



LOUNGE PUB | APERITIVI | BIRRERIA

NERO

Paparella

è ora di cambiare


Paparella
RISTORANTE - PIZZERIA



MENU'

P.S. PREGIAMO LA GENTILE CLIENTELA DI CHIEDERE AL MOMENTO DELL'ORDINE EVENTUALE FATTURA, GRAZIE

Bartending & Consulting - +39 338 480 2600 - www.ristorca.it

ALCUNI CIBI SOMMINISTRATI O VENDUTI POSSONO CONTENERE TRACCE DEI SEGUENTI ALIMENTI:

14 principali nutrienti fonti di allergie:

- **Cereali:** contenenti glutine (*es. grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro varietà ibridate*) e prodotti derivati;
- **Soia:** e prodotti derivati;
- **Frutta secca** in guscio (*es. mandorla, nocciola, noce, anacardo, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia*) e prodotti derivati;
- **Arachidi** e prodotti derivati;
- **Semi di sesamo** e prodotti derivati;
- **Latte** e prodotti derivati (incluso lattosio);
- **Uova** e derivati;
- **Pesce** e derivati;
- **Crostacei** e prodotti derivati;
- **Molluschi;**
- **Lupini;**
- **Sedano** (*compreso sedano-rapa*) e prodotti derivati;
- **Senape** e prodotti derivati
- **Biossido di zolfo e solfiti** a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litri, espressi come SO₂.

*Alcuni prodotti possono contenere GLUTINE, CROSTACEI e prodotti derivati, UOVA, e prodotti derivati, ARACHIDI e prodotti derivati, SOIA e prodotti derivati, FRUTTA A GUSCIO(mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc...) e prodotti derivati, SEDANO e prodotti derivati, semi di SESAMO e prodotti derivati, ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazione SUPERIORI a 10mg/l.

** Per salvaguardare l'integrità dei nostri prodotti freschi e per mantenere inalterata la qualità, all'arrivo in azienda questi vengono abbattuti negativamente.

*** Alcuni prodotti, a volte, possono essere surgelati.

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

Hacker - Pschorr Hell - 5°

Le origini del birrificio Hacker- Pschorr risalgono all'anno 1417 quando il birrificio Hacker è stato fondato a Monaco, in Germania, 99 anni prima della promulgazione della legge Reinheitsgebot del 1516 (legge che si occupa della regolamentazione della birra in Germania). Questa birra a bassa fermentazione è prodotta in Baviera. Birra dal colore dorato e dal gusto fresco e leggermente maltato, un emblema di casa Hacker- Pschorr.

Hacker - Pschorr Weibe- 5°

Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito, ad alta fermentazione. Sono evidenti i sentori di frutta matura come la banana e una leggera speziatura di chiodi di garofano. E' l'ideale compagna delle calde estati da abbinare a tutte le pizze e focacce essendo anch'esse prodotte con il grano.

Hacker - Pschorr Animator - 7,9 °

L'animator è una birra doppio malto non filtrata. Il suo aroma di malto è particolarmente forte e sono presenti alcune note di erba.

Una doppelbock, una birra a bassa fermentazione forte di gradazione, con sentori tostati, tendenti al cioccolato, birra stagionale

Super 8 IPA - 6°

Super 8 IPA è una birra ambrata che presenta un tasso alcolico di 6°. Ipa dalle note originali di agrumi che dona un buon equilibrio e complessità. E' la birra più rinfrescante delle categorie Ipa. Haacht è un comune belga delle Fiandre, situato nel Brabante Fiammingo e facente parte dell'arrondissement di Lovanio. È conosciuta soprattutto perché dà il nome alla Brouwerij Haacht, birrificio che produce la birra "Primus" ed è la più importante e più antica Brouwerij del Belgio.

Koninck Triple D'Anvers - 8°

Una vera Triple belga con più di un tocco di stile di Anversa. Audace, generosa e con un sacco di carattere, è una birra dal gusto piacevolmente sorprendente e leggermente dolce, che lascia spazio a note rinfrescanti e frizzanti. Assapora l'aroma speziato con sentori di scorza d'arancia e coriandolo, accompagnati da un retrogusto deciso.

