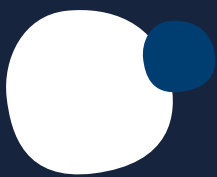
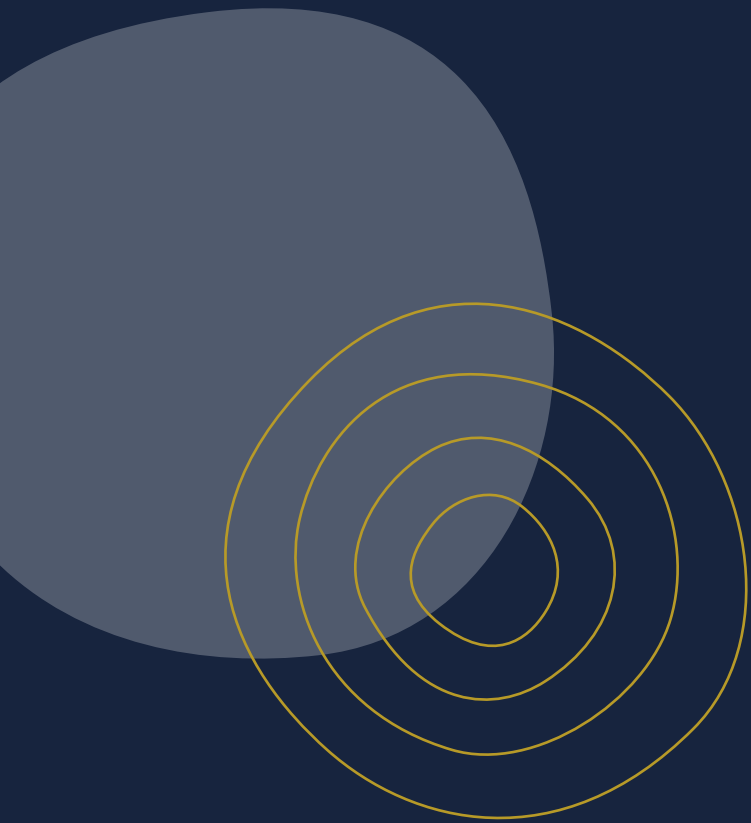




MENÙ ALLA CARTA

Menu à la carte / Menü à la carte



..... **ANTIPASTI / STARTERS / VORSPEISE**

Insalata di mare...al sapore di mare* 17.00 €

*Seafood salad**

*Meeresfrüchtesalat**

Cozze in guazzetto rosso e bruschetta di pane rustico 15.00 €

Mussels with tomato sauce and bruschetta bread

Miesmuscheln in Tomatensauce mit Bruschetta-Brot

Polpo arrostito con panzanella e cetrioli marinati* 17.00 €

*Grilled octopus with panzanella salad and marinated cucumbers**

*Gerösteter Oktopus mit Panzanella und marinierte Gurken**

Ostriche alla griglia con pane francese alle erbe officinali* 4.50 € cad./each/je

*Grilled oyster, aromatic herbs and french bread **

*Gegrillte Austern mit Französisches Brot und aromatischen Kräutern**

Tartare di manzo, crumble al parmigiano e cremoso alla senape 19.00 €

Beef tartare, Parmesan crumble and yellow Mustard

Rinder Tartar, Parmesan-Crumble und Senf-Creme

Caprese al pomodoro al sale di Cervia, mozzarella di bufala e olio al basilico 13.00 €

Caprese with tomato, Cervia sea salt, buffalo mozzarella cheese and basil oil

Caprese, Tomaten, Büffelmozzarella, Cervia Salz und Basilikumöl

..... **PRIMI PIATTI / PASTA / ERSTE GÄNGE**

Fusilloni con asparagi, gamberi e brodetto di crostacei* **17.00 €**

*Fusilloni with asparagus, shrimps, crustaceans in broth**

*Fusilloni (nudeln) mit Spargel, Garnelen und Krustenfischsuppe**

Tortellini ripieni di zuppa di pesce* **18.00 €**

*Tortellini filled with fish soup**

*Tortellini gefüllt mit Fischsuppe**

Spaghetti quadrato trafilato al bronzo, vongole veraci e polvere di limone del Garda **18.00 €**

