

HARMONIA

in cucina

MENÙ

PRIMAVERA ESTATE 2026

BENVENUTI DA HARMONIA

Harmonia nasce dalla passione
e la voglia di condividere due cucine
come accade nella vita di Orietta e Enrico.

Orietta cuoca e mamma con la passione
per la cucina da sempre attraverso i suoi piatti
vi racconterà la storia della sua terra Natia L'Umbria
omaggiando l'Emilia Romagna la regione adottiva di Orietta.

Enrico Oste curioso con l'amore per i vini
vi accoglierà con la sua Bolognesità,
vi accompagnerà in un percorso unico,
in un ambiente raffinato e moderno

ORietta e ENRICO

DEGUSTAZIONE
DALL'EMILIA ALL'UMBRIA

PRINCIPII

2 antipasti a scelta dello chef

PRIME VIVANDE

2 primi a scelta dello chef

SECONDE VIVANDE

1 secondo a scelta dello chef

DOLCE

55€ a persona

VINI IN ABBINAMENTO

(4 calici)

35€

PRINCIPII

PROSCIUTTO DI PARMA	16€
Prosciutto di Parma 30 mesi, ricotta montata, miele di acacia e scorza di limone (A,I,G,L)	
PETTO D'OCA	16€
Petto d'oca affumicato, foglie di senape selvatica, fragole marinate e riduzione di Sangiovese (C,G)	
SELEZIONE IN ROSA	16€
Selezione di mortadelle artigianali Salame rosa bolognese, mortadella classica, mortadella al tartufo con crescentine calde e giardiniera della casa. (A,G)	
CULATELLO	25€
Culatello di Zibello, pera al Sagrantino e nocciole tostate (G,A, H)	
ASPARAGI	12€
Asparagi verdi, crema di uovo e Parmigiano, croccante di pane (A,C,G)	
L'UOVO 65°	12€
Uovo mollet, pomodoro rustico speziato e Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi Pomodoro cotto lentamente con aglio dolce e paprika affumicata, pane casereccio croccante (A,C,G)	
TORTINO DI PATATE	12€
Tortino di patate dorato, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e mousse di mortadella (G)	
Coperto e pane 3€	

PRIME VIVANDE

TAGLIATELLE AL MATTARELLO Tagliatelle al ragù di Chianina (A,C,G,L,I)	14€
GNOCCHI & ANATRA Gnocchi di patate alle erbe spontanee, ragù leggero d'anatra (A,I)	16€
TORTELLINI "HARMONIA" Tortellini verdi riduzione di doppia panna, parmigiano e salsa d'arrosto (A,C,G,I,L)	18€
PASSATELLI Passatelli asciutti, culatello e il suo crumble, limone e spuma di Parmigiano Reggiano (A,C,G)	16€
RAVIOLI Ravioli di caprino e ricotta, pepe nero, asparagi verdi e la loro crema e burro nocciola (A,C,G)	16€
STRANGOZZI Strangozzi al rancetto leggero, pomodoro arrosto, guanciale croccante, prezzemolo e maggiorana, crema soffice di pecorino (A,G)	13€
CANNELLONI UMBRI Cannelloni di Salsiccia e funghi gratinati alla besciamella e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (A,C,G)	16€

Coperto e pane 3€

CONTORNI

PATATE AL FORNO O FRITTE (G)	6€
ERBETTE DI STAGIONE RIPASSATE	8€
FRIGGIONE	6€
INSALATA DI ARANCE, FINOCCHI E RUCOLA	6€

BEVANDE

ACQUA LEVICO NATURALE	3,50€
ACQUA LEVICO FRIZZANTE	3,50€
FANTA	4€
COCA COLA	4€
COCA COLA ZERO	4€
TÈ FREDDO PESCA O LIMONE	4€
BIRRA RIEGELE HEFE WEISSE	5,50€
BIRRA RIEGELE DOPPIO MALTO	5,50€
BIRRA RIEGELE LAGER	5€

Coperto e pane 3€

SECONDE VIVANDE

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE	24€
La classica cotoletta (senz'osso come vuole la tradizione) Impanata, fritta e rifinita in padella con prosciutto crudo e parmigiano (A,C,G,L,I)	
ANATRA	25€
Coscia d'anatra confit, piselli novelli, lattughino brasato e fondo d'anatra (A,G,I,L)	
MAIALINO DA LATTE	24€
Carrè di maialino da latte cotto per tanto tempo con tanto amore, laccato al miele, cicorietta selvatica e il suo fondo (G,I,L,A)	
TARTARE	25€
Tartare di manzo battuta al coltello (150 g), Parmigiano Reggiano 36 mesi, capperi croccanti e tuorlo croccante (C,G)	
FILETTO DI MANZO	30€
Filetto di manzo, salsa alla senape antica e foglie di senape selvatica dell'azienda Spirito Contadino (G,J)	

