

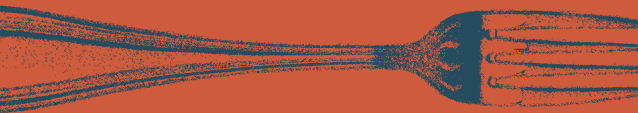
# F A M E

## MENU CUCINA

**L**a 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, tenutario della zona.

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



# LIPEN

ENOSTERIA

# ANTIPASTI

Alici marinate con  
insalata di limoni  
Sorrentini

●  
€ 12,00

Crocchette di baccalà mantecato  
con patate viola  
e confettura di cipolle di Tropea

●  
€ 10,00

Insalata di polpo tiepida  
con patate, olive taggiasche  
e pomodori confit

●  
€ 14,00

Zuppa di cozze classica  
con pomodoro  
e crostoni agliati

●  
€ 14,00

Pesciolini fritti con  
verdure in agrodolce  
e bacche di ginepro

●  
€ 12,00

Bruschetta fai da te  
con lardo e pomodorini  
dell'Az. Agr. Paolo Petrilli

●  
2 pers. € 14,00  
4 pers. € 16,00  
6 pers. € 18,00

Cannolo di pizza, ripieno di  
tartare di fassona piemontese  
con salsa verde

●  
1 pers. € 12,00  
4 pers. € 16,00  
6 pers. € 24,00



F A M E

# PRIMI

Paccheri freschi con ragù  
di guance di vitello e  
cubettati di verdure estive

●  
€ 13,00

Risotto al limone  
mentuccia  
e code di scampi (min. x2)

●  
€ 24,00

Tagliolini freschi  
ai frutti di mare

●  
€ 15,00



Spaghetto alla chitarra con  
pomodoro antico di Napoli e basilico  
*presidio Slow Food - Bruno Sodano*

●  
€ 10,00

Ravioli di ricotta di  
pecora con pesce azzurro  
e crema di basilico

●  
€ 12,00

Gnocchi neri di patate  
con la propria seppia

●  
€ 12,00

## SECONDI

Coppa di maiale nostrano glassata  
con patate arrosto

€ 14,00

Trancio di ricciola del  
mediterraneo alla griglia

€ 18,00

Tagliata di Fassona  
piemontese della macelleria  
Motta di Inzago, con fiori di  
zucca e chips di patate

€ 21,00

Costoletta  
sbagliata di  
maiale nostrano  
grill

€ 16,00

Carpaccio di Fassona  
piemontese della macelleria  
Motta di Inzago, con  
crescenza e germogli freschi

€ 18,00

Fritto misto del Lipen, anelli  
di totano, code di gambero e  
zucchine fiammifero

€ 17,00

Tagliata di seppia cotta a bassa  
temperatura

€ 16,00

F  
A  
M  
E



**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

**Cannolo classico siciliano**  
(ricetta originale, gentile concessione di  
Corrado Assenza - Caffè Sicilia - Noto)

●  
**€ 7,00**

**Tiramisù alla zucca  
e amaretti**

●  
**€ 7,00**

**Sfera di liquirizia con cuore al  
limone e crumble al cioccolato  
bianco, polvere di menta piperita**

●  
**€ 7,00**

**Sua Maestà il babà  
con bagna al rum**

●  
**€ 7,00**

**Stecco di gelato latte-menta  
ricoperto di cioccolato**

●  
**€ 7,00**

**Sorbetto al melograno  
e moscato - alcolico -**

●  
**€ 7,00**

**Giorgione, dolce del giorno  
chiedere cosa c'è...**

●  
**€ 7,00**

**Piccola pasticceria dei  
grandi biscotti italiani  
home made**

●  
**€ 4,00**



**F A M E**

# LE PIZZE

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



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

PANE HOME MADE E COPERTO

€ 3,00

IN QUESTO LOCALE UTILIZZIAMO FARINE 100% ITALIANE.  
LA LISTA DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN QUESTE PREPARAZIONI È  
DISPONIBILE SU RICHIESTA.