Spaghetti with clams and Garda's lemon powder

Spaghetti mit Venusmuscheln und Zitronenpulver aus dem Gardasee

Lasagna con ragù di vitello e Monteveronese* **15.00 €**

*Lasagne with veal ragout and Monteveronese cheese**

*Lasagna mit Kalbsragout und Monteveronese-Käse**

Gnocchi di ricotta, cacio e pepe **15.00 €**

Ricotta gnocchi with pecorino cheese and black pepper

Ricotta-Gnocchi mit Pecorino-Käse und Pfeffer

Pacchero in salsa di pomodoro fresco, basilico e straciatella **14.00 €**

Paccheri with fresh tomato sauce, basil and straciatella cheese

Paccheri (Nudeln) mit frischer Tomatensauce, Basilikum und Straciatella-Käse

..... **SECONDI PIATTI / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE**

Fritto di gamberi e calamari con verdure* **20.00 €**

*Fried squid and prawns with vegetables**

*Tintenfische und Garnelen frittiert und Gemüse**

Tataki di tonno, misticanza e salsa "Ponzu"* **22.00 €**

*Tuna tataki, mixed garden leaves and "Ponzu" sauce**

*Thunfisch-Tataki, gemischter Salat und "Ponzu" sauce**

Ombrina arrostita, piccole verdure ed emulsione di olio EVO del Garda **20.00 €**

Roasted umbrine, mixed vegetables and Garda's olive oil emulsion

Gerösteter Schattenfisch mit Gemüse und Olivenölsoße

Hamburger gourmet accompagnato dalle nostre patate fritte* **17.00 €**

(pane, burger di manzo, cheddar, pomodoro fresco, bacon, insalata)

*Gourmet-Hamburger with fries**

(bread, beef burger, cheddar, fresh tomato, bacon, salad)

*Gourmet-Burger mit Pommes frites**

(Brot, Rindfleischburger, Cheddar, frischen Tomaten, Bacon, Salad)

Cotoletta di vitello alla milanese, millefoglie di patate e ketchup alle banane **23.00 €**

Veal cutlet Milanese style, potatoes millefeuille and banana ketchup

Kalbsschnitzel nach Mailänder Art, Millefeuille-Kartoffeln und Bananen-Ketchup

Frittelle di polenta taragna con formaggi bresciani e maionese alla paprika **14.00 €**

Polenta "Taragna" fritters and paprika mayonnaise

Friettierte Polentabeignets mit Paprika und Mayonnaise

..... **INSALATONE / SALADS / SALATE**

Caesar salad 13.00 €

(insalata verde, pollo grigliato, crostini di pane, Grana Padano, salsa Caesar)

Caesar Salad

(green salad, grilled chicken breast, crispy croutons, Grana cheese, Caesar dressing)

Caesar Salat

(Grünsalat, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, geröstete Brot stücke, Parmesan Scheiben, Caesar-Dressing)

Mediterranea 12.00 €

(farro, uova sode, tonno, pomodorini, olive verdi, basilico)

"Mediterranea" salad

(spelt, hard boiled eggs, tuna, cherry tomatoes, green olives, basil leaves)

"Mediterranea" Salat

(Emmer, hartgekochte Eier, Thunfisch, Kirschtomaten, grüne Oliven, Basilikum)

Dall'orto 12.00 €

(misticanze miste con frutta e verdure)

Dall'orto salad

(mixed salad with fruit and vegetables)

Dall'orto Salat

(gemischter Salat mit Obst und Gemüse)

..... **CONTORNI / SIDE DISHES / BEILAGEN**

Patate al forno con rosmarino 6.50 €

Baked potatoes with rosemary

Ofenkartoffeln mit Romarin

Patatine fritte* 6.50 €

*Fries**

*Pommes frites**

Verdure grigliate 7.00 €

Grilled vegetables

Gegrilltes Gemüse

Verdure al vapore 7.00 €

Steamed vegetables

Gedünstetes Gemüse

PIZZE / PIZZA / PIZZA

Tutte le Pizze possono essere richieste con impasto classico oppure integrale (€1.50)

All pizzas can be requested with traditional or wholemeal dough (€1.50)

Alle Pizzas können mit Vollkornteig bestellt werden (€1.50)

Schiacciata 5.50 €

Olio, rosmarino
Olive oil, rosemary
Olivenöl, Rosmarin

Biancaneve 6.00 €

Mozzarella
Mozzarella cheese
Mozzarella Käse

Margherita 8.00 €

Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella cheese
Tomatensoße, Mozzarella

Napoli 8.50 €

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, oregano
Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Oregan

Funghi 9.00 €

Pomodoro, mozzarella, funghi
Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms
Tomatensoße, Mozzarella, Pilze

Salsiccia 9.50 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia
Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage
Tomatensoße, Mozzarella, Hauswurst

