



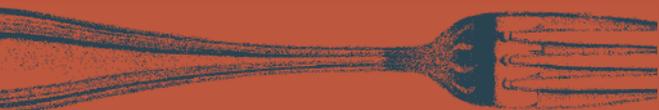
F A M E

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 Liquore
Wodka,
Martini

●
€ 9,00



DRINK

GIN TONIC

Gin,
Tonica

●
€ 10,00

SPRITZ

Aperol,
Prosecco,
Soda,
Arancia

●
€ 8,00

QUEENPARK SWIZZLE

Golden rum, lime juice,
sugar syrup, angostura bitters,
menta fresh

●
€ 9,00

BANANA DAIQUIRÍ

Banana liquor, maraschino,
lime juice, sugar syrup

●
€ 9,00

ANTIPASTI

Cannolo di pizza ripieno
con fassona piemontese e salsa verde,
con uovo marinato



€ 10,00

Bruschetta caprese,
con fior di latte e pomodoro a fette
con basilico e olio EVO



€ 10,00

Polpette fritte con salsa verde



€ 10,00

Nervetti di Mare , seppia gigante in CBT,
cipolla fresca e fagioli con l'occhio nero e songino



€ 10,00

Timballo di verdure
con crema di carote e soia



€ 10,00

Falso culatello con mostarda di frutta
e gnocco fritto



€ 10,00

Zingara con caponata alla siciliana



€ 10,00



F A M E

PRIMI

Risotto carnaroli classico con gamberi e asparