



Caffetteria



Gran Caffè
Canasta

ALLERGENI

Gli allergeni presenti nel nostro menù sono indicati con i numeri presenti nella seguente leggenda:

1. GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



2. CROSTACEI e derivati

(marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, granchi e simili)



3. UOVA e derivati

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



4. PESCE e derivati

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



5. ARACHIDI e derivati

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



6. SOIA e derivati

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



7. LATTE e derivati

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



8. FRUTTA A GUSCIO e derivati

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi)



9. SEDANO

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



10. SENAPE e derivati

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



11. SESAMO e derivati

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono anche in minima percentuale)



12. ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentraz. superiori a 10 mg/kg espressi come SO₂ usati come conservanti: cibi sott'aceto e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, bibite analcoliche e succhi di frutta)



13. LUPINI e derivati

(presenti in cibi vega sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari)



14. MOLLUSCHI e derivati

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza ostrica, vongola, patella, tellina ecc...)



I piatti che contengono ingredienti surgelati sono segnalati con un asterisco (*) nel menù.

ALLERGENS

The allergens listed on our menù are indicated with the numbers shown in the following guide:

1. GLUTEN



(cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrid derivatives)

2. CRUSTACEANS and derivatives



(marine and freshwater fish, prawns, scampi, crabs and similar)

3. EGGS and derivatives



(eggs and product containing eggs: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta)

4. FISH and derivatives



(food products containing fish, even in small percentages)

5. PEANUTS and derivatives



(creams and condiments containing even small amounts)

6. SOY and derivatives



(derived products such as soy milk, tofu, soy noodles and similar items)

7. MILK and derivatives



(any product containing milk: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams)

8. NUTS and derivatives



(almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans and pistachios)

9. CELERY



(both in pieces and in preparations for soups, sauces and vegetable concentrates)

10. MUSTARD and derivatives



(can be found in sauces and condiments, especially in mustard sauce)

11. SESAME and derivatives



(whole seeds used for bread, flours containing even a minimal percentage of them)

12. SULFURE DIOXIDE and SULFITES



(sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂, used as preservatives: foos in vinegar and brine, jams, dried mushrooms, pickles, soft drinks and fruit juices)

13. LUPIN BEANS and derivatives



(found in vegetarian foods in the form of roasts, salamis, flours and similar products)

14. MOLLUSCS and derivatives



(canestrello, razor clam, scallop, mussel, oyster, clam, limpet, tellina etc...)

Courses containing frozen ingredients are marked with an asterisk (*) on the menù.

— CAFFETTERIA —

Caffè espresso	2,00 €
Caffè macchiato	2,00 €
Caffè decaffeinato	2,50 €
Caffè ginseng	2,50 €
Caffè corretto	3,00 €
Caffè doppio	4,00 €
Caffè americano	3,00 €
Caffè d'orzo orzo doppio <i>barley coffee small big</i>	2,50 € 3,50 €
Ciocolate <i>chocolate</i>	7,00 €
Camomilla The classico aromatizzati infusi tisane <i>chamomille tea flavored teas infusions herbal teas</i>	7,00 €

*CORREZIONI 1,00 €

— CAFFÈ FREDDI E SPECIALI —

Crema caffè <i>coffee cream</i>	3,50 €
Caffè Canasta	3,50 €
Caffè con panna <i>coffee with whipped cream</i>	3,50 €
Caffè Veneziano	3,50 €
Caffè alla nocciola al pistacchio al cioccolato <i>coffee with hazelnut pistachio chocolate flavored</i>	4,00 €
Caffè shakerato <i>shaken iced coffee</i>	4,00 €
Caffè shakerato al bailey's <i>shaken iced coffee with bailey's</i>	4,50 €
Caffè freddo <i>cold coffee</i>	3,50 €
Caffè Viennese	4,00 €

+ PANNA + *whipped cream* 0,50 €

— LATTE E CAPPUCCINI —

Latte bianco <i>milk</i>	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte macchiato	3,00 €
Latte parzialmente scremato <i>semi-skimmed milk</i>	2,50 €
Latte macchiato <i>nutella cioc.bianco pinguino nocciola pistacchio</i> <i>nutella white chocolate white&dark chocolate hazelnut pistachio</i>	3,50 €
Cappuccino Corretto	3,00 €
Cappuccino <i>nutella cioc.bianco pinguino nocciola pistacchio</i> <i>nutella white chocolate white&dark chocolate hazelnut pistachio</i>	3,50 €
Cappuccino d'orzo <i>barley cappuccino</i>	3,00 €
Cappuccino ginseng	3,50 €
Cappuccino decaffeinato <i>decaffeinated cappuccino</i>	3,00 €
Latte con crema di caffè <i>milk with coffee cream</i>	3,50 €
Latte di soia <i>soy milk</i>	3,50 €
Latte con orzo <i>milk with barley coffee</i>	3,00 €
Cappuccino con latte di soia <i>soy milk cappuccino</i>	3,50 €
Cappuccino freddo <i>cold cappuccino</i>	2,50 €

— GLUTEN FREE —

Croissant <i>gluten free croissant</i>	4,00 €
Salato <i>gluten free snacks</i>	6,00 €
Biscotteria <i>gluten free biscuits</i>	4,00 €

— PASTICCERIA —

Mini croissanteria	1,50 €
Pasticceria mignon	2,50 €
Cornetto Brioche	2,00 €
Cornetto speciale	2,50 €
Brioche farcita <i>nutella cioc.bianco pinguino nocciola pistacchio</i>	3,00 €
<i>nutella white chocolate white&dark chocolate hazelnut pistachio</i>	
Brioche farcita piccola <i>small filled brioche</i>	2,50 €
Sfogliatella riccia frolla pasticcino <i>pastry</i>	3,00 €
Torta a porzione <i>portioned cake</i>	5,00 €
Crostata <i>tart</i>	4,00 €
Occhio di bue	3,00 €
Cannolo siciliano piccolo <i>small sicilian cannolo</i>	3,00 €
Cannolo siciliano grande <i>big sicilian cannolo</i>	5,00 €
Cassatina piccola <i>small</i>	3,00 €
Cassatina grande <i>big</i>	4,00 €
Zeppola	2,50 €
Veneziana <i>venetian pastry</i>	2,50 €
Danese <i>danish pastry</i>	2,50 €
Donut	3,50 €
Macaron	2,50 €
Maritozzo <i>sweet cream-filled brioche</i>	4,00 €
Cannolo mandorlato	3,00 €

— BISTROT —

Pizzetta	4,00 €
Toast	7,00 €
Tramezzino <i>sandwich</i>	7,00 €
Baguette	8,00 €
Panino cotoletta <i>cutlet sandwich</i>	7,00 €
Panino farcito <i>sandwich</i>	7,00 €
Tagliere di salumi e formaggi x 1 <i>charcuterie and cheese board</i>	12,00 €
Tagliere di salumi e formaggi x 2 <i>charcuterie and cheese board</i>	20,00 €

— ENGLISH BREAKFAST —

Uova strapazzate con bacon <i>scrambled eggs and bacon</i>	8,00 €
Omelette con salumi al formaggio con verdure <i>omelette with charcuterie with cheese with vegetables</i>	8,00 €

— L'ANGOLO DEL BENESSERE —

Granite di frutta <i>fruit slushies</i>	6,00 €
Fragolata <i>strawberries salad</i>	5,00 €
Fragolata con panna <i>strawberries salad with whipped cream</i>	6,00 €
Spremuta Arancia Limone <i>orange juice lemon juice</i>	5,00 €
Spremuta di pompelmo <i>grapefruit juice</i>	6,00 €
Spremuta di melograno <i>pomegranate juice</i>	7,00 €
Affettato di frutta di stagione <i>sliced seasonal fruit</i>	6,00 € x2 12,00 €
Macedonia <i>fruit salad</i>	6,00 €
Frappè <i>milkshake</i>	6,50 €
Centrifuga di granita <i>slush juice</i>	8,00 €

— COPPE GELATO ————— 8,00 € —



Coppa moka

fior di latte, nocciola, panna montata, caffè espresso. *(fior di latte, hazelnut, whipped cream, espresso coffee)*



Coppa Cioffi

variegato all'amarena, granella di nocciole di Giffoni, copertura di cioccolato fondente. *(black cherry variegated, Giffoni hazelnut crumbs, dark chocolate topping)*



Trionfo di frutta

fragola, limone, ananas, pesca, frutta fresca di stagione. *(strawberry, lemon, pineapple, peach, fresh seasonal fruit)*



Coppa fantasia

cioccolato, pistacchio, zuppa inglese su letto di panna montata. *(chocolate, pistachio, zuppa inglese on whipped cream)*



Coppa dei Picentini

zuppa inglese, nocciola, panna montata, granella di nocciole di Giffoni. *(zuppa inglese, hazelnut, whipped cream, Giffoni hazelnut crumbs)*



Sinfonia dei sapori

fior di latte, panna montata, macedonia di frutta. *(fior di latte, whipped cream, fruit salad)*



Coppa tropicana

cioccolato, fior di latte, cocco, banana, panna montata. *(chocolate, fior di latte, coconut, banana, whipped cream)*



Coppa Canasta

cioccolato, nocciola, zuppa inglese, babà al rum. *(chocolate, hazelnut, zuppa inglese, rum baba)*

— MONOPORZIONI ————— 8,00 € —

Cioffi



pan di Spagna bianco, amarena, cioccolato fondente, glassa all'amarena, granella di nocciole
(white sponge cake, black cherry, dark chocolate, black cherry icing, hazelnut crumbs)

Pistacchio



pan di Spagna bianco, pistacchio, granella di pistacchio, glassa al cioccolato bianco. (white sponge cake, pistachio, pistachio crumbs, white chocolate icing)

Ricotta e Pera



biscotto alle mandorle, semifreddo alla ricotta con pezzi di pera. (almond biscuit, ricotta semifreddo with pear pieces)

Cookies



pan di Spagna bianco, gusto cookie, variegato alla Nutella e nocciola, glassa al cioccolato bianco. (white sponge cake, cookie flavour, Nutella and hazelnut variegated, white chocolate icing)

Cocco e Nutella



pan di Spagna al cacao, cocco, variegato alla Nutella, farina di cocco, glassa al cioccolato fondente. (cocoa sponge cake, coconut, Nutella variegated, coconut flour, dark chocolate icing)

Profumo di Moka



semifreddo caffè arabica 100% con croccante al caffè, pan di Spagna al caffè, glassato metà fondente, metà nocciole. (100% arabica coffee semifreddo with coffee crumble, coffee sponge cake, half dark chocolate glaze, half hazelnut glaze)

Tiramisù



biscotto con crema di mascarpone, arricchito da un finissimo Porto e croccante al caffè. (biscuit with mascarpone cream, enriched with a fine Port and coffee crisp)

Oreo



pan di Spagna al cacao, variegato al biscotto, cioccolato fondente, glassa di gianduja e cioccolato fondente. (cocoa sponge cake, biscuit variegation, dark chocolate and gianduja icing)

Kinderone



pan di Spagna al cacao, cioccolato bianco, variegato alla Nutella, glassa al cioccolato bianco. (cocoa sponge cake, white chocolate, Nutella variegated, white chocolate icing)

Nocciotella



pan di Spagna bianco, nocciola, variegato alla Nutella, granella di nocciola, glassa al cioccolato bianco. (white sponge cake, hazelnut, Nutella variegated, hazelnut crumbs, white chocolate icing)



Sinfonia al pistacchio

crema al torrone e pistacchio su pan di Spagna alle mandorle profumato all'arancia, ricoperto di glassa al pistacchio e glassa al torrone. *(nougat and pistachio cream on orange flavored almond sponge cake, covered with pistachio and chopped nougatglaze)*



Coulant al pistacchio

coulant al cioccolato fondente con cuore caldo di pistacchio e cioccolato bianco. *(dark chocolate coulant with a warm pistachio and white chocolate filling)*



Babà crema chantilly e fragoline

pasta di babà bagnata con punch al rum e infuso di arancia, farcita con crema chantilly profumata agli agrumi, ricoperta con fragoline di bosco. *(baba pastry soaked in rum punch and orange infusion, filled with Chantilly cream, topped with wild strawberries)*



Intenso piacere

biscotto alle nocciole farcito con mousse al cioccolato fondente, vaniglia Bourbon e cremoso mandarino. *(hazelnut biscuit filled with dark chocolate mousse, Bourbon vanil)*



Coulant al ciocc. bianco

coulant al cioccolato fondente al 70% con cuore al cioccolato bianco. *(70% dark chocolate coulant with a white chocolate filling)*



Delizia al limone

pan di Spagna bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema di limoni. *(sponge cake soaked in limoncello, filled and glazed with lemon cream)*



Manila

biscotti al cacao farciti con crema di ricotta al cocco e crema di nocciola e cacao. *(cocoa biscuits filled with coconut ricotta cheese cream and cream)*



Pellecchiella

pan di Spagna al cioccolato farcito con una mousse leggera al mascarpone profumata all'arancia e polpa *(chocolate sponge cake filled with orange flavored light mascarpone cheese mousse and apricot pulp)*



Cheesecake ai frutti di bosco

pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco. *(toasted cookie with mascarpone cream topped with berries)*



Coulant al cioc. fondente

coulant al cioccolato fondente al 70% servito caldo. *(70% dark chocolate coulant served hot)*



Profitterole

choux farcito con chantilly all'italiana profumata alla vaniglia e ricoperto alla gianduia. *(choux pastry filled with vanilla flavoured italian chantilly cream and gianduia glaze)*



Sinfonia Rocher

cremoso al cioccolato al latte ricoperto con granella di nocciola e cioccolato al latte, adagiato su un pan di spagna morbido alla nocciola e cacao. *(creamy milk chocolate covered with hazelnut and milk chocolate sprinkles, lying on a soft hazelnut and cocoa sponge cake)*



Tentazioni di tiramisù

gelato alla panna e al mascarpone, guarnito da pezzi di pan di Spagna e variegatura al caffè. *(cream and mascarpone ice cream, garnished with pieces of sponge cake and coffee swirls)*



Tartufo panna e caffè

cuore di gelato preparato con infuso di caffè racchiuso in un gelato alla panna e arricchito da granella di meringhe. *(coffee ice cream heart, covered with ice cream and topped with meringue pieces)*



Tentazioni panna e cioccolato

gelato alla panna e gelato al cacao, guarnito da praline di cioccolato a latte e fondente. *(cream ice cream and chocolate ice cream, garnished with milk and dark chocolate pralines)*



Sorbetto al limone

rinfrescante sorbetto al limone curato nei più piccoli dettagli con sapiente maestria. *(lemon sorbet made with meticulous attention to detail and skilful craftsmanship)*



Tentazioni crema e amarena

cremoso gelato alla panna, guarnito da ciliegie candite e sciroppo all'amarena. *(creamy ice cream topped with candied cherries and black cherry syrup)*



Tentazioni al limoncello

gelato al limone si fonde con il gusto del liquore al limoncello. *(lemon ice cream with limoncello liqueur)*

— BIBITE E SUCCHI —

Acqua <i>water</i>	2,50 €
Coca-Cola Coca-Cola zero Fanta Sprite	4,00 €
Cedrata Cedrata Zero Lemonsoda Schweppes	4,00 €
Estathé Estathé Zero	4,00 €
Succhi di frutta <i>juices</i>	4,00 €
Succo al mirtillo all'ananas <i>blueberry juice</i> <i>pineapple juice</i>	5,00 €
Sciroppo orzata <i>orzata syrup</i> menta <i>mint syrup</i> amarena	4,00 €
Ginger beer Chinò Red Bull	6,00 €

— APERITIVI —

Crodino Crodino Twist	7,00 €
Campari Soda	7,00 €
Aperol Soda	7,00 €
San Bitter	7,00 €
Cocktail San Pellegrino	7,00 €

— VERMOUTH E BITTER —

Campari Bitter	7,00 €
Aperol Bitter	7,00 €
Select Bitter	7,00 €
Martini Bianco Extra Dry Rosso Fiero	7,00 €
Punt e Mes	7,00 €
Vermouth del Professore	8,00 €
Vermouth Carpano Antica Formula	8,00 €
Vermouth Carlo Alberto	8,00 €

— BIRRE —

Nastro azzurro Heineken	6,00 €
Beck's	6,00 €
Bud	6,00 €
Ceres Corona	7,00 €
Tennent's	7,00 €
Ichnusa non filtrata	7,00 €
Birra alla spina <i>draft beer</i> 0,3	6,00 €
Birra alla spina <i>draft beer</i> 0,5	8,00 €

— SPRITZ —

Select Spritz	10,00 €
Spritz Veneziano	10,00 €
Aperol Spritz	10,00 €
Brachetto Spritz	10,00 €
Campari Spritz	10,00 €
Hugo Spritz	10,00 €
Midori Spritz	10,00 €
Limoncello Spritz	10,00 €
Spritz al Blue Curaçao	10,00 €
Spritz St.Germain	12,00 €

— DRINK MOST WANTED —

Canchanchara	10,00 €
Paloma	10,00 €
Boulevardier	10,00 €
Bramble	10,00 €
Clover Club	10,00 €
Daiquiri	10,00 €
Moscow Mule	10,00 €
Vesper Martini	10,00 €
Cosmopolitan	10,00 €
Mai Tai	10,00 €
Pornstar Martini	10,00 €
Old Pal	10,00 €

Rob Roy	10,00 €
Espresso Martini	10,00 €
Negroni Barrique	10,00 €
Manhattan Old Style	10,00 €
Gin Basil Smash	10,00 €
Tommy's Margarita	10,00 €
New York Sour	10,00 €
White Lady	10,00 €

— DRINK ANALCOLICI —

Virgin Canasta	8,00 €
Virgin Mojito	8,00 €
Virgin Colada	8,00 €
Virgin Rose	8,00 €

— DIGESTIVI E AMARI —

Limoncello Meloncello Liquirizia Finocchietto	5,00 €
Melannurca	5,00 €
Anice	5,00 €
Amaro Montenegro	5,00 €
Jägermeister	5,00 €
Amaro Lucano	5,00 €
Averna	5,00 €
Unicum	5,00 €
Cynar	5,00 €
Borsci San Marzano	5,00 €
Vecchio Amaro del Capo	5,00 €
Amaro del Capo Red hot edition	5,00 €
Fernet Branca	5,00 €
Branca menta	5,00 €
Amaro Ramazzotti	5,00 €
Petrus	5,00 €
China Martini	5,00 €
Jefferson	7,00 €

— LIQUORI —

Strega	5,00 €
Coca bouton	5,00 €
Maraschino	5,00 €
Caffè Borghetti	5,00 €
Amaretto di Saronno	5,00 €
Sambuca	5,00 €
Bailey's Bailey's al cioccolato	5,00 €
Assenzio	5,00 €
Cointreau	5,00 €
Drembuie	6,00 €
St.Germain	7,00 €
Kahluà	5,00 €
Frangelico	6,00 €
Cointreau	5,00 €
Cherry	5,00 €
Pernod	5,00 €
Rabarbaro zucca	5,00 €
De Kuyper creme	5,00 €
Sheridan's	5,00 €

— GRAPPE —

903 Barrique 903 Tipica	5,00 €
La Trentina Barrique	5,00 €
La Trentina Tradizionale	5,00 €
Diciotto Lune	6,00 €
Giare Amarone Chardonnay Gewürztraminer	8,00 €

— TEQUILA E MEZCAL —

Espolon	6,00 €
Espolon Reposado	6,00 €
Jose Cuervo	5,00 €
Mezcal 400 conejos	7,00 €
Mezcal Burrito	7,00 €

— BRANDY, COGNAC E ARMAGNAC —

Carlo I	6,00 €
Stock 84 Range v.s.o.p.	6,00 €
Cardenal Mendoza	7,00 €
Vecchia Romagna et. nera	7,00 €
Vecchia Romagna 3 botti	9,00 €
Vecchia Romagna 18 anni	25,00 €
Gran Marnier	6,00 €
Martell v.s	7,00 €
Hennesy v.s	7,00 €
Armagnac Chevalier d'Espalet	7,00 €
Courvoisier v.s	7,00 €
Francois Peyrot	8,00 €

— VODKA —

	PORZIONE	BOTTIGLIA
Sky	6,00 €	60,00 €
Moscowkaya	6,00 €	
Stolichnaya	6,00 €	70,00 €
Stolichnaya caramello vaniglia	6,00 €	
Beluga	7,00 €	100,00 €
Grey goose	7,00 €	100,00 €
Belvedere	7,00 €	100,00 €

— GIN TONIC —

Bicken's	10,00 €
Tanqueray	11,00 €
Bombay Sapphire	11,00 €
Tanqueray 10	12,00 €
Nordes	13,00 €
Hendrick's	13,00 €
Mare Capri	15,00 €
Gin Professore madame mensier crocodile	15,00 €
Gin Mare	14,00 €
Gin Malfy	12,00 €
Bulldog	12,00 €
The botanist	12,00 €
Monkey 47	15,00 €
Cittadelle	13,00 €
Brooksman	14,00 €
Roku	14,00 €
Elephant	15,00 €
Illusionist	14,00 €

— RUM, RON E RHUM —

TRINIDAD E TOBAGO

Kraken	8,00 €
--------	--------

CUBA

Havana 3	6,00 €
Havana 7	6,00 €
Matusalem 7	6,00 €
Matusalem gran riserva 23	9,00 €

VENEZUELA

Pamper Especial	6,00 €
Pampero Anniversario	6,00 €
Diplomatico Mantuano	7,00 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	8,00 €

NICARAGUA

Flor de Caña 5	5,00 €
Flor de Caña 7	6,00 €
Flor de Caña 12	8,00 €
Flor de Caña 18	10,00 €

GUATEMALA

Zacapa 23	10,00 €
Zacapa xo	25,00 €

MARTINIQUE

Saint James Agricole ambrè	7,00 €
J.Bally Agricole ambrè	8,00 €
J.Bally Pyramide 7	15,00 €

JAMAICA

Appleton Estate reserve	7,00 €
Appleton Estate 12	8,00 €
Appleton Estate 21	12,00 €

FILIPPINE

Don Papa baroko masskara	8,00 €
----------------------------	--------

ITALIA

Pellerossa	8,00 €
------------	--------

— WHISKY E WHISKEY —

TENNESSE

Jack Daniel's	6,00 €
Jack Daniel's honey	6,00 €
Jack Daniel's rye	6,00 €
Jack Daniel's apple	6,00 €
Jack Daniel's fire	6,00 €
Jack Daniel's gentleman	8,00 €

BOURBON

Wild Turkey 101	8,00 €
Wild Turkey	7,00 €
Bulleit Burbion	7,00 €
Knob Creek	8,00 €
Marker's Mark	8,00 €

SCOTCH AND JAPAN

J&B	6,00 €
Ballantine's	6,00 €
Macallan 12	10,00 €
Johnnie Walker red label	6,00 €
Johnnie Walker double black	7,00 €
Johnnie Walker black label	7,00 €
Talisker	10,00 €
Lagavulin	10,00 €
Laphroaig	8,00 €
Glen grant 10	8,00 €
Oban	10,00 €
Johnnie Walker blue label	28,00 €
Johnnie Walker green label	10,00 €
Kensei	8,00 €
Nikka from the barrel	9,00 €

IRISH

Bushmills original	7,00 €
Jameson	7,00 €
Tullamore	8,00 €
Jameson Black Barrel	8,00 €



P.zza G. Mazzini, 11/12 • 84123 Salerno