DALLA BRACE

T-BONE STEAK	75€ Petto
Bistecca alla fiorentina di Sashi Prussian Black	
COSTATA DI MANZO	65€ Petto
Tagliata di costata, sale e rosmarino	
AGNELLO	24€
Costolette d'agnello scottadito, sale e rosmarino	
Coperto e pane 3€	

DOLCI

TIRAMISU (A,C,G,H,F) 8€

ZUPPA INGLESE “HARMONIA” (A,C,G,H,F) 9€
Crema alla vaniglia, biscuit al cacao, gel di Alchermes,
mousse al mascarpone e croccante di mandorle

CREME BRÛLÈ (C,G) 8€

SEMIFREDDO ALLO YOGURT (A,C,G) 9€
Semifreddo allo yogurt, mango e crumble agli agrumi

TOZZETTI UMBRI CON VINO
DA MEDITAZIONE IN ABBINAMENTO (A,C,G,L,F) 8€

CAFFE & CO.

CAFFÈ 3,00€

CAFFÈ CORRETTO 4,50€

AMARI E LIQUORI 6€

TALISKER 10 8€

LAGAVULIN 16 10€

JACK DANIEL'S 6€

GRAPPE 6€

HARMONIA

in cucina

ALLERGENI

PRIMAVERA ESTATE 2026

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON LA LETTERA DI RIFERIMENTO

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI
UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II - REG. UE 1169/2011
"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"

A. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè:

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
- b) maltodestrine a base di grano
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

B. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

C. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

D. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

E. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

F. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

G. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

H. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

I. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

J. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

K. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

L. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

M. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

N. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

Coperto e pane 3€

HARMONIA

in cucina

CARTA DEI VINI

PRIMAVERA ESTATE 2026

BOLLICINE DALL' ITALIA

EMILIA ROMAGNA

CANTINA DELLA VOLTA, BOMPORTO, MO

Christian Bellei Millesimato 2017 45€
100% Lambrusco di Sorbara M.C.

Rosè 2018 45€
100% Lambrusco di Sorbara M.C.

Brut Rosso 2023 32€
Chardonnay 43% 57% Pinot Nero M.C

CANTINA CECI, TORRILE, PR

Otello Ceci Nero Di Lambrusco 2024 25€
100% Lambrusco Maestri

*LA MANCINA, MONTE BUDELLO,
VALSAMOGGIA, BO*

Pignoletto Spumante Brut 2023 32€
100% Grechetto Gentile

Pignoletto Frizzante D.O.P. 2024 25€
100% Grechetto Gentile

FATTORIA MONTICINO ROSSO, IMOLA, BO

Blanc De Blanc Pas Dosè 2019 36 Mesi Sui Lieviti 40€
100% Albana M.C.

CANTINA VALLONA, FAGNANO, BO

Vivace Pignoletto Frizzante 23€
100% Grechetto Gentile

A.I.F. SAS, FAENZA, RA

E Fighet Pignoletto Frizzante D.o.c. 20€
100% Grechetto Gentile

*FRANCESCO BELLEI & C,
CRISTÒ DI SORBARA, BOMPORTO, MO*

But Nature Metodo Classico S.A. 50€
100% Pinot Nero

Pignoletto Doc Ancestrale 2023 30€
100% Pignoletto

Brut Rosè Metodo Classico S.A. 52€
Pinot Nero e Chardonnay

Brut Rosso Metodo Classico 2022	35€
100% Lambrusco Di Sorbara	
<i>AZIENDA AGRICOLA BOTTI, MONTE SAN PIETRO, BO</i>	
Pignoletto Frizzante Docg	20€
100% Grechetto	
<i>TENUTA LA RIVA, CASTELLO DI SERRAVALLE, BO</i>	
Farnè VIII Metodo Classico 2014	35€
100% Trebbiano Modenese	
Pinus Laetus Metodo Classico 2016	35€
100% Grechetto Gentile	
<i>MARMOCCHIA, VALSAMOGGIA, BO</i>	
Allob Pignoletto Frizzante Docg	25€
100% Grechetto Gentile	
<i>TERRE ROSSE VALLANIA, ZOLA PREDOSA, BO</i>	
Perditempo Frizzante Doc 2024	26€
100% Grechetto Gentile	
995 Pignoletto Spumante Doc	35€
100% Grechetto Gentile, Metodo Classico Dosaggio 0	

