



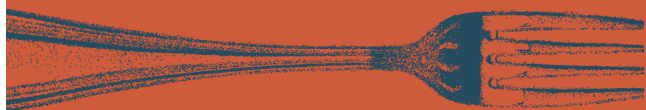
# F A M E

## MENU CUCINA

La storia di questa Enosteria è particolare e risale agli inizi del secolo scorso. Le osterie di allora che si trovavano fuori dalle grandi città erano la trasformazione quasi naturale delle antiche stazioni di posta e si erano evolute in luoghi d'accoglienza, per andare incontro ai gusti di una clientela medio-borghese,

figlia della Rivoluzione Industriale. La nascita del Lipen avvenne invece in modo diverso. Filippo aprì la sua osteria subito dopo la Prima Guerra Mondiale nei locali ricevuti in dono come premio per i suoi servizi dal Conte Taverna. L'uomo infatti aveva lavorato come cuoco presso il nobile, tenentario della zona.

**FILIPEN ERA IL SUO NOME, DOVUTO AL FISICO  
MAGRO E SMILZO, DA CUI IL SOPRANNO  
LIPEN, CHE SI LEGGE CON L'ACCENTO SULLA E.**



# LIPEN

ENOSTERIA



**30**  
**ANNI**

**1994 - 2024**

**TRENT'ANNI DI LIPEN  
ATTRAVERSANDO IL MILLENNIO**

# APERITIVI E COCKTAILS

## AMERICANO

Campari,  
Vermouth,  
Soda

●  
€ 8,00

## NEGRONI

Campari,  
Martini Rosso,  
Gin

●  
€ 8,00

## LYCHEES MARTINI

Lychees Liqueore  
Wodka,  
Martini

●  
€ 9,00

## CALVASOS SIDECAR

Calvados  
Cointreau  
Spremuta di arancia

●  
€ 9,00



DRINK

## MEZCAL

Mezcal,  
Triple Sec,  
Lime,  
Sale

●  
€ 8,00

## SPRITZ

Aperol,  
Prosecco,  
Soda,  
Arancia

●  
€ 8,00

## JAMAICAN MOJITO

Zucchero, Lime Juice, Succo di  
Ananas, Foglie di menta fresca,  
Rum bianco, Rum scuro,  
Fragola fresca, Passion Fruit

●  
€ 9,00

## JAMAICAN MOJITO ZERO

Zucchero, Lime Juice, Succo di  
Ananas, Foglie di menta fresca,  
Fragola fresca, Passion Fruit

●  
€ 9,00

## MIDORI SOUR

Midori Sweet Sour,  
Sciroppo di Zucchero

●  
€ 8,00

## GIN TONIC

Gin,  
Tonica

●  
€ 10,00

## ANTIPASTI

Crema di zucca con Calamaretti spadellati,  
riduzione di balsamico  
e cialda di pan croccante



Mondeghili fritti  
nel cono di carta con sala BBQ



Alici fritte in pastella al sesamo nero  
con verdure in agrodolce



Porri gratinati con uovo  
all'occhio di bue e tartufo nero



Frittata di pasta Brianzola  
con salsiccia e zafferano



Falso culatello con mostarda di frutta  
e gnocco fritto



F A M E

## PRIMI

Risotto con scampi ,zest di limone e carciofi  
(minimo x 2)



Spaghetto all'antico pomodoro di Napoli e basilico  
(Vincenzo Egizio presidio slow food)