BIRRE ALLA SPINA

Hacker - Pschorr Hell - 5°	0,20 cl - € 2,00	0,40 cl - € 3.50
Hacker - Pschorr Weibe- 5°	0,30 cl - € 3.50	0,30 cl - € 5.50
Hacker - Pschorr Animator - 7,9 °	0,20 cl - € 2,50	0,20 cl - € 4,50
Super 8 IPA - 6°	0,30 cl - € 4.50	
Koninck Triple D'Anvers - 8°	0,30 cl - € 5.00	

BOCCALE BIRRA DA 1 L

Hacker - Pschorr Hell - 5°	€. 8,50
Hacker - Pschorr Weibe- 5°	€. 10,00
Hacker - Pschorr Animator - 7,9 °	€. 10,00

AMARI/LIQUORI

AMARO DEL CAPO	€ 2,50	JAGERMEISTER	€ 2,50
AMARETTO DI SARONNO	€ 2,50	LIMONCELLO	€ 2,50
BAILEYS	€ 2,50	LIQUORE LIQUIRIZIA	€ 2,50
AMARO DEL DIAVOLO	€ 2,50	LIQUORE MIRTO	€ 2,50
BORGHETTI	€ 2,50	LUCANO	€ 2,50
BRANCA MENTA	€ 2,50	MONTENEGRO	€ 2,50
FERNET	€ 2,50	SAMBUCA	€ 2,50
GENZIANA	€ 2,50	NOCINO	€ 2,50
UNICUM	€ 2,50	AVERNA	€ 2,50

SOFT DRINK

ORIGINALE 1959 BIO - <i>CHINOTTO</i>	€. 3,00
ORIGINALE 1959 BIO - <i>LIMONATA</i>	€. 3,00
ORIGINALE 1959 BIO - <i>SPUMA BIONDA</i>	€. 3,00
ORIGINALE 1959 BIO - <i>ARANCIA ROSSA</i>	€. 3,00
ORIGINALE 1959 BIO - <i>MELAGRANA</i>	€. 3,00
ORIGINALE 1959 BIO - <i>CORTESINO ROSSO</i>	€. 3,00
ORIGINALE 1959 BIO - <i>CORTESINO BIANCO</i>	€. 3,00
ORIGINALE 1959 BIO - <i>TE' PESCA BIO</i>	€. 3,00
ORIGINALE 1959 BIO - <i>TE' LIMONE BIO</i>	€. 3,00
CORTESE - <i>PREMIUM PURE TONICA</i>	€. 3,00
CORTESE - <i>PREMIUM GINGER BEER</i>	€. 3,00
ARANCIATA FANTA	€. 2,50
COCA COLA BOTT.	€. 2,50
SUCCHI DI FRUTTA (Gusti Vari)	€. 2,50
REDBULL	€. 3,50
ACQUA 0,50 cl - naturale o frizzante	€. 1,00

COCKTAILS - € 5,00

Contemporary Classics

BELLINI (Sparkling)

Prosecco, Pura di pesca Bianca

BLACK RUSSIAN (After Dinner)

Vodka, Liquore al caffè

CAIPIRINHA (All Day)

Cachaça, Lime, zucchero in grani

CUBALIBRE (Long Drink)

Rum bianco, Cola, Succo di lime fresco

FRENCH CONNECTION (After Dinner)

Cognac, Amaretto di Saronno

LONG ISLAND ICE TEA (Long Drink)

*Tequila, Vodka, Rum chiaro, Triple sec, Gin, Succo di limone fresco
Scioppo di zucchero, spruzzata di Cola*

MARGARITA (All Day)

Tequila, Triple sec, Succo di lime fresco

COCKTAILS - € 5,00

Contemporary Classics

MIMOSA (Sparkling)

Prosecco , Succo d'arancia fresco

MOJITO (Long Drink)

Rum cubano bianco, Succo di lime fresco, Menta fresca, Zucchero di canna bianco, Soda water

MOSCOW MULE (All Time)

Vodka, Ginger beer, succo di lime fresco

PINA COLADA (Long Drink)

Rum chiaro, Succo di ananas fresco, Latte di cocco

SEA BREEZE (Long Drink)

Vodka, Succo di Cranberry, Succo di pompelmo

SEX ON THE BEACH (Long Drink)