TRENTINO

<i>TENUTA 7. HOFSTÄTTER, TERMENO, BZ</i>	
Michei Extra Brut Trento Doc S.A.	48€
100% Chardonnay	
<i>FERRARI, TRENTO, TN</i>	
Perlè Millesimato 2018	55€
100% Chardonnay	
Riserva Lunelli 2016	70€
100% Chardonnay	
Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore 2015	150€
100% Chardonnay	
<i>DORIGATI, MEZZOCORONA, TN</i>	
Om De Fer Trento Doc Brut	60€
Chardonnay, Pinot bianco	
<i>CANTINA ALDENO, ALDENO, TN</i>	
Altinum Trento D.o.c. Brut	55€
100% Chardonnay	

Pas Dosè 2020 Millesimato	55€
100% Chardonnay	
Franciacorta Brut N.D.	50€
Chardonnay, Pinot Nero	
Franciacorta Brut Rosè 2021	55€
100% Pinot Nero	

PIEMONTE - ALTA LANGA

COLOMBO, BUBBIO, AT'

Blanc de Blancs 2021	50€
100% Chardonnay	

VENETO

CANTINA PRODUTTORI DI VALDOBBIATENE, TV

Prosecco Superiore Valdobbiadene 2024	30€
Docg Brut Millesimato	

DALLA FRANCIA

*MAISON LAURENT PERRIER,
TOURS SUR MARNE*

Harmony Demi-Sec S.A.	80€
Chardonnay 45%, Pinot Noir 40%, Meunier 15%	

La Cuvèe Brut S.A.	80€
Chardonnay 45%, Pinot Noir 40%, Meunier 15%	

Heritage Brut Reserve S.A	95€
Chardonnay, Pinot Nero	

MAISON DRAPPIER, URVILLE

Clarevallis Extra Brut Bio	90€
Pinot Noir 65%, Meunier 10%, Chardonnay 10%, Pinot Blanc 5%	

Rosè Brut Nature	90€
100% Pinot Nero	

VINI DALL' ITALIA

EMILIA ROMAGNA

BIANCHI

FATTORIA MONTICINO ROSSO, IMOLA, BO

****A* Albana Di Romagna 2023** 19€

100% Albana

Albana Passito 0,5 l 2021 25€

100% Albana

*LA MANCINA, MONTE BUDELLO,
VALSAMOGGIA, BO*

Pignoletto Classico Docg 2022 22€

Terre Di Montebudello

100% Grechetto Gentile

CANTINA VALLONA, FAGNANO, BO

Vivace Pignoletto Fermo Doc 22€

100% Grechetto Gentile

GIOVANNINI, IMOLA, BO

Nientedimeno 2024 35€

100% Trebbiano

*POGGIO DELLA DOGANA, CASTROCARO,
TERRA DEL SOLE, FC*

Farfarello Brix 2022 40€

100% Albana

MARMOCCHIA, VALSAMOGGIA, BO

Anino Pignoletto Superiore Docg 23€

100% Grechetto

CELLI, BERTINORO, FC

Solara Docg Albana Passito 25€

100% Albana

TERRE ROSSE VALLANIA, ZOLA PREDOSA, BO

Malago' Colli Bolognesi Pignoletto Superiore Docg 22€

100% Pignoletto

GALLEGATI, FAENZA, RA

Corallo Giallo Albana Secca Docg Bio 2024 20€

100% Albana Bio

ROSSI

AZIENDA AGRICOLA BOTTI, MONTE SAN PIETRO, BO

Merlot Doc 25€
100% Merlot

FATTORIA MONTICINO ROSSO, IMOLA, BO

Bacche Nere Riserva 2022 28€
Cabernet Sauvignon

Frutti Rossi Riserva 2022 Sangiovese Superiore 25€
100% Sangiovese

GIOVANNINI, IMOLA, BO

Oplà Sangiovese Rubicone Igp Bio 2024 28€
100% Sangiovese

Giocondo Bio 2023 28€
Cabernet Sauvignon

CANTINA VALLONA, FAGNANO, BO

Rosso Bologna Doc 25€
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot-Syrah