Tagliatelle fresche con ragu di vitello  
e funghi porcini



Pennette del Lipen,  
con gamberi e zucchine



Ravioli vegetali  
con crema leggera di topinambur



## SECONDI

Fritto misto di calamari e gamberetti  
con zucchine a fiammifero



€ 23,00

Galletto marinato  
e grigliato con patate alle erbe

€ 15,00

Tagliata di seppia alla griglia  
con carciofi conservati



€ 18,00

Filetto di manzo burro e salvia  
con crema di patate affumicate



€ 25,00

Biancostato di manzo fassone in spezzatino  
con le sue verdure di cottura



€ 18,00

Grigliata di gamberoni  
con verdure in agrodolce



€ 25,00

F  
A  
M  
E



## CONTORNI

Patate fritte



€ 5,00

Insalata verde

€ 4,50

Verdure di stagione  
alla griglia

€ 5,00

UNA SQUADRA DI APPASSIONATI CUOCHI E UNA SELEZIONE  
ACCURATA DELLE MATERIE PRIME, SONO ALLA BASE DEI  
PIATTI DEL LIPEN. TUTTO È COTTO "AL MOMENTO" E PER  
QUESTO CI PERDONERETE UNA PICCOLA ATTESA

## DOLCI

Pastiera napoletana



€ 8,50

Sfogliata di mele  
con aria al calvados



€ 8,50

Delizia alla Zucca  
con caramello salato



€ 8,50

Frolla al pistacchio e limone



€ 8,50

Cremebrulè con arancia e cannella



€ 8,50

Tiramisù



€ 8,50

Gelati assortiti e sorbetti di frutta  
secondo la disponibilità

	?	??
●	●	●
1 pallina	2 palline	3 palline
€ 3,50	€ 6,00	€ 7,00



F A M E

## ALLERGENI TABELLA RIASSUNTIVA

GLUTINE	ARACHIDI	FRUTTA CON GUSCIO	SEDANO	SENAPE
UOVA	LATTE	SESAMO	PESCHE	CROSTACEI
				?
MOLLUSCHI	SOIA	SOLFITI	LUPINO	CHIEDERE PER ALLERGENI

I NOSTRI AMBIENTI SONO PULITI MA CONTAMINATI DA ALLERGENI  
NON CI PRENDIAMO RESPONSABILITÀ PER CHI SI ESPONE VOLONTARIAMENTE

# LE PIZZE

---

**PER GARANTIRE  
IL MASSIMO RISPETTO  
DELLA TRADIZIONE,  
LE NOSTRE RICETTE  
NON SONO MODIFICABILI.**

---

**PER COLORO CHE HANNO INTOLLERANZE  
O ALLERGIE VERSO IL GLUTINE,  
OFFRIAMO LA POSSIBILITÀ DI AVERE  
QUASI TUTTE LE NOSTRE PIZZE NAPOLETANE  
CON UN IMPASTO SENZA GLUTINE,  
GARANTITE DA UN LABORATORIO ESTERNO CERTIFICATO**

---



**IL SALE CHE UTILIZZIAMO PER TUTTE LE NOSTRE  
PREPARAZIONI PROVIENE DALLE SALINE DI PACECO,  
PRESIDIO SLOW FOOD DELL'AZIENDA ORO DI SICILIA.**

**SERVIZI E COPERTO**

●  
**€ 3,50**

**IN QUESTO LOCALE UTILIZZIAMO FARINE 100% ITALIANE.**

# LE PIZZE NAPOLETANE VERACI

LA PIZZA VERACE NAPOLETANA È UNO STILE CON IMPASTO DIRETTO,  
OSSIA CON UN'UNICA LAVORAZIONE FINO ALLA STESURA E COTTURA.  
FATTA SOLO CON FARINE BIANCHE DI TIPO "0" OPPURE "00".  
LIEVITAZIONI MEDIO LUNGHE CON "PASTA MADRE".  
NON HA GRASSI AGGIUNTI.

## CHAMPAGNE AND PIZZA - DA PROVARE -

DEGUSTATE LE NOSTRE PIZZE CON LO CHAMPAGNE.  
RIMARRETE STUPITI DA QUANTO SIA DELIZIOSO L'ABBINAMENTO!



