ 8,00
Mezza pala con pomodoro, Stracciatella, acciughe di Cetara, olive taggiasche e origano ^{1,5,12} <i>Focaccia with tomato, Stracciatella (fresh cheese), anchovies fillets from Cetara, "taggiasca" olives and oregano</i>	€ 8,00
Salame Mantovano e Grana Padano stagionato oltre 20 mesi <i>Mantuan salami and extra-seasoned Grana Padano</i>	€ 12,00
Selezione di salumi tipici Mantovani <i>Mini Mantuan charcuterie selection</i>	€ 16,00
Grana Padano stagionato oltre 20 mesi con la nostra mostarda artigianale di mele Campanine ^{6,13} <i>Over 20 month aged Grana Padano cheese with our homemade Campanine apples chutney</i>	€ 14,00
Pinzimonio di verdure di stagione con vinaigrette all'aceto balsamico ⁶ <i>Raw seasonal vegetables in pinzimonio (oil, salt and pepper) with balsamic vinegar</i>	€ 12,00
Acciughe di Cetara con burratina, crostone di pane, pomodorini e foglie di capperi ^{1,5,9} <i>Anchovies fillets from Cetara with burrata (fresh cheese), toasted bread, cherry tomatoes and caper leaves</i>	€ 14,00
Bruschetta con pomodorini, basilico e burratina ^{1,5} <i>Toasted bread, cherry tomatoes, basil and burrata (fresh cheese)</i>	€ 12,00

Dolci

Desserts

Dolci fatti da noi
Our homemade desserts

Sbrisolona Mantovana classica e al cacao con salsa zabaione ^{1,5,6,7,8} <i>Traditional and cocoa scented homemade Sbrisolona with zabaglione sauce — «Typical Dish»</i>	€ 8,00
Salame di cioccolato con crema al mascarpone ^{1,5,7,8} <i>Chocolate salami with mascarpone cream — “Typical Dish”</i>	€ 8,00
Torta Elvezia Mantovana ^{1,5,6,7,8} <i>“Elvezia” Mantuan cake with zabaglione, butter cream and almonds — “Typical Dish”</i>	€ 8,50
Bocciolo di Torta delle Rose con crema al mascarpone ^{1,5,6,7,8} <i>Leavened “Torta delle Rose” cake with mascarpone cream — “Typical Dish”</i>	€ 9,50
Millefoglie con crema al mascarpone, frutti rossi e menta ^{1,5,7} <i>Millefeuille with mascarpone cream, red fruits and mint</i>	€ 9,50
Tiramisù classico selezione Scaravelli ^{1,5,7} <i>Homemade Tiramisù</i>	€ 8,00
Cheesecake ai frutti rossi e menta ^{1,5,7,8} <i>Homemade cheesecake with red fruits and mint</i>	€ 8,00
Cremoso al cioccolato bianco con salsa di mango e crumble di Sbrisolona al cacao ^{1,5,7,8} <i>White chocolate dessert with mango sauce and cocoa scented Sbrisolona crumble</i>	€ 8,50
Frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit</i>	€ 7,00
Sorbetto al limone con polvere di zenzero <i>Non alcoholic lemon sorbet with ginger powder</i>	€ 7,00

Whisky

Whiskey

Whisky Glen Grant	€ 7,50
Whisky Jack Daniel's	€ 8,00
Whisky Talisker Storm	€ 9,50
Whisky Oban 14 years	€ 13,00
Whisky Lagavulin 8 years	€ 13,00
Whisky Laphroaig 10 years	€ 10,00
Whisky Caolilla 12 years	€ 10,00

Vodka

Vodka

Vodka Absolut	€ 7,50
Vodka Tonic	€ 7,50
Vodka Stolichnaya	€ 10,00
Vodka Lemon	€ 10,00
Vodka Red Bull	€ 10,00