F A M E



# LA PIZZA FRITTA

## MONTANARA

### DISCO DI PASTA FRITTO

Condito con Pomodoro San Marzano DOP, Grana Padano, Basilico, Pepe, Fior di latte di Agerola

●  
€ 6,00

# LA PIZZA

## FATTEL TU

### DISCO DI PASTA

con Olio EVO Italiano

●  
€ 4,50



F A M E

*Puoi aggiungere questi ingredienti e altri ancora...*

Mozzarella Fior di Latte di Agerola	€ 2,00	Mozzarella di Bufala DOP	€ 3,00
Pomodoro San Marzano	€ 1,50	Grana Padano	€ 0,50
Würstel	€ 1,50	Friarielli	€ 1,50
Prosciutto crudo	€ 3,00	N'duja	€ 2,00
Prosciutto cotto	€ 2,50	Olive	€ 1,00
Salsiccia	€ 2,00	Basilico	€ 0,50

# 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.

---

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

---

F A M E



# LE PIZZE

## LA CARTA DELLE MARGHERITE

### MARGHERITA IN 3D

Pomodoro del Piennolo Vesuviano,  
Pomodoro giallo e Pacchettata San Marzano,  
Fior di Latte di Agerola, Bufala DOP,  
Provola, Grana Padano, Basilico,  
Olio EVO Italiano

●  
€ 10,00

### REGINA MARGHERITA

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

●  
€ 7,00

### MARGHERITA

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

●  
€ 9,00



F A M E

### GIALLA

Pomodoro Giallo da Serbo,  
Grana Padano,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano  
*scegli tra:*  
- Bufala DOP -  
- Provola -  
- Fior di Latte di Agerola -

●  
€ 9,50

### PIENNOLO

Pomodoro del Piennolo Vesuviano,  
Grana Padano,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano  
*scegli tra:*  
- Bufala DOP -  
- Provola -  
- Fior di Latte di Agerola -

●  
€ 9,50

### DATTERINA

Pomodoro Datterino,  
Grana Padano,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano  
*scegli tra:*  
- Bufala DOP -  
- Provola -  
- Fior di Latte di Agerola -

●  
€ 9,50



# LE PIZZE

## NAPOLETANE VERACI

### BASE ROSSA

#### LIPÈN

Bufala DOP, Crudo di Parma 16 mesi,  
Fior di Latte di Agerola,  
Pomodoro San Marzano DOP,  
Pomodorini, Grana Padano,  
Basilico, Olio EVO Italiano

●  
€ 10,00

#### NAPOLI

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

●  
€ 9,50

#### FRUTTI DI MARE

Pomodoro San Marzano DOP,  
Cozze, Gamberi, Vongole,  
Polpo cotto, Calamari,  
Pomodorini, Basilico,  
Origano, Olio EVO Italiano

●  
€ 15,00

#### QUATTROSTAGIONI ORIGINALE

Pomodoro San Marzano DOP,  
Fior di Latte di Agerola,  
Olive Taggiasche, Prosciutto, Funghi,  
Carciofi, Grana Padano, Basilico,  
Olio EVO Italiano

●  
€ 10,00

F  
A  
M  
E



#### CALABRESE

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

●  
€ 10,00

#### VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, Melanzane, Peperoni,  
Fior di Latte di Agerola,  
Pomodoro San Marzano DOP,  
Pomodorini, Basilico,  
Grana Padano, Olio EVO Italiano

●  
€ 10,00

#### MARINARA

*Pizza napoletana tipo STG con antico Pomodoro di Napoli,  
Aglio rosso di Nubia, Origano, Basilico, Olio EVO Italiano  
L'aglio rosso di Nubia è del presidio SlowFood Rosalba Gallo -  
Contrada di Nubia, Paceco. Gli antichi pomodori di Napoli sono del presidio Slow  
Food Terra Amore e Fantasia Sant'Antonio Abate - Sabato Abagnale*

●  
€ 7,00

# LE PIZZE

## NAPOLETANE VERACI

### BASE BIANCA

#### MEEEEEE

Passata di Pomodoro Giallo da Serbo,  
Pomodorino rosso Confit,  
Capperi, Alici di Cetara,  
Olive Taggiasche, Basilico,  
Origano, Olio EVO Italiano

●  
€ 10,00

#### "STELLA" DI BACHETTI

Fior di Latte di Agerola,  
Pomodorini gialli e rossi Confit,  
Clorofilla di Basilico,  
Grana Padano, Ricotta nelle punte,  
Basilico, Olio EVO Italiano

●  
€ 13,00

#### CAPRESE

Fior di Latte di Agerola,  
Pomodorini freschi,  
Stracciatella,  
Origano, Basilico,  
Olio EVO Italiano

●  
€ 12,00

#### SCAROLA

Scarola stufata con Alici e Olive,  
Fior di Latte di Agerola,  
Provola,  
Salsiccia,  
Olio EVO Italiano

●  
€ 9,00

#### FRIARIELLI

Salsiccia di manzo della macelleria  
Motta di Inzago, Friarielli,  
Fior di Latte di Agerola,  
Grana Padano,  
Basilico, Olio EVO Italiano

●  
€ 9,50

#### COCORICÒ

Fior di Latte di Agerola,  
Pomodoro del Piennolo Vesuviano,  
N'duja, Basilico,  
Cipolla rossa, Crescenza, Grana Padano,  
Olio EVO Italiano

●  
€ 12,00



F A M E

# LE PIZZE

## NAPOLETANE VERACI

### BASE BIANCA

#### PAPACCELLA

Fior di Latte di Agerola,  
N'duja, Salsiccia, Grana Padano,  
Provola affumicata,  
Papaccelle tagliate a filetti.  
*Le papaccelle napoletane Pomigliano d'Arco  
sono del presidio Slow Food -Vincenzo Egizio-*

●  
€ 10,00

#### QUATER "STRACC"

*Rivisitazione della quattro formaggi*  
Fior di Latte di Agerola,  
Scimudin, Zola stagionato,  
Taleggio, Formaggini di  
Montevecchia, Miele di Acacia,  
Olio EVO Italiano

●  
€ 12,00

### LE "SENSAZIONI" DI CORRADO SCAGLIONE

Bufala DOP, lardo d'Arnad, cipolle di  
Tropea fritte, aneto,  
olio EVO Italiano,  
piennoli conservati

●  
€ 10,00

F  
A  
M  
E



---

# LE PIZZE

## DEI MAESTRI NAPOLETANI

### CHIEDETE E VI DIREMO INGREDIENTI E PREZZO

Ogni giorno abbiamo a disposizione 24 palline di impasto  
fatto con grani antichi o macinati a pietra  
e acqua poco salata per una migliore digeribilità,  
con basso contenuto di sodio.  
Solo sulle pizze tonde, non quelle elaborate.

●  
MAGGIORAZIONE  
€ 1,00

---

# LE PIZZE IN PALA ROMANA

LA PALA ROMANA E' UNO STILE DI PIZZA CHE HA IMPASTI E  
LIEVITAZIONI DIVERSE DALLA NAPOLETANA.

PUO' ESSERE REALIZZATA ANCHE CON FARINE DI MOLTI ALTRI CEREALI  
E CON LIEVITAZIONE "INDIRETTA",  
QUINDI COMPLETATA IN DUE O TRE TEMPI.



F A M E

---

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

---

*Scegli tra*

## IMPASTO CLASSICO

Impasto di farina di grano tenero  
tutto chicco macinata a pietra  
(Petra 9) con lievitazione di  
30 ore, acqua, sale, lievito naturale  
e olio EVO Italiano.

## IMPASTO DEL GIORNO

Secondo i consigli  
del mugnaio.

# LE PIZZE

## IN PALA ROMANA

### CLASSICHE

#### MARGHERITA

Mozzarella di Bufala DOP,  
Pomodoro San Marzano,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano

€ 9,00

Porzione

€ 34,00

Pala

### IMBOTTITE

#### ROMANA

Farcita con Bologna DOP,  
crescenza,  
catalogna stufata  
leggermente piccante

€ 11,00

Porzione

€ 40,00

Pala

#### CRUDO E STRACCIATELLA

Prosciutto crudo nazionale 16 mesi,  
Stracciatella della fattoria de Tregas,  
Pomodoro dell'Az. Agr. Paolo Petrilli,  
Olio EVO Italiano, Basilico

€ 11,00

Porzione

€ 39,00

Pala

#### PORCA

Farcita con porchetta artigianale  
della Macelleria Motta di Inzago,  
Zucchine trifolate,  
Mozzarella di Bufala DOP

€ 11,00

Porzione

€ 40,00

Pala

#### CIPOLLA DI MONTORO

Muscoletto di maiale stufato,  
Mozzarella fior di latte di Agerola,  
trito di rosmarino

€ 9,00

Porzione

€ 34,00

Pala

#### PARMIGIANA

Farcita con Melanzane fritte,  
Pomodoro, Pecorino,  
Mozzarella fior di latte di Agerola,  
Prosciutto cotto.