FAME

JEAN MOUTARDIER  
CARTE D'OR

€ 9,00  
Calice  
10 cl

€ 48,00  
Bottiglia  
75 cl

HENRIET BAZIN  
GRAND CRU LEONARD  
ROSÉ

€ 10,00  
Calice  
10 cl

€ 52,00  
Bottiglia  
75 cl

COTTURE AD  
ALTISSIME TEMPERATURE  
IN 60/90 SECONDI,  
ESCLUSIVAMENTE  
IN FORNO A LEGNA.  
RISULTA MORBIDA,  
FRAGRANTE  
E MOLTO DIGERIBILE.



# LE PIZZE

## CARTA DELLA REGINA

### MARGHERITA

*Pizza napoletana tipo STG*  
Pomodoro San Marzano DOP,  
Bufala DOP,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano



€ 10,50

### MARGHERITA ROVAGNATI

**ROVAGNATI**

*Pizza napoletana tipo STG*  
Fior di latte di Agerola,  
**Gran Biscotto** Rovagnati,  
Pomodoro San Marzano DOP,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano



€ 13,00

### MARGHERITA IN 3D

Pomodoro del Piennolo Vesuviano,  
Pomodoro giallo e Pomodoro Datterino,  
Fior di Latte di Agerola,  
Bufala DOP,  
Provola,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano



€ 13,50

### REGINA MADRE

datterino cotto  
con fior di latte,  
basilico,  
scaglie di grana in uscita



€ 13,00



### REGINA MARGHERITA

*Pizza napoletana tipo STG*  
Fior di latte di Agerola,  
Pomodoro San Marzano DOP,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano



€ 8,50

### MARGHERITA PROVOLA E PEPE

Fior di latte di Agerola,  
Provola affumicata,  
Pomodoro a ombra,  
Basilico, Pepe nero  
Olio EVO Italiano



€ 10,00

# LE PIZZE

## LE CLASSICHE

### CANTABRICO

Fior di latte,  
colis di pomodoro,  
salsa basilico,  
scatoletta di alici personale  
con 8 filetti di acciuga del Cantabrico.



€ 14,00

### GUANCIALE E ZUCCA

crema di zucca,  
guanciale Rovagnati,  
provola affumicata,  
filetti di mandorla  
e salsa basilico



€ 15,00

### LA MILANO

Crema di riso e Zafferano,  
Mondeghili ( polpettine fritte )  
di bollito fiori di latte,  
grana e fili di peperoncino



€ 15,00

### GRAN BISCOTTO E ANANAS



Fior di latte, Granbiscotto,  
ananas saltato con farina di mandorle,  
limone semicandito a filetti



€ 15,00

### RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Classico Ragù alla Bolognese,  
Fior di Latte di Agerola,  
Grana Padano,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano



€ 13,00

### RAÚ ALLA GENOVESE

( ricetta tradizionale Napoletana )  
fior di latte,  
ragù napoletano fatto con manzo,  
maiale e cipolle ramate lungamente cotte,  
grana per gratinatura



€ 14,00

### HAMBURGER

calzone aperto  
con carne trita di manzo,  
cipolla stufata,  
Cheddar,  
salsa Bbq,  
Misticanza olio evo



€ 13,00

### LA PICCANTE

Pomodoro San Marzano DOP,  
Fior di Latte di Agerola,  
N'duja,  
Ventricina,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano



€ 13,00



F A M E

# LE PIZZE

## LE CLASSICHE

### LIPÈN

Pomodoro San Marzano DOP,  
Fior di Latte di Agerola,  
Prosciutto crudo,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano



€ 15,50

### NAPOLI

Pomodoro San Marzano DOP,  
Fior di Latte di Agerola,  
Alici in conserva,  
Origano,  
Olio EVO Italiano



€ 12,00

### VEGANA

Crema di zucca, cavolo viola,  
Scarole marinata con peperoncino,  
friariello, piennoli, patata arrostita  
Facoltativa la mozzarella



€ 14,00

### SCAROLA RICCIA

Fior di latte,  
scarola riccia marinata  
con acciuga e peperoncino,  
olio ,piennoli olive liguri, capperi



€ 16,00

### PAPACCELLA ORIGINALE

Fior di latte di Agerola,  
Provola affumicata,  
Salsiccia de Tregàs,  
N'duja di Spilinga,  
Papaccelle marinate con Mentuccia,  
Olio EVO Italiano



€ 13,50

### QUATER "STRACC"

Fior di Latte di Agerola,  
Scimudin, Zola stagionato,  
Taleggio, Formaggini di  
Montevecchia, Miele di Acacia,  
Olio EVO Italiano



€ 14,00

### FRITTA IN DOPPIA COTTURA

Pomodoro San Marzano Marrazzo,  
Grana Padano in scaglie,  
basilico,  
Olio EVO Italiano



€ 11,00

### FRIARIELLI CLASSICA

Fior di latte,  
friarielli leggermente stufati,  
salsiccia de Tregas.



€ 13,00



F A M E

# LE PIZZE

## LE CLASSICHE

### STELLA INVERNALE

Bufala, patate al forno, piennoli, ciccioni di prosciutto crudo, basilico, nelle punte ricotta e basilico.



€ 20,00

### ACCIUGA ROMANA

Pomodoro, olive nere, capperi, acciuga, aglio, basilico, origano  
Olio EVO Italiano



€ 10,00

### MARINARA STRACCIATA

Antico pomodoro, aglio di Nubia, olio, basilico & origano stracciatella



€ 9,00

### BURRATA

pomodoro s.marzano, fior di latte, olio evo, prosciutto crudo, burrata e misticanzaa



€ 16,00

F  
A  
M  
E



**TUTTI I NOSTRI INGREDIENTI SONO PRODOTTI STAGIONALI FRESCHI.**

**QUANDO NON È POSSIBILE USFRUIAMO DEL SURGELATO PERCHÉ GARANTISCE MIGLIORI QUALITÀ ORGANOLETTICHE.**

**UTILIZZIAMO COSTANTEMENTE, NEI PROCESSI DI LAVORAZIONE DEI PRODOTTI, IL SOTTOVUOTO E L'ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -18° PER INFORMAZIONI POTETE CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE, VI RISPONDERÀ IN MERITO.**

# LE PIZZE IN PALA ROMANA

SONO PIZZE CHE NASCONO DA UNA ATTENTA RICERCA  
SULLA MATERIA PRIMA DI QUALITÀ,  
MIRANO A METTERE IN RISALTO" L'INGREDIENTE"  
MEDIANTE UNA COMBINAZIONE DI CONSISTENZE E SAPORI  
CHE CREANO UN EQUILIBRIO PERFETTO DI GUSTO.

PER QUESTO MOTIVO NON SI POTRANNO  
FARE MODIFICHE.

PER POTER GUSTARE MEGLIO IL PRODOTTO VI CONSIGLIAMO DI  
MANGIARLA CON LE MANI!!



---

**VI SORPRENDERANNO  
LA LEGGEREZZA  
E LA FRAGRANZA  
AL PRIMO MORSO.**

---

# LE PIZZE

## IN PALA ROMANA

### LIPEN CROCCANTE

- impasto al mais -

Pomodoro S.Marzano DOP,  
Mozzarella di bufala,  
Prosciutto crudo,  
Stracciatella, Basilico



€ 16,00

### GAMBERO ROSSO

- impasto al mais -

Gamberoni rossi crudi siciliani  
con crema di carciofi fritti  
e stracciatella



€ 30,00

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA

- impasto al mais -

Farcita con melanzane fritte  
mozzarella, parmigiano,  
pomodoro e basilico gratinato