Salame Dolce 9.50 €

Pomodoro, mozzarella, salame dolce
Tomato sauce, mozzarella cheese, salami
Tomatensoße, Mozzarella, Salami

Prosciutto Cotto 9.50 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken

Funghi e Prosciutto 11.00 €

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham
Tomatensoße, Mozzarella, Pilze, Schinken

Prosciutto Crudo 12.00 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma
Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham
Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken

Vegetariana 11.00 €

Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, pomodorini
Tomato sauce, mozzarella cheese, aubergines, courgettes, cherry tomatoes
Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten

Diavola 10.00 €

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami
Tomatensoße, Mozzarella, scharfes Salami

Capricciosa 12.00 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia, olive nere
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, sausage, black olives
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Hauswurst, schwarze Oliven

Quattro Stagioni 12.00 €

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive nere
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, black olives
Tomatensoße, Mozzarella, Pilze, Schinken, Artischocken, schwarze Oliven+A102

Tonno e Cipolla 11.00 €

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onion
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

Quattro Formaggi 10.50 €

Mozzarella, formaggi misti
Mozzarella and variety of mixed cheese
Mozzarella, verschiedene Käse sorten

Wurstel e Patate * 10.50 €

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte
Tomato sauce, mozzarella cheese, wieners, fries
Tomatensoße, Mozzarella, Wurst, Pommies

Bufala 12.00 €

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, basil
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Basilikum

Club del Sole 14.00 €

Base focaccia / a crudo: prosciutto crudo, rucola, pomodorini ciliegino, mozzarella di bufala
Schiacciata dough / after baking: raw ham, rucola, cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese
Pizza-Brot / nach dem gebacken: Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Büffelmozzarella

Mortadellina 13.50 €

Base focaccia / a crudo: stracciatella, mortadella, granello di pistacchio
Schiacciata dough / after baking: stracciatella cheese, mortadella, crumbled pistachios
Schiacciata Teig / nach dem Backen: Stracciatella-Käse, Mortadella, gehackte Pistazien

Contadina 13.50 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, salame piccante, gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh sausage, onions, spicy salami, Gorgonzola cheese
Tomatensoße, Mozzarella, Hauswurst, scharfes Salami, Gorgonzola

LE AGGIUNTE / EXTRA PIZZA TOPPING / ZUSÄTZLICHER PIZZABEILAG

Salumi, formaggi 2.00 € cad./each/je

Cold cuts, cheeses
Wurst und Käse Aufschnitte

Gamberi*, prosciutto crudo, mozzarella di bufala 3.00 € cad./each/je

Prawns, Parma raw ham, buffalo mozzarella cheese
Crevetten*, Rohschinken, Büffelmozzarella

Tutte le altre variazioni 1.50 € cad./each/je

Other variations
Weitere Variationen

Doppio impasto, salame dolce, salame piccante 2.50 € cad./each/je

Double dough, salami and spicy salami
Doppelter Teig, süße Salami, scharfe Salami

..... **DESSERT / DESSERTS / NACHSPEISE**

Spuma di tiramisù e sbrisolona al caffè 8.50 €
Tiramisù mousse, crumbled cake and coffee cream
Mousse Tiramisu

Mousse al cioccolato con pere 8.00 €
Chocolate mousse with pears
Schokoladenmousse mit Birnen

Crostatina al limone, meringa bruciata e salsa alle fragole 8.50 €
Lemon tart, meringue and strawberry sauce
Zitronentörtchen, Meringue und Erdbeersauce

Torta di rose (brioche tipica) tiepida con salsa allo zabaione 8.50 €
Rose cake (traditional brioches) with zabaione sauce
Rosenkuchen (typische brioches) mit Zabaione Sauce

Zuppetta di frutta esotica 8.50 €
Tropical fruit salad
Tropische Früchtensalat

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Si informa inoltre per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

**Dear guests, we inform you that, in compliance with the regulation (EC) N° 852/2004, some products can be frozen. We kindly invite you to ask our restaurant staff for any information about the food you would like to order.*

For any information about food allergens, our staff will provide you with the corresponding documentation.

**Sehr geehrte Gäste, wir informieren Sie, daß einige Lebensmittel am Ursprungsort tiefgekühlt oder vor Ort tiefgefroren werden können, unter Einhaltung der Selbstüberwachungsverfahren, der Verordnung (EG) 852/2004entsprechend sprechend. Bitte wenden Sie sich an den Oberkellner für weitere Informationen zum erwünschten Lebensmittel.*

Für weitere Auskünfte auf Nährstoffe und Allergene, ist es möglich die auf Anfrage vom Bedienungspersonal zur Verfügung gestellten Unterlagen nachzuschauen.

FOOD DELIVERY



Entra nell'app e mettiti comodo!

Ordina e ricevi direttamente il pranzo o la cena nella tua Casa vacanza!

Enter the App and take relax!

Choose from the menu and your order will be brought to you directly at your holiday home!

Betreten Sie die App herunter und Entspannen Sie sich!

Wählen Sie von unserer Karte - Ihre Bestellung bringen Ihnen direkt in ihr Ferienhaus!

..... **ACQUA / WATER / WASSER**

Acqua naturale 0,75 lt **3.50 €**

Still water
Stilles Wasser

Acqua frizzante 0,75 lt **3.50 €**

Sparkling water
Sprudel Wasser

..... **BIRRE IN BOTTIGLIA / BEER IN BOTTLE / BIER IN FLASCHE**

Itala Pilsen (33 cl) **3.50 €**

Nastro Azzurro Prime Brew (33 cl) **4.00 €**

Peroni Gran Riserva Bianca (50 € cl) **6.50 €**

Peroni Gran Riserva Rossa (50 € cl) **6.50 €**

Peroni Gran Riserva doppio malto (50 € cl) **6.50 €**

Bibita in Lattina (33 cl) **3.50 €**

Canned Drink (33 cl)
Dosengeränk

..... **BIRRA ALLA SPINA / DRAUGHT BEER / BIER VOM FASS**

Birra bionda piccola (20 cl.) **3.50 €**

Small blonde beer (20 cl.)
Klein Hell Bier (20 cl.)

Birra bionda media (40 cl.) **5.50 €**

Medium blonde beer (40 cl.)
Groß Hell Bier (40 cl.)

..... **AMARI E DIGESTIVI / BITTERS / MAGENBITTERS**

Limoncello **4.00 €**

Limoncello
Limoncello

Amari e liquori **4.00 €**

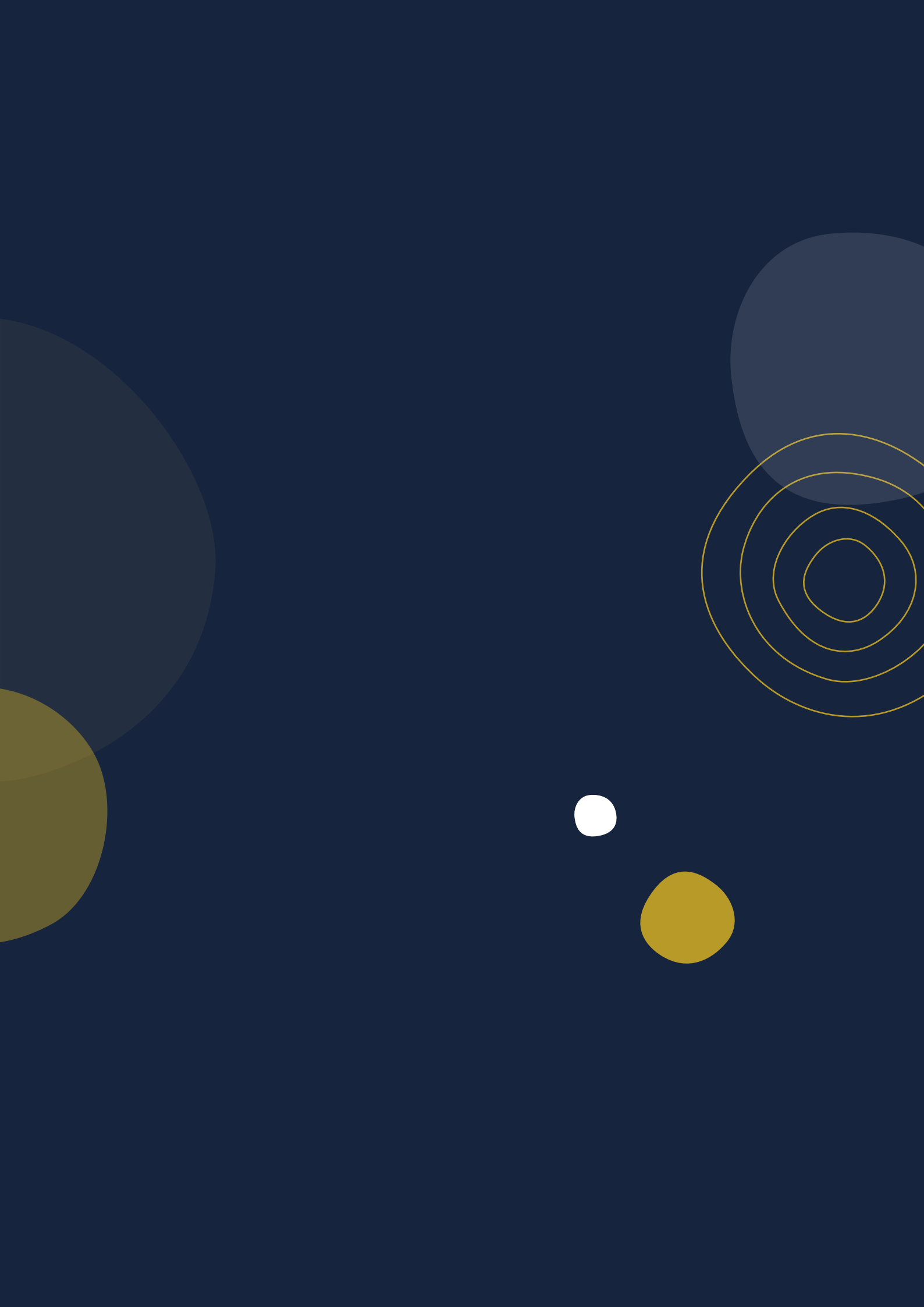
Bitters and Spirits
Bittere und Liköre

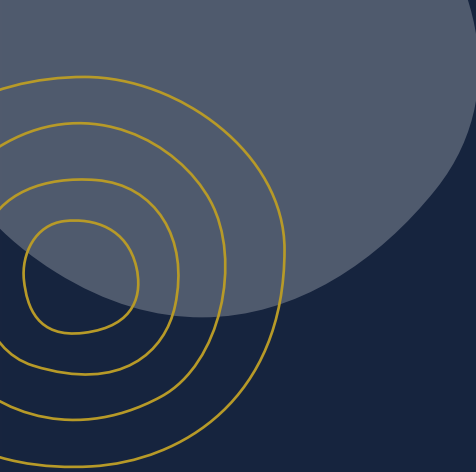
Grappa **4.00 €**

Grappa
Grappa (Art von Schnaps)

Grappa Barricata **5.00 €**

Aged grappa
Barriquegereifte Grappa





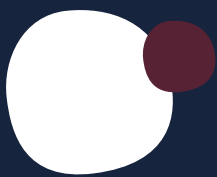
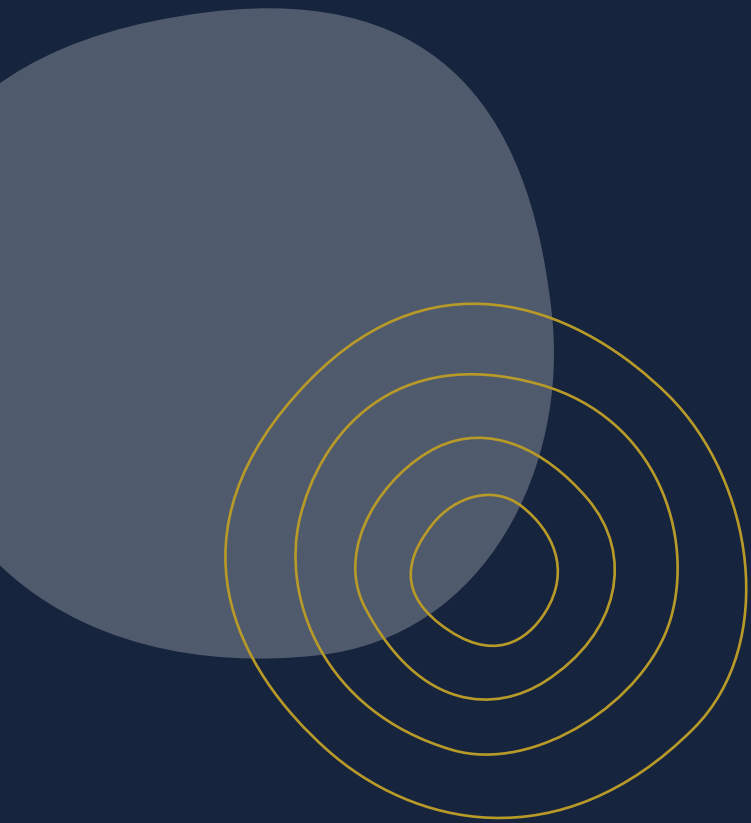
Club del Sole
Desenzano