Vodka, Peachtree, Succo di Cranberry, Succo d'arancia

TEQUILA SUNRISE (Long Drink)

Tequila, Succo d'arancia, Sciroppo di granatina

COCKTAILS - €. 5,00/6,00

The Unforgettables

AMERICANO (Before Dinner)

Campari , Vermouth rosso, Soda

BOULEVARDIER (Before Dinner)

Bourbon o Rye whiskey, Bitter Campari, Vermouth rosso

DRY MARTINI (Martines)

Gin, Dry Vermouth

HANKY PANKY (Martines)

London Dry gin, Vermouth rosso, Fernet Branca

JOHN COLLINS (Long Drink)

Gin, Succo di limone fresco, Sciroppo di zucchero, Soda water

MANHATTAN (Before Dinner)

Rye Whiskey, Vermouth rosso, gocce di Angostura Bitters

NEGRONI (Before Dinner)

Gin, Campari, Vermouth Rosso

OLD FASHIONED (Before Dinner)

Bourbon o Rye Whiskey, gocce di Angostura, zolletta di zucchero, Una spruzzata d'acqua

SIDECAR (All Day)

Cognac, Triple Sec, Succo di limone fresco

COCKTAILS - € 5,00

New Era

DARK 'N' STORMY (1Long Drink)

Rum Scuro, Ginger Beer

ESPRESSO MARTINI (After Dinner)

Vodka, sciroppo di zucchero, Kahlúa, Caffè espresso

FERNANDITO (Long Drink)

Fernet Branca, Cola

LEMON DROP MARTINI (All Day)

Vodka, Triple Sec, Succo di limone fresco

OLD CUBAN (All Day)

Foglioline di menta, Rum invecchiato, Succo di lime, Sciroppo di zucchero, Gocce Angostura

SOUTHSIDE (All Day)

*London dry Gin, Sciroppo di zucchero, Succo di limone
5/6 foglioline di menta fresca*

APERITIVI CLASSICI - €. 5,00

SPRITZ APEROL

Aperol, Prosecco, Soda

SPRITZ CAMPARI

Campari Prosecco, Soda

HUGO

Prosecco, Sambuco, Soda , Menta fresca

HUGOSKY

Vodka, Sambuco, Prosecco, Soda, Menta fresca

SPRITZ CORTESINO ROSSO

Vermout Bianco, Cortesino Rosso, Prosecco, menta

SPRITZ CORTESINO BIANCO

Vodka, Cortesino Bianco, Prosecco, menta

COCKTAIL “NERO” - €. 5,00

CHIEDI AL BARMAN

GIN TONIC PREMIUM

€. 6,00 - 7,00 - 8,00

(SCEGLI IL TUO GIN AL RESTO PENSIAMO NOI)

Gin MARE

(Gin, Tonica Thomson)

Gin CITADELLE

(Gin, Tonica Cortese Original)

Gin HENDRICK'S

(Gin, Tonica Cortese Original)

Gin BEEFEATER 24

(Gin, Tonica FeverTree)

Gin BOMBAY SHAPPHIRE

(Gin, Tonica Cortese Original)

Gin TANQUERAY

(Gin, Tonica FeverTree)

Gin BULLDOG

(Gin, Tonica Thomson)

Gin PLYMOUTH

(Gin, Tonica Cortese Original)

Utilizzeremo Botaniche differenziate a seconda delle proprietà dei gin e delle toniche che andremo ad utilizzare,

I NOSTRI SPIRITS

WHISKY/WISKEY

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL - 51,4°	€. 8,00
OBAN SINGLE MALT - 43°	€. 6,00
LAPHROIG 10 anni - 40°	€. 6,00
WILSON & MORGAN BARREL 2011 - 46°	€. 6,00
CANADIAN CLUB - 40°	€. 4,00
WILD TURKEY BOURBON - 40,5°	€. 4,00
JIM BEAM BOURBON - 40°	€. 4,00
JACK DANIEL'S - 40°	€. 4,00

RUM/RHUM

EL DORADO 12 anni - 40°	€. 5,00
DON PAPA RESERVA - 40°	€. 4,50
DIPLOMATICO RESERVA - 40°	€. 4,00
RUM BARBADOS "Remember" - 45°	€. 4,00
RUM ZACAPA 23 anni - 40°	€. 6,00