€ 15,00

### RAGU BOLOGNESE

- impasto al mais -

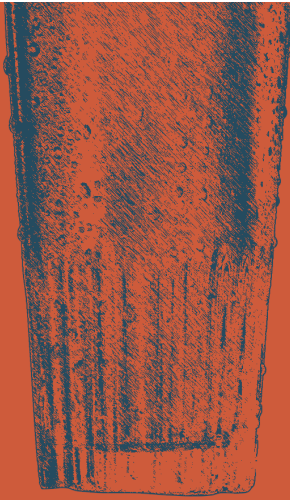
Pomodoro e mozzarella  
Ragu bolognese  
Scaglie di grana



€ 16,00

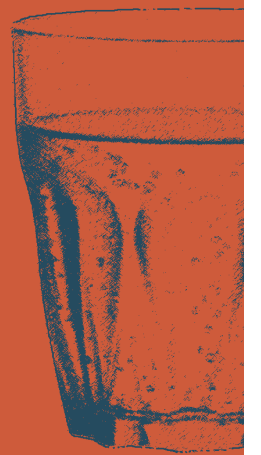
F  
A  
M  
E





# SETE

LISTA BAR



# LIPĚN

ENOSTERIA

# ACQUE

## NATURALI DI ALTA QUALITÀ

### VALLEVERDE

Gassata  
75cl

●  
€ **3,50**

### VALLEVERDE

Naturale  
75cl

●  
€ **3,50**

# BIBITE

## IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI



Tonic Water  
"Three Cents"  
20cl

●  
€ **4,50**

Chinotto "Niasca"  
25cl

●  
€ **4,00**

Limonata "Niasca"  
25cl

●  
€ **4,00**

## CLASSICHE

Coca Cola  
33cl

●  
€ **4,00**

Coca Cola Zero  
33cl

●  
€ **4,00**

Molecola  
33cl

●  
€ **3,50**

Molecola senza zucchero  
33cl

●  
€ **3,50**



# BIRRE

## ALLA SPINA

### CHIMAY PREMIÈRE

*Belgio*  
Ale-Trappista  
Alta fermentazione  
7,0% - Rossa Bruna



●

€ 5,50	€ 7,50
cl. 0,25	cl. 0,33

### CHIMAY DORÉE

*Belgio*  
Bionda  
Alta fermentazione  
4,8% - Chiara

●

€ 5,50	€ 7,50
cl. 0,25	cl. 0,33

### NEW AGE

*Birrificio Lariano*  
Session Ipa  
4,0% - Chiara

●

€ 5,50	€ 7,50
cl. 0,20	cl. 0,40



### BLANCHE DE TREGÀS

*Italia*  
Dal nostro campo di  
Grano, in stile Belga  
prodotta da Menaresta  
5,0% - Bianca

●

€ 5,00	€ 7,00
cl. 0,20	cl. 0,40

### BUDVAR

*Repubblica Ceca*  
Lager  
leggera e beverina  
5,0%

●

€ 5,00	€ 7,00
cl. 0,20	cl. 0,40

### CUOR DI PANE OTUS

*Italia*  
Chiara senza Glutine  
5,0%

●

€ 5,50	€ 7,50
cl. 0,20	cl. 0,40

### RED VOLUTION

*Italia*  
Ambrata  
6,7%

●

€ 5,50	€ 7,50
cl. 0,20	cl. 0,40

# LA BIRRA

## IN BOTTIGLIA

### BIRRIFICIO LARIANO LA GRIGNA

*Italia*  
33 cl - Chiara - 4,6 %

●  
€ 7,00

### MENARESTA SAN DALMAZZO

*Italia*  
75 cl - Blond Ale - 4,2%

●  
€ 15,00

### BIRRIFICIO LARIANO STATALE 52

*Italia*  
33 cl - APA Ambrata - 6,0%

●  
€ 7,00

### MENARESTA FELINA

*Italia*  
33 cl - Scottish Ale - 7,5%

●  
€ 7,00



SETE

## BIRRE ACIDE

### LINDEMANS OUDE KRIEK

*Belgio*  
37,5 cl - Rosé acida - 7,0 %

●  
€ 8,00

### LINDEMANS OUDE GUEUZE

*Belgio*  
37,5 cl - Chiara acida - 6,0%

●  
€ 8,00

### LINDEMANS TAROT FRUTTÍ DÍ BOSCO

*Belgio*  
25 cl - Rosé acida - 7,0 %

●  
€ 8,00

### LINDEMANS TAROT PASSÍON FRUIT

*Belgio*  
25 cl - Rosé acida - 7,0 %

●  
€ 8,00

# LA BIRRA IN BOTTIGLIA

## CHIMAY 150

*Belgio*  
Ale-Trappista  
Rifermentata in bottiglia  
10,0% - Bionda - 37,5 cl

●  
€ 7,00

## CHIMAY GRAND RESÈRVE

*Belgio*  
Ale-Trappista  
Alta fermentazione  
9,0% - Rossa Bruna - 75 cl

●  
€ 17,00



## CHIMAY PREMIÈRE

*Belgio*  
Ale-Trappista  
Alta fermentazione  
7,0% - Rossa Bruna - 75 cl

●  
€ 16,00

## CHIMAY CINQ CENTS

*Belgio*  
Triple  
Alta fermentazione  
8,0% - Chiara

●  
€ 16,00

## GRAND RESÈRVE BARRIQUE MÏLLESIMATA

*Belgio*  
Ale-Trappista  
(selezione birre da invecchiamento)  
In botti diverse, chiedere quelle che  
ci sono a disposizione  
37,5 cl - 75 cl

●  
€ 20,00 - 37,5 cl  
€ 38,00 - 75 cl

# LA BIRRA IN BOTTIGLIA

## OTUS OTUS B5

*Italia*  
50 cl - Bionda - 5,0%

●  
€ 8,00

## OTUS OTUS R5.5

*Italia*  
50 cl - Red ale - 5,5%

●  
€ 8,00

## SCHNEIDER TAP 1

*Germania*  
50 cl - Helle weisse - 5,2%

●  
€ 8,00

## AUGUSTINER AUGUSTINER EDELSTOFF

*Germania*  
50 cl - Chiara - 5,6 %

●  
€ 8,00

S  
E  
T  
E



## BRASSERIE D'ORVAL ORVAL

*Belgio*  
33 cl - Bionda - 6,2 %

●  
€ 7,50

# VINI NATURALI

BUONA PARTE DEI VINI ATTUALMENTE PRODOTTI  
NEL MONDO SI OTTENGONO CON TECNICHE CHE  
MORTIFICANO L'IMPRONTA DEL VITIGNO,  
LE CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO  
E LA PERSONALITÀ DEI PRODUTTORI.



---

**PROPONIAMO  
UNA SELEZIONE DI VINI  
A MATURAZIONE  
FISIOLOGICA,  
DA MOSTI AI QUALI  
NON VENGA AGGIUNTA  
NÉ ANIDRIDE SOLFOROSA O  
ALTRI ADDITIVI MA SOLO  
LIEVITI INDIGENI.**

---

I VINI NATURALI VENGONO PRODOTTI SENZA INTERVENTI CHIMICI  
O FISICI PRIMA E DURANTE LA FERMENTAZIONE ALCOLICA DIVERSI  
DAL SEMPLICE CONTROLLO DELLE TEMPERATURE, SENZA FILTRARE E  
CHIARIFICARE IL VINO PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO.