€ 10,00

Porzione

€ 38,00

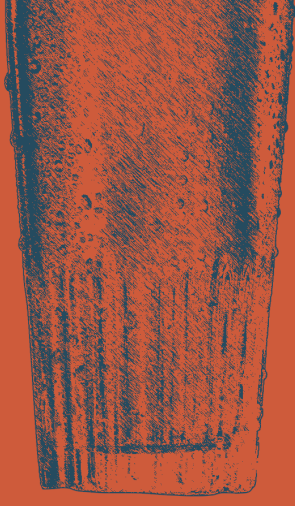
Pala

F  
A  
M  
E





**F A M E**



# SETE

LISTA BAR



# LIPĚN

ENOSTERIA



# ACQUE

## NATURALI DI ALTA QUALITÀ

### FERRARELLE

Effervescente  
75cl

●  
€ 3,00

### NATIA

Naturale  
75cl

●  
€ 3,00

### MAXIMA

Bolla grande  
75cl

●  
€ 3,00

*Ferrarelle*

# BIBITE

## IN BOTTIGLIA



SETE

### NIASCA DI PORTOFINO

Limonata  
25cl

●  
€ 3,50

Mandarinata  
25cl

●  
€ 3,50

Chinotto  
25cl

●  
€ 3,50

### CLASSICHE

Coca Cola  
33cl

●  
€ 3,50

Coca Cola Zero  
33cl

●  
€ 3,50

Sprite  
33cl

●  
€ 3,50

Aranciata dolce  
33cl

●  
€ 3,50



# BIRRE

## ALLA SPINA

### CHIMAY PREMIÈRE

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



●

<b>€ 3,50</b>	<b>€ 5,50</b>
Bicchiere 25 cl	Bicchiere 40 cl

### CHIMAY DORÉE

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

●

<b>€ 3,50</b>	<b>€ 5,50</b>
Bicchiere 25 cl	Bicchiere 40 cl

### CHIMAY CINQ CENTS

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

●

<b>€ 3,50</b>	<b>€ 5,50</b>
Bicchiere 25 cl	Bicchiere 40 cl



### BIRRFICIO ITALIANO BIBOCK

*Italia*  
Bock  
Bassa fermentazione  
6,2% Ambrata

●

<b>€ 5,00</b>
Bicchiere 30 cl

### BIRRA SALENTO FRESCA

*Italia*  
Blanche  
Alta fermentazione  
4,0% - Bianca

●

<b>€ 5,50</b>
Bicchiere 50 cl

### #BIRRADELMESE# DIVERSAOGNIVOLTA

*Ogni mese selezioniamo  
una tra le migliori  
birre stagionali*

●

<b>€ 5,50</b>
Bicchiere 40 cl

### LAMBRATE AMERICAN MAGUT

*Italia*  
Pilsner  
Bassa fermentazione  
5,0% Chiara

●

<b>€ 6,00</b>
Bicchiere 40 cl

# LA BIRRA

## IN BOTTIGLIA

### BIRRIFICIO ITALIANO TIPOPILS

*Italia*  
33 cl - Chiara - 5,2 %

●  
€ 7,00

### BIRRIFICIO ITALIANO BI. WEIZEN

*Italia*  
33 cl - Weizen - 5,0%

●  
€ 7,00

### LINDEMANS OUDE KRIEK - CUVÉE RENE

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

●  
€ 8,00

### LINDEMANS OUDE GUEUZE - CUVÉE RENE

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

●  
€ 8,00



SETE

### MENARESTA GOLOSA

*Italia*  
33 cl - Ambrata - 5,5%

●  
€ 7,00

### MENARESTA S. DALMAZZO

*Italia*  
33 cl - Golden - 5,2%

●  
€ 7,00

### MENARESTA BIRRA MADRE

*Italia*  
37,5 cl - Acida da lievito  
madre del Lipen - 4,8%

●  
€ 7,00

### BIRRIFICIO LAMBRATE SANT AMBROEUS

*Italia*  
33 cl - Chiara - 7,0 %

●  
€ 7,00

# LA BIRRA IN BOTTIGLIA

## OTUS OTUS PILS

*Italia*  
75 cl - Chiara - 5,2 %

●  
€ 13,00

## OTUS OTUS B5

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

●  
€ 7,00

## OTUS OTUS R5.5

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

●  
€ 7,00

## BRASSERIE ARTISANALE RULLES ESTIVAL

*Belgio*  
75 cl - Chiara - 5,2 %

●  
€ 14,00

## BRASSERIE D'ORVAL ORVAL

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