I NOSTRI SPIRITS

TEQUILA & MEZCAL

1800 REPOSADO - 38°	€. 4,00
1800 ANEJO - 38°	€. 4,00
ESPOLON BLANCO - 40°	€. 4,00

VODKA PREMIUM SHOT

GREY GOOSE	€. 3,00
BELVEDERE	€. 3,00
ELITE	€. 3,00

COGNAC

MARTELL VSOP	€. 4,00
COURVOISIER VS	€. 4,00

GRAPPE

GRAPPA MARZADRO JULIA	€. 3,00
GRAPPA OF PROSECCO BONOLLO	€. 3,00
GRAPPA OF RUTA BONOLLO	€. 3,00
CRAPPA 903 TIPICA	€. 3,00
GRAPPA MORBIDA BARRIQUE	€. 3,00
GRAPPA GIAROLA VILLA DELLA ROVERE	€. 3,00
PASSITO GESMINO PASETTI	€. 3,00

I NOSTRI VINI BIANCHI

	Calice	Bott.
Falanghina - Cantine Leone	€. 3,00	€. 15,00
Fiano - Cantine Leone	€. 3,00	€. 15,00
Falanghina - Passo alle Tremiti	€. 3,00	€. 15,00
Souvignon - Passo alle Tremiti	€. 3,00	€. 15,00
Passerina - Terra D'Aligi	€. 3,00	€. 15,00
Passerina - Testarossa Pasetti	€. 3,00	€. 15,00
Bianco Terre Aquilane IGT 2016 - Testarossa Pasetti	€. 3,00	€. 15,00
Rosato IGP - Testarossa Pasetti Terre Aquilane	€. 3,00	€. 15,00
Pecorino - Pasetti Colle Civetta	€. 3,00	€. 15,00
Pegrino - Pasetti DOP	€. 3,00	€. 15,00
Pinot Bianco - St. Michael Eppan DOC 2018	€. 3,50	€. 18,00
Muller Thurgou - St. Michael Eppan DOC 2018	€. 3,50	€. 18,00
Souvignon - St. Michael Eppan DOC 2018	€. 3,50	€. 18,00
Greco - 60 Passi IGT Bio "Terre Salde"	€. 3,00	€. 15,00
Syrah - 60 Passi IGT Bio "Delicia"	€. 3,00	€. 15,00
Aglianico Rosè Frizz. - 60 Passi IGT Bio "Philomene"	€. 3,00	€. 15,00
Chardonnay Frizz. - 60 Passi IGT Bio "Don Franco"	€. 3,50	€. 16,00
Rosato di Tintillia del Molise "Dajje" - Cantine Cieri	€. 3,50	€. 16,00
Vino "Paparella" Bianco - Trebbiano/Chardonnay	€. 2,00	€. 9,00

I NOSTRI VINI ROSSI

	Calice	Bott.
Primitivo 2016 - 15° - Cantine Leone	€. 3,00	€. 15,00
Nero Di Troia 2016 - 14° - Cantine Leone	€. 3,00	€. 15,00
Primitivo 60 <i>Passi</i> IGT Bio “Magno” - 2016	€. 3,00	€. 15,00
Nero di Troia 60 <i>Passi</i> IGT Bio “Ghort” 2016	€. 3,00	€. 15,00
Aglianico 60 <i>Passi</i> IGT Bio “Viandante” - 2016	€. 3,00	€. 15,00
Negroamaro - Masserie Pisoni - 2014	€. 4,00	€. 20,00
Montepulciano DOC “Testarossa” - 14° - Pasetti	€. 4,50	€. 22,00
Tintillia del Molise 200 Metri - 13,5° - 2018 - Cantine Grieco	€. 3,50	€. 18,00
Tintillia del Molise DOP “Viglia La Fratta” - 13,5° - 2017 Cantine Grieco	€. 4,00	€. 20,00
Primitivo di Manduria DOP “ Li Janni” - 2016 Cantine Erminio Campa	€. 5,00	€. 25,00
Vino “Paparella” Rosso - Montepulciano in Purezza	€. 2,00	€. 9,00