LAKE VILLAGE



CARTA DEI VINI

Wine list / Weinkarte



..... VINI BIANCHI / WHITE WINES / WEISS WEINE

	Annata Year Jahrgang	Regione
Lugana DOP "Prestige" 26.00 € Az. Cà Maiol - 100% Trebbiano di Lugana	'22	Lombardia
Lugana DOC "Montunal" 28.00 € Az. Montonale - 100% Turbiana	'22	Lombardia
Lugana DOC 28.00 € Az. Olivini - 100% Trebbiano di Lugana	'22	Lombardia
Lugana DOP "Molin" Vingeti Storici 30.00 € Az. Cà Maiol - 100% Turbiana	'21	Lombardia
Lugana DOC Demesse Vecchie 36.00 € Az. Olivini - 100% Trebbiano di Lugana da uve mature	'21	Lombardia
Lugana DOC "Orestilla" 60.00 € Az. Montonale - 100% Turbiana	'21	Lombardia
Gavi DOCG 24.00 € Az. Fratelli Giacosa - 100% Cortese	'22	Piemonte
Gewurztraminer Alto Adige DOC 28.00 € Az. Martini & Shon - 100% Gewurztraminer	'23	Trentino Alto Adige
Petit Chablis AOC 45.00 € Az. Domaine du Chardonnay - 100% Chardonnay	'22	Francia / Borgogna
Pouilly Fumè AOC 55.00 € Az. Domaine Masson-Blondelet - 100% Sauvignon Blanc	'20	Francia / Loira

..... VINI ROSATI / ROSÈ WINES / ROSÉWEINE

	Annata Year Jahrgang	Regione
Chiaretto Valtenesi DOC "Roseri" 24.00 € Az. Cà Maiol - Grappello, Barbera, Sangiovese, Marzemino	'21	Lombardia
Chiaretto DOC Riviera del Garda 27.00 € Az. Olivini - Grappello, Barbera, Sangiovese, Marzemino	'22	Lombardia
Langhe DOC Rosato - Nebbiolo 25.00 € Az. Franco Conterno - 100% Nebbiolo	'23	Piemonte
Tavel AOC Rosè 35.00 € Az. Chateau de Manissy - Grenache, Clairette, Cinsault, Syrah	'22	Francia / Rodano

..... VINI ROSSI / RED WINES / ROTE WEINE

	Annata Year Jahrgang	Regione
Dolcetto d'Alba DOC "Cascina Sciulun" 24.00 € Az. Franco Conterno - 100% Dolcetto	'23	Piemonte
Barbera d'Alba Superiore DOC "La Pichetera" 36.00 € Az. Sobrero - 100% Barbera	'21	Piemonte
Rosso di Valtellina DOC - "Satiro" 30.00 € Az. Pietro Nera - 100% Nebbiolo Chiavennasca	'20	Lombardia
Negresco Vino Rosso 32.00 € Az. CàMaiol - Grappello, Barbera, Sangiovese e Marzemino	'19	Lombardia
Valtellina Superiore DOCG "Tirso" 42.00 € Az. Pietro Nera - 100% Nebbiolo Chiavennasca	'19	Lombardia
Curtefranca Rosso DOC "Corte del Lupo" 38.00 € Az. Cà del Bosco - Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon	'20	Lombardia
Valpolicella Ripasso DOC "Campo dei Ciliegi" 38.00 € Az. Ilatium Morini - Corvina, Corvinone, Croatina, Rondinella	'19	Veneto
Amarone della Valpolicella DOCG "Campo Leon" 85.00 € Az. Ilatium Morini - Corvina, Corvinone, Oseleta, Rondinella	'18	Veneto
Maremma Toscana DOC "Solaura" 25.00 € Az. Ribusieri - 100% Sangiovese	'19	Toscana
Bolgheri Rosso DOC 42.00 € Az. Podere Roseto - Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauvignon	'22	Toscana
Brunello di Montalcino DOCG 85.00 € Az. Fanti - 100% Sangiovese	'18	Toscana

..... VINI SPUMANTI / SPARKLING WINES / SCHAUMWEINE

		Regione
Sofialvento Rosé - VSQ 19.00 € Az. Ribusieri - 100% Sangiovese	●	Toscana
Prosecco DOCG Valdobbiadene Superiore Brut 28.00 € Az. La Farra - 100% Glera		Veneto
Sebastian Brut Lugana 30.00 € Az. CàMaiol - 100% Trebbiano di Lugana		Lombardia
Sebastian Brut Rosè Lugana 30.00 € Az. CàMaiol - Varietà di vitigni a bacca rossa	●	Lombardia
Lugana DOC Brut Millesimato 2020 45.00 € Az. Olivini - 100% Trebbiano di Lugana		Lombardia

● Vino rosé / Rosé wine / Rosè Weine

Garda Rosè DOC Brut Millesimato 2021 45.00 € Az. Olivini - Grappello, Barbera, Sangiovese, Marzemino	●	Lombardia
Franciacorta DOCG Brut "LM 1935" 40.00 € Az. Marzaghe - 100% Chardonnay		Lombardia
Franciacorta DOCG Brut Saten "Premier" 55.00 € Az. Marzaghe - 100% Chardonnay		Lombardia
Franciacorta DOCG Brut Rosè "Cantico" 60.00 € Az. Marzaghe - Pinot nero, Chardonnay	●	Lombardia
Cuvée Prestige - Franciacorta DOCG 60.00 € Az. Cà del Bosco – Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco		Lombardia
Cuvée Prestige - Franciacorta DOCG 95.00 € Az. Cà del Bosco – Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco Formato Magnum 1.5 lt		Lombardia
Cuvée Prestige - Franciacorta DOCG 280.00 € Az. Cà del Bosco – Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco Formato Jeroboam 3 lt		Lombardia
Annamaria Clementi mill.to 2014 180.00 € Az. Cà del Bosco – Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco		Lombardia
Cremant de Bourgogne Brut "Extatic" 38.00 € Az. Sainchargny - Chardonnay, Pinot Noir, Gamay		Francia / Borgogna
Champagne AOC 80.00 € Az. Veuve Clicquot Ponsardin Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		Francia
Champagne By Jany Poret Brut 75.00 € Az. Dumenil - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		Francia / Montagne de Reims
Champagne Rosè Vieilles Vignes Brut 95.00 € Az. Dumenil - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	●	Francia / Montagne de Reims
Dom Perignon mill.to 2012 - Champagne AOC 310.00 € Az. Dom Perignon - Pinot Noir, Chardonnay		Francia

Vini bianchi o rosati al calice / Glass of white or Rosè wine / Weiss- und Roséweine im Glas

		Regione
Lugana DOP "Prestige" 8.00 € Az. Cà Maiol		Lombardia
Gavi DOCG 8.00 € Az. Fratelli Giacosa		Piemonte
Gewurztraminer Alto Adige DOC 10.00 € Az. Martini & Shon		Trentino Alto Adige
Chiarretto Valtenesi DOC "Roseri" 8.00 € Az. Cà Maiol	●	Lombardia

● Vino rosè / Rosè wine / Rosè Weine

..... **Vini rossi al calice / Glass of red wine / Roteweine im Glas**

	Regione
Dolcetto d'Alba DOC "Cascina Sciulun" 8.00 € Az. Franco Conterno	Piemonte
Rosso di Valtellina DOC "Satiro" 11.00 € Az. Pietro Nera	Lombardia
Corte del Lupo - Curtefranca Rosso DOC 16.00 € Az. Cà del Bosco	Lombardia
Valpolicella Ripasso DOC "Campo dei Ciliegi" 16.00 € Az. Ilatium Morini	Veneto

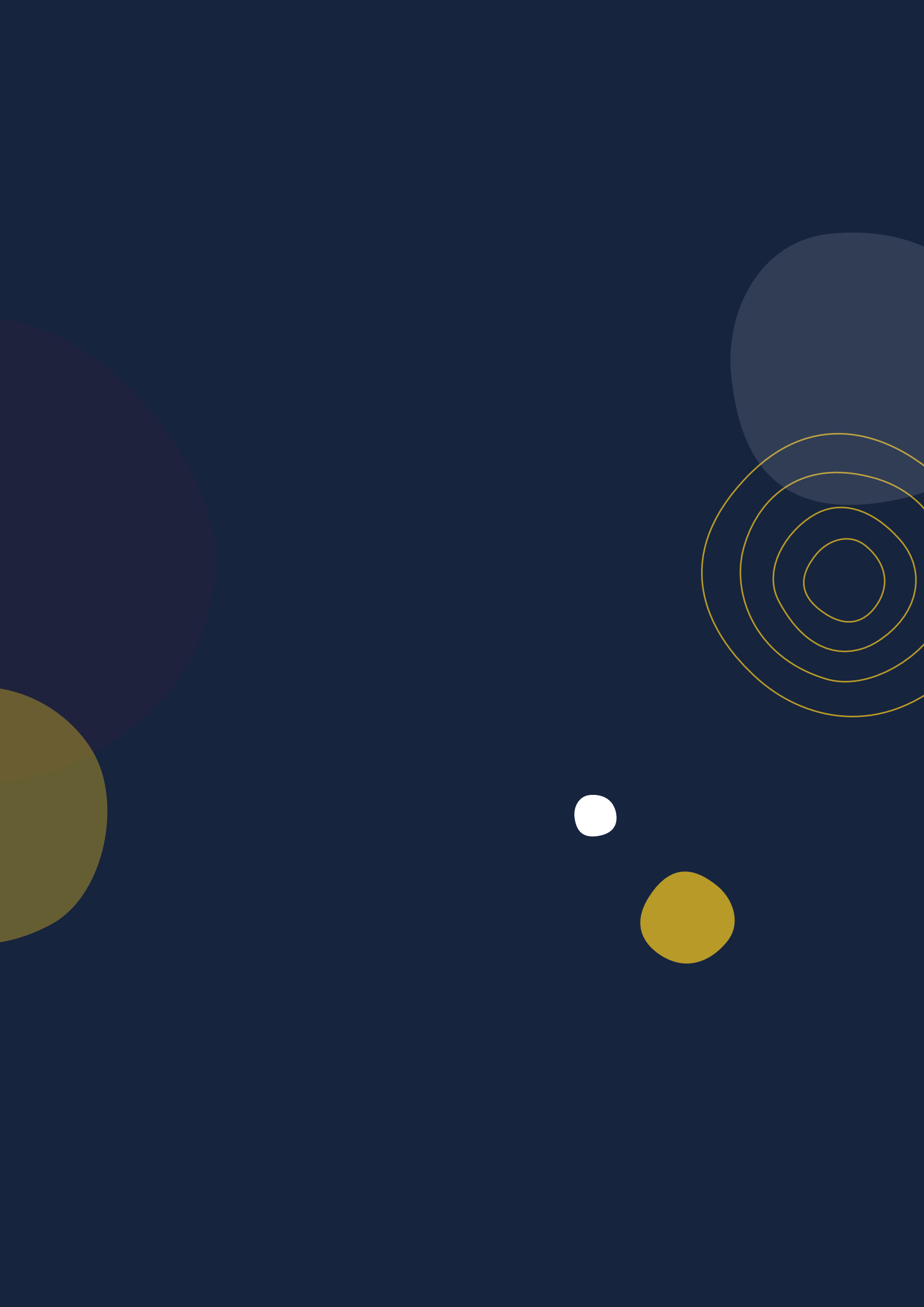
..... **Vini Spumanti al calice / Glass of sparkling wine / Schaumweine im Glas**

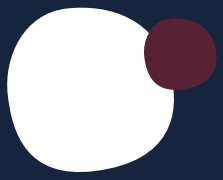
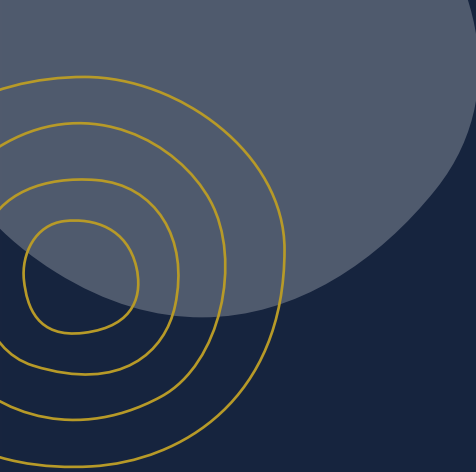
	Regione
Sofialvento Rosé - VSQ 6.00 € Az. Ribusieri	Toscana
Prosecco DOC Treviso Extra Dry 7.00 € Az. La Farra	Veneto
Prosecco DOC Treviso Rosè Brut 7.00 € Az. La Farra	Veneto
Lugana "Sebastian" Brut Metodo Classico 11.00 € Az. CàMaiol	Lombardia
Lugana "Sebastian" Rosè Brut Metodo Classico 11.00 € Az. CàMaiol	Lombardia
Cremant de Bourgogne Brut "Extatic" 14.00 € Az. Sainchargny	Francia / Borgogna

..... **Vini da Dessert / Dessert wines / Dessertweine**

	Regione
Moscato d'Asti DOCG calice / glass / Glas 7.00 € bottiglia / bottle / Flasche 24.00 € Az. Dogliotti	Piemonte
Soldorè Benaco Bresciano IGT Passito calice / glass / Glascalice 10.00 € bottiglia / bottle / Flasche 35.00 € (cl. 375) Az. CàMaiol	Lombardia

● Vino rosé / Rosé wine / Rosè Weine





Club del Sole

Desenzano

LAKE VILLAGE