●  
€ 6,00

## SCHNEIDER TAP 1

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

●  
€ 7,00

## ROBINSON BREWERY TROOPER

*UK*  
50 cl - Ale ramata - 4,7%

●  
€ 7,00

## BOSTEELS DEUS

*Belgio*  
75 cl - Doppio malto Champenoise - 11,5%

●  
€ 26,00

## AUGUSTINER AUGUSTINER EDELSTOFF

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

●  
€ 7,00

S  
E  
T  
E



# 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

## NATURALI

### ROSSO DA TAVOLA

*Veneto*  
Costadilà - cl 75

●  
€ 17,00

### RENOJU BIANCO 2017

*Sardegna*  
Tenute Dettori - cl 75

●  
€ 17,00

### CHIANTI CLASSICO 2015

*Toscana*  
Buondonno - Fiasco cl 100

●  
€ 25,00

### RENOJU ROSSO 2017

*Sardegna*  
Tenute Dettori - cl 75

●  
€ 18,00

### SP68 ROSSO

*Sicilia*  
AA Occhipinti - cl 75

●  
€ 21,00

### FELCEROSSO 2016

*Liguria*  
La Felce - cl 100

●  
€ 15,00

### BELO 2016

*Slovenia*  
Slavcek - cl 100

●  
€ 18,00

### CARRICANTE BIANCO

*Sicilia*  
AV Calabretta - cl 75

●  
€ 24,00

### TÉLOS VALPOLICELLA BIANCO

*Veneto*  
Tenuta Sant'Antonio - cl 75

●  
€ 24,00

### COSTADILÀ 330SLM

*Veneto*  
AA Costadilà - cl 75

●  
€ 23,00

### TÉLOS ROSSO

*Veneto*  
Tenuta Sant'Antonio - cl 75

●  
€ 25,00

### SPUMANTE MOSCATELLO DOLCE 2017

*Puglia*  
L'Archetipo - cl 75

●  
€ 24,00

### SPUMANTE MARASCO BRUT 2017

*Puglia*  
L'Archetipo - cl 75

●  
€ 24,00

S E T E



# VINI

## DA DESSERT E SPUMANTI

### MARTINEZ

Malvasia Sicilia IGT - Bianco Liquoroso  
cl 75

●  
€ 15,00

### MARSURET

Cartizze DOP  
cl 75

●  
€ 27,00

### KETTMEIR

Moscato rosé - Dolce naturale  
cl 37,5

●  
€ 25,00

### COSTA PETRAI

Prosecco extra dry  
cl 75

●  
€ 16,00

# BOLLICINE

## METODO CLASSICO E CHAMPENOISE



SETE

### BELLAVISTA

Cuvée  
cl 75

●  
€ 40,00

### CHAMPAGNE BILLECART SALMON

Brut Reserve  
cl 75

●  
€ 60,00

Rosé  
cl 75

●  
€ 80,00

### FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI

Satén

●  
€ 7,00  
Calice

●  
€ 35,00  
Bottiglia  
cl 75

Rosé

●  
€ 7,50  
Calice

●  
€ 30,00  
Bottiglia  
cl 75

Brut

●  
€ 5,50  
Calice

●  
€ 29,00  
Bottiglia  
cl 75

### ISIMBARDA

Metodo Classico

●  
€ 6,00  
Calice

●  
€ 30,00  
Bottiglia  
cl 75

Metodo Charmat

●  
€ 5,50  
Calice

●  
€ 28,00  
Bottiglia  
cl 75

# DOPOCENA

## CAFFÈ E SUPERALCOLICI

### CAFFÈ

Espresso

●  
€ 2,00

Decaffeinato

●  
€ 2,00

Americano

●  
€ 2,00

### SELEZIONE DI AMARI E LIQUORI

●  
€ 3,50



### GRAPPE

Classiche

●  
€ 3,50

Selezione speciale

●  
da € 5,00 a € 7,00

### WHISKY

Classici

●  
€ 4,50

Selezione speciale

●  
da € 7,00 a € 9,00

# LIPÈN

ENOSTERIA



RISTORAZIONE ITALIANA  
ITALIAN STYLE



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