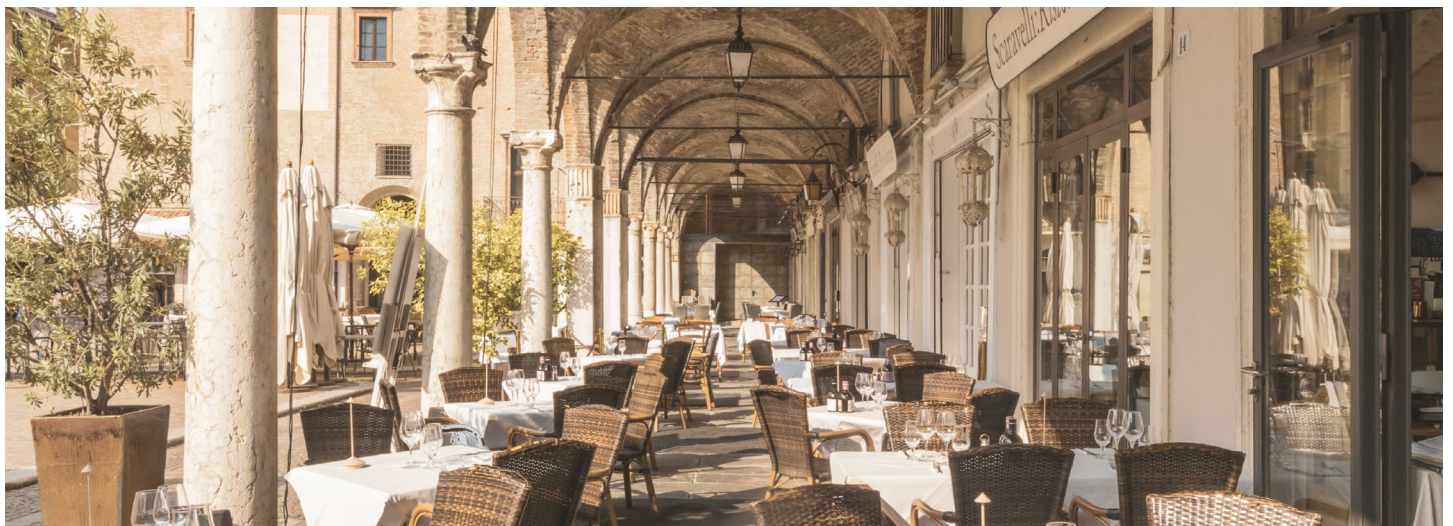
Grappe e amari

Grappa & Bitters

Amari classici italiani	da € 5,00
Poli Morbida	€ 6,00
Domenis Storica Nera	€ 7,00
Rhum Havana Club 7 years	€ 7,50
Brandy Cardenal Mendoza	€ 7,50
Cognac Martell	€ 7,50
Poli Barrique	€ 8,00
Rhum Matusalem 7 years	€ 8,50
Rhum Zacapa 23	€ 13,00
Rhum Diplomatico Reserva	€ 10,00

3 diverse attività in Piazza delle Erbe

3 different activities in Piazza delle Erbe



Scaravelli: *Residenza*

Il tratto distintivo della Residenza è, oltre alla storicità degli edifici ristrutturati nel rispetto del loro valore artistico all'insegna della cura del dettaglio e del comfort, la posizione strategica.

Situata nel cuore del centro storico di una delle città più suggestive d'Italia, permette agli ospiti di godere degli scorci più spettacolari, vivendo un'esperienza immersiva.

The distinctive feature of the Residence is, in addition to the historicity of the buildings renovated in respect of their artistic value in the name of attention to detail and comfort, the strategic position.

Located in the heart of the historic center of one of the most evocative cities in Italy, it allows guests to enjoy the most spectacular views, living an immersive experience.

Scaravelli: *Forneria*

La Forneria è il luogo ideale per acquistare prodotti artigianali realizzati utilizzando materie prime accuratamente selezionate, oltre alle migliori tipicità mantovane sia dolci che salate.

Nell'annesso Laboratorio, i nostri chef producono ogni giorno a vista la pasta fresca con la possibilità di acquistarla o di consumarla in versione "da passeggio" appena cucinata.

La Forneria is the perfect place to buy homemade products. We use carefully selected raw materials, as well as the best sweet and savory Mantuan specialties.

Our chefs produce fresh pasta every day on a open-style kitchen-lab with the possibility of buying it or consuming it in a freshly cooked "walking" version.

Scaravelli: *Ristorante*

Il Ristorante propone le migliori specialità della cucina mantovana preparate secondo la tradizione, un'ottima pizza e dessert di produzione propria nella favolosa cornice di Piazza delle Erbe, la più suggestiva del centro storico di Mantova.

Scaravelli: *Ristorante* dispone di uno spazio all'aperto coperto sotto lo scenografico porticato del Palazzo della Ragione, oltre a 4 eleganti salette interne con ampie vetrate completamente apribili che si affacciano direttamente sul porticato.

Scaravelli: Restaurant offers the best specialties of Mantuan cuisine prepared according to tradition, an excellent pizza and dessert of its own production in the fabulous setting of Piazza delle Erbe, the most evocative of Mantua's historic center.

Scaravelli: Ristorante has a covered outdoor space under the scenic portico of the Palazzo della Ragione, as well as 4 elegant internal rooms with large windows that can be completely opened that directly overlook the portico. spectacular views, living an immersive experience.

Allergeni

Allergens

- | | |
|---|---|
| 1 Glutine
<i>Gluten</i> | 8 Frutta a guscio e derivati
<i>Nuts and derivatives</i> |
| 2 Soia e derivati
<i>Soy and derivatives</i> | 9 Pesce e derivati
<i>Fish and derivatives</i> |
| 3 Semi di sesamo e derivati
<i>Sesame seeds and derivatives</i> | 10 Sedano e derivati
<i>Celery and derivatives</i> |
| 4 Crostacei e derivati
<i>Crustaceans and derivatives</i> | 11 Lupino e derivati
<i>Lupine and derivatives</i> |
| 5 Latte e derivati
<i>Milk and derivatives</i> | 12 Arachidi e derivati
<i>Peanuts and derivatives</i> |
| 6 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori ai 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come S ₂ O
<i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as 2SO</i> | 13 Senape e derivati
<i>Mustard and derivatives</i> |
| 7 Uova e derivati
<i>Eggs and derivatives</i> | 14 Molluschi e derivati
<i>Shellfish and derivatives</i> |

Reg. 1169/2011, art. 44, par. 2

Note

Notes

Si prega di segnalare al cameriere eventuali intolleranze alimentari. Su richiesta, nel nostro Ristorante, è disponibile per la consultazione l'elenco completo degli ingredienti utilizzati nella preparazione di tutti i piatti presenti nel nostro menù con indicazione dei relativi allergeni. Ogni piatto servito in questo Ristorante è preparato al momento: i tempi di attesa sono proporzionali all'affluenza del momento. Non si effettuano conti separati.

We should be grateful if you could advise waiters in case of food intolerance. On request, the complete list of ingredients used in the preparation of all the dishes on our menu with an indication of the relative allergens is available for consultation. Each dish served in this restaurant is freshly prepared: waiting times are proportional to the turnout of the moment. Is not possible to share the bill.

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

In order to guarantee their quality and food safety, some products supplied are deep-frozen at the origin by the producer or are subjected to negative temperature blast chilling, as described in the Haccp Plan according to EC Reg. 852/04. Our staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the foods served.

Per i pasti consumati all'esterno, in caso di maltempo, le pietanze ordinate e già servite al tavolo verranno incluse nel conto anche se non consumate. La richiesta di esclusione di un ingrediente nei piatti ordinati non costituisce motivo per richiedere uno sconto dal momento che viene compensata con aggiunta di altri ingredienti. Si declina ogni responsabilità in caso di furto all'interno del nostro locale.

For meals eaten outside, in case of bad weather, the dishes ordered and already served at the table will be included in the bill even if not consumed. The request for the exclusion of an ingredient in the dishes ordered does not constitute a reason of discount since it is compensated by adding other ingredients. We decline any responsibility in case of theft inside or outside the venue.

Scaravelli:*Ristorante*

T +39 0376 22 58 80 ristorante@scaravelli.it scaravelli.it/ristorante