A.I.F. SAS, FAENZA, RA

E Fighet 02 Sangiovese Superiore 20€
100% Sangiovese

*POGGIO DELLA DOGANA, CASTROCARO,
TERRA DEL SOLE, FC*

Arlesiana 2023 Bio Doc 28€
100% Sangiovese

BALIA DI ZOLA, MODIGLIANA, FC

Redinoce Sangiovese Modigliana Riserva 2021 30€
100% Sangiovese

*LA MANCINA, MONTE BUDELLO,
VALSAMOGGIA, BO*

Lanciotto 2023 24€
100% Merlot

UMBERTO CESARI, CASTEL SAN PIETRO, BO

Cà Grande Sangiovese Superiore Doc 22€
100% Sangiovese

CANT. S. CROCE, CARPI, MO

Campedi 25€
100% Cabernet Sauvignon

TERRA DI MACERATO, CASAL FIUMANESE, BO

Rhod 2022 22€

100% Sangiovese

Audace Riserva 2016 28€

100% Sangiovese

MARMOCCHIA, VALSAMOGGIA, BO

Rosso Bologna Doc 25€

100% Cabernet Sauvignon

CELLI, BERTINORO, FC

Bron & Ruseval Sangiovese Riserva Bio 25€

100% Sangiovese

Bron & Ruseval Sangiovese e Cabernet Riserva Bio 27€

50% Sangiovese, 50% Cabernet IGT

Le Grillaie Sangiovese Bio 23€

100% Sangiovese

TERRA ROSSE VALLANIA, ZOLA PREDOSA, BO

Perditempo Rosso 25€

100% Merlot

E.V Colli Bolognesi Doc 27€

100% Cabernet Sauvignon

GALLEGATI, FAENZA, RA

Corallo Nero Sangiovese Bio Doc 2021 25€

100% Sangiovese

Corallo Viola Rosso Di Ravenna Bio IGT 2023 24€

100% Centesimino

ALTO ADIGE

BIANCHI

PACHERHOF, NOVACELLA, BZ

Grüner Veltliner 2023 40€

100% Grüner Veltliner

Kerner 2024 38€

100% Kerner

Sylvaner 2024 37€

100% Sylvaner

COOP. AGR. CORTACCIA, BOLZANO

Kerner Doc 2024	37€
100% Kerner	
<i>KELLEREI TERLAN, TERLANO, BZ</i>	
Pinot Grigio Docg 2024	30€
100% Pinot Grigio	
<i>TENUTA 7. HOFSTÄTTER, TERMENO, BZ</i>	
Joseph 2024	32€
100% Gewürztraminer	
<i>PLONER, MARLENGO, BZ</i>	
Riesling 2022	35€
100% Riesling	
Sauvignon 2023	35€
100% Sauvignon Blanc	
<u>ROSSI</u>	
<i>TENUTA 7. HOFSTÄTTER, TERMENO, BZ</i>	
Kirchegg Merlot - Cabernet 2023	35€
80% Merlot, 20% Cabernet	
Meczan 2023	30€
100% Pinot Nero	
Kolbenhofer 2024	30€
100% Schiava Doc	
<i>KELLEREI TERLAN, TERLANO, BZ</i>	
Lagrein Tradition 2024	35€
100% Lagrein	
St. Magdalener 2024	28€
85% Schiava, 15% Lagrein	
<i>MERAN, BOLZANO, BZ</i>	
Graf Doc 2023	32€
100% Lagrein	
<i>COOP. AGR. CORTACCIA, BOLZANO</i>	
Glen Doc 2022	42€
100% Pinot Nero	
Kirchhugel Cabernet Riserva Doc 2022	40€
100% Cabernet	
Sonntaler Schiava Doc 2024	28€
100% Schiava	