Paparella
RISTORANTE - PIZZERIA

RISTORANTE

Antipasti di pesce

Insalata di mare con verdure croccanti	€. 9,00
Baccalà mantecato su fonduta di caciocavallo	€. 9,00
Ostrica fritta	€. 9,00
Seppia arrosto su crema di peperoni e patate croccanti	€. 9,00
Tataki di tonno su insalatina di stagione	€. 12,00

Primi di pesce

Cavatelli al pesto di Rucola e gambero rosso	€. 10,00
Spaghetti alle vongole	€. 9,00
Tagliolino al doppio tartufo	€. 12,00
Risotto ai frutti di mare	€. 12,00

Le nostre Crudità

Selezione di carpacci	€. 18,00
Selezione di tartare (le nostre selezioni del giorno tagliate al coltello)	€. 18,00
Gran crudo di pesce (secondo la disponibilità del mercato)	€. 20,00

Secondi di pesce

Frittura mista di pesce	€. 10,00
Grigliata mista di pesce	€. 15,00
Sgombro croccante su disco di polenta e salsa al formaggio erborinato	€. 10,00
Baccalà Lowfield	€. 10,00

Antipasti di carne

Selezione di salumi e formaggi	€. 10,00
Mozzarella di Bufala con crudo	€. 9,00
Trippa al sugo	€. 8,00
Tagliere dello chef (consigliato per 2 persone)	€. 22,00

Primi di carne

Tagliolini alla contadina	€. 10,00
Cavatiell' e carn e puorc	€. 9,00
Risotto con caciocavallo e tartufo	€. 12,00
Le nostre lasagne	€. 10,00

Secondi di carne

Bistecca di vitello	€. 14,00
Filetto di vitello	€. 14,00
Scamorza arrosto con crudo o con tartufo	€. 9,00
Tagliata, rucola, pomodorini e scaglie di grana	€. 15,00
Uova alla campuasciana	€. 7,00

Contorni

Insalata	€. 2,50
Insalata mista	€. 3,00
Insalata Lowfield (iceberg, radicchio, rucola, pomodorini, tonno, mais, scaglie di grana)	€. 6,00
Verdure grigliate	€. 3,00
Patate contadine	€. 2,50
Verdura di stagione	€. 3,00

Dolci

Tiramisù ghiacciato	€. 3,50
Panna cotta ai Frutti di Bosco, Caramello, Cioccolato, Cioccolato Bianco	€. 3,00
Cheesecake scomposta	€. 4,00
Trittico	€. 3,50
Tortino caldo al cioccolato con salsa di pere e cannella	€. 4,50
Dolce dello chef	€. 4,50
Frutta fresca di stagione	€. 2,50
Ananas	€. 3,00
Coppa di gelato	€. 3,00
Sorbetto	€. 3,00



Paparella
RISTORANTE - PIZZERIA

PIZZERIA

PIZZE ROSSE

MARINARA

pomodoro, aglio, origano, basilico

€. 4,00

MARGHERITA

pomodoro, fior di latte, basilico

€. 4,50

MARGHERITA CON BUFALA

pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, basilico

€. 7,00

MARGHERITA CON COTTO

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico

€. 6,00

BOMBOLONE

pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, salame piccante, basilico

€. 7,50

COTTO E FUNGHI

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico

€. 7,00

NAPOLI

pomodoro, fior di latte, acciughe, basilico

€. 6,00

ROMANA

pomodoro, fior di latte, acciughe, olive nere, basilico

€. 6,50

GIUANNI GIACCHETTI

pomodoro, fior di latte, funghi champignon, basilico

€. 6,00

PORCINI

pomodoro, fior di latte, funghi porcini trifolati

€. 7,00

CAFUNCELLA

pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, grana, basilico

€. 7,00

PIZZE ROSSE

FUNGHI E SALSICCIA

pomodoro, fior di latte, funghi champignon, salsiccia fresca

€. 7,00

DIAVOLA

pomodoro, fior di latte, salame piccante, basilico

€. 6,00

MASSIMO

pomodoro, fior di latte, salame piccante, formaggio erborinato

€. 7,00

FUNGOLA

pomodoro, fior di latte, salame piccante, funghi champignon, basilico

€. 7,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive nere, basilico

€. 7,50

FILOMENA

¼ pomodoro, fior di latte e basilico, ¼ pomodoro, fior di latte, carciofi ed olive nere, ¼ pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto, ¼ pomodoro, fior di latte, funghi champignon

€. 7,50

PEPERONI

pomodoro, fior di latte, peperoni, basilico

€. 6,50

CAMPOBASSO

pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca

€. 6,50

SALSICCIA E PEPERONI

pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca, peperoni

€. 7,50

WURSTEL

pomodoro, fior di latte, wurstel

€. 6,50

PIZZE BIANCHE

ISERNIA

fior di latte, cipolle, basilico

€. 5,50

MARGHERITA AL FILITTO

pomodorini, fior di latte, basilico

€. 6,50

QUATTRO FORMAGGI

fior di latte, grana, provola affumicata, formaggio erborinato

€. 7,50

CHECCA

fior di latte, zucchine, prosciutto cotto, mais, basilico

€. 7,50

CARRETTIERA

fior di latte, salsiccia fresca, spigatelli saltati con aglio e peperoncino

€. 7,50

SALCICCIA E PATATE

fior di latte, salsiccia fresca, patate lesse

€. 7,00

VEGETARIANA

fior di latte, verdure miste (secondo la disponibilità del mercato)

€. 7,00

PATATE E SPEK

fior di latte, patate lesse, speck

€. 7,50

RUSTICA

fior di latte, patate lesse, speck, salsa tartufata

€. 8,00

MAURO IL CHIODO

¼ fior di latte e porcini, ¼ fior di latte e speck, ¼ fior di latte e salame piccante, ¼ fior di latte e salsiccia fresca

€. 7,50

PIZZE BIANCHE

MARISA

fior di latte, zucchine al naturale, basilico

€. 5,50

PPNUCC U' FALIGNAM

fior di latte, funghi champignon, salsa tartufata

€. 7,00

MATESE

fior di latte, funghi porcini trifolati all'aglio, salsa tartufata

€. 7,50

MOLISANA

fior di latte, salsiccia fresca, funghi porcini trifolati all'aglio, salsa tartufata

€. 8,00

TERMOLI

fior di latte, tonno

€. 6,00

TONNO E CIPOLLA

fior di latte, tonno e cipolla

€. 7,00

FRANCESCO

fior di latte, rucola, pomodorini, scaglie di grana, sale

€. 7,50

RUCOLA

fior di latte, rucola, scaglie di grana, sale

€. 7,00

MIMOSA

fior di latte, mais, basilico

€. 6,00

PIZZE BIANCHE

LIGURE

fior di latte, pesto, basilico

€. 6,00

PESTO E PATATE

fior di latte, pesto, patate lesse, basilico

€. 7,00

MEDITERRANEA

fior di latte, pesto, pomodorini, pomodorini gialli, basilico

€. 7,50

AGGIUNTA VARIA

€. 1,00

AGGIUNTE SPECIFICHE

mozzarella di Bufala Campana, salsa tartufata, prosciutto crudo, porcini, Speck, salsiccia

€. 2,00

Ogni pizza è disponibile nel formato baby al prezzo di listino meno € 1,00

Tutte le nostre pizze sono condite con Olio Extra Vergine di Oliva

CONTORNI PIZZERIA

Patate fritte ***	€. 2,00
Patate contadine ***	€. 2,50
Crocchè* ** (cadauna)	€. 1,20
Olive ascolane(4pz)***	€. 2,00
Mozzarelline Panate (4pz) ***	€. 2,00
Chele di granchio (2pz) ***	€. 2,00
Zeppoline di pasta(4pz)	€. 2,00
Zeppoline primavera(4pz)	€. 3,00
Verdure pastellate***	€. 3,00
Polpettine di melanzane(4pz) ***	€. 2,50

*** Alcuni prodotti, a volte, possono essere surgelati

COPERTO €. 2,00



NERO PAPARELLA

Diversamente Pub

Orari di lavoro

Lun, Mer, Gio, Ven

12:30 - 15:00 19:30 - 23:00

Martedì Chiuso

Sab - Dom

12:30 - 15:00 19:30 - 23:00

Contatti: **+39 0874 441214**

+39 338 931 9504 + 39 327 611 9632

Via S. Ant. Lazzari 21/E - 86100 Campobasso

lowfieldsnc@gmail.com