# VINI

## VINI CONVENZIONALI E NATURALI O BIO

### ROSSI

#### CRESTA ROSSA

*Rosso barricato igt Terre Lariane  
Montevecchia - cl 75*

●  
€ 30,00

#### ROSSO MASIERI

*Veneto  
Angiolino Maule - cl 75*

●  
€ 28,00

#### TELOS ROSSO

*Corvina, Rondinella,  
Croatina e Oseleta  
cl 75*

●  
€ 28,00

#### VUALÀ NERO D'AVOLA

*Sicilia  
Caruso Minini - cl 75*

●  
€ 27,00

#### FRAPPAPPELLO FRAPPATO E NERELLO MASCALESE

*Caruso Minini - cl 75*

●  
€ 27,00

#### PERRIPÒ PERRICONE

*Sicilia  
Caruso Minini - cl 75*

●  
€ 27,00

SETE



# VINI

## BIANCHI

### KIKÉ

*Terre Siciliane*  
cl 75

●  
€ **35,00**

### LILLO

*Sicilia*  
Caruso Minini - cl 75

●  
€ **30,00**

### VEGIA

*Lombardia*  
Terre Lariane igt Montevicchia  
cl 75

●  
€ **24,00**

### TÉLOS BIANCO

*Garganega 80%, Chardonnay 20%*  
cl 75

●  
€ **25,00**

SETTE



### ROSÉ

### CA MAIOL ROSERI

cl 75  
●  
€ **25,00**

### ZOLÍ

*Sicilia*  
Caruso Minini - cl 75

●  
€ **29,00**

# BOLLICINE

## METODO CLASSICO E CHAMPENOISE BOTTIGLIA

### HENRIET BAZIN CHAMPAGNE

Grand Cru Leonard Rosé

●  
€ **52,00**

Bottiglia  
cl 75

### JEAN MOUTARDIER CHAMPAGNE

Carte d'Or

●  
€ **48,00**

Bottiglia  
cl 75



SETE

### VALDOBBIADENE DOC PROSECCO SUPERIORE

Giordano Nardi  
Extra Dry, D.O.C.G.

●  
€ **6,00**  
Calice

€ **25,00**  
Bottiglia  
cl 75

## BOTTIGLIA

### CONTADI CASTALDI ROSÉ

Franciacorta  
cl 75

●  
€ **33,00**

### CONTADI CASTALDI ZERO

Franciacorta  
cl 75

●  
€ **27,00**

### CONTADI CASTALDI BRUT

Franciacorta  
cl 75

●  
€ **26,00**

### CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE

Franciacorta  
cl 75

●  
€ **50,00**



# DOPOCENA

## CAFFÈ E SUPERALCOLICI

### CAFFÈ

Espresso

●  
€ 2,50

Decaffeinato

●  
€ 2,50

Orzo / Ginseng

●  
€ 3,00

### SELEZIONE DI AMARI E LIQUORI

#### ANICE STELLATO

Scuppoz

●  
€ 7,00

#### AMARO DELLA LAGA

Scuppoz

●  
€ 7,00

#### RATAFIÀ ABRUZZO

Liquore alle amarene e vino

●  
€ 7,00

#### GRAPPE

Selezione speciale

●  
da € 5,00 a € 7,00

#### WHISKY

Classici

●  
€ 4,50

#### WHISKY

Selezione speciale

●  
da € 7,00 a € 9,00

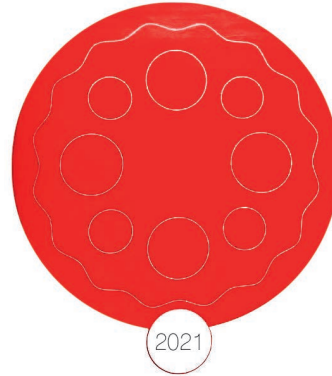
SETE



Le migliori  
pizzerie d'Italia



RISTORAZIONE ITALIANA  
ITALIAN STYLE



Guida de L'Espresso



In questo locale utilizziamo farine 100% Italiane



“Enosteria Lipen è alleata con i Presidi Slow Food per tutelare piccole produzioni di qualità, realizzate secondo pratiche tradizionali.”



[www.presidioslowfood.it](http://www.presidioslowfood.it)

LIPEN

ENOSTERIA