PIEMONTE

ROSSI

*A. AGRICOLA BOVIO GIANFRANCO,
LA MORRA, CN*

Il Ciotto Barbera D'Alba 2023 28€

100% Barbera

Barolo Docg 2021 80€

100% Barbera

LA GANGHIJA, TREISO, CN

Langhe Nebbiolo2023 38€

100% Nebbiolo

FRANCESCO BORGOGNO, BAROLO, CN

Barolo Borgogno Docg 95€

100% Nebbiolo

FRIULI – VENEZIA – GIULIA

BIANCHI

KANTE, DUINO AURISINA, TS

Malvasia 2022 38€

100% Malvasia

Vitovska 2020 30€

100% Vitovska

LIVIO FELLUGA, BRAZZANO-CORMONS, GO

Sharis 2023 32€

70% Chardonnay, 30% Ribolla Gialla

Ribolla Gialla 2023 52€

100% Ribolla

A. AGRICOLA TUNELLA, PREMARIACCO, UD

Ribolla Gialla 2025 35€

100% Ribolla Gialla

Friuliano 2025 35€

100% Friuliano

RONCO DEI TASSI, CORMONS, GO

Pinot Grigio 2023 32€

100% Pinot Grigio

Friulano 2023 32€
100% Tocai Friulano

ROSSI

LIVIO FELLUGA, BRAZZANO-CORMONS, GO

Vertigo Rosso 2022 32€
60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

TENUTA LUISA, MARIANO, GO

Refosco Peduncolo Rosso Doc 25€
100% Refosco

UMBRIA

ROSSI

RISERVA LUNELLI, BEVAGNA, PG

Ziggurat Montefalco Doc Biologico 2022 38€
100% Montefalco

Carapace Montefalco Docg Biologico 2019 70€
100% Sagrantino

DI FILIPPO A. AGRICOLA, CANNARA, PG

Montefalco Sagrantino Docg 50€
100% Sagrantino

Montefalco Rosso Bio Doc 35€
60% Sangiovese, 30% Barbera, 10% Sagrantino

ARNALDO CAPRAI, MONTEFALCO, PG

Sagrantino Montefalco Doc 59€
70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Rosso Montefalco 35€
80% Sangiovese, 20% Sagrantino

VENETO

ROSSI

CÀ RUGATE, MONTECCHIA DI CROSARA, VR

Amarone Della Valpolicella Punta 470 2020 75€
45% Corvina 15% Rondinella 40% Corvinone

MONTE DEL FRA', SOMMACAMPAGNA, VR

Valpolicella Ripasso Doc 32€

80% Corvina, 20% Rondinella

FASOLI GINO, COLOGNOLA AI COLLI, VR

Ripasso Valpolicella Doc Bio 2022 30€

35% Corvina, 35% Corvinone, 30% Rondinella

TOSCANA

BIANCHI

AZ. AGR. LA LASTRA, SIENA, SI

Vernaccia Di San Gimignano 2024 30€

98% Vernaccia di San G, 2% Trebbiano Toscano

TENUTA MONTAUTÒ, MANCIANO, GR

Vermentino 2024 22€

100% Vermentino

Gessaia Sauvignon 2023 35€

100% Sauvignon

ROSSI

BUCCIA NERA, CAMPRIANO AREZZO, AR

Chianti Riserva Docg Bio 2020 & 2021 38€

100% Sangiovese

MARCHESE ANTINORI, SAN CASCIANO, FI

Brunello Montalcino Docg 79€

100% Sangiovese

Péppoli Chianti Classico Docg 34€

90% Sangiovese, 10% Merlot-Syrah

TENUTA MONTAUTÒ, MANCIANO, GR

Silio Cilieggiolo Vegano 2023 29€

100% Cilieggiolo

CAPARZO, MONTALCINO, SI

Rosso Di Montalcino Doc 32€

100% Sangiovese

ROSÈ

BUCCIA NERA, CAMPRIANO AREZZO, AR

Pa'ro Orange 2021 29€
50% grechetto, 50 % Trebbiano

CAMPANIA

BIANCHI

CONTRADA MITO, NUSCO, AV

Larmonia 2024 22€
100% Falanghina

SICILIA

BIANCHI

FILIPPO GRASSO, RANDAZZO, CT'

Mari Di Ripiddu Etna Bianco 2023 35€
100% Carricante

DONNAFUGATA, MARSALA

Ben Ryé Passito Di Pantelleria Doc 49€

ROSSI

FILIPPO GRASSO, RANDAZZO, CT'

Ripiddu Etna Rosso 2021 38€
90% Nerello Mascalese 10% Nerello Mantellato

Capu Chiurma Etna Rosso 2020 47€
95% Nerello Mascalese 5% Nerello Mantellato

DONNAFUGATA, MARSALA

Contesa Dei Venti Nero D'Avola Doc 27€
100% Nero D'Avola

Bell'Assai Vittoria Doc 27€
100% Frappato Di Sicilia

Floramundi Cerasuolo Di Vittoria Docg 27€
100% Cerasuolo

ROSÈ

FILIPPO GRASSO, RANDAZZO, CT'

Ripiddu Etna Rosato Doc 2024 42€
100% Nerello Mascalese

HARMONIA

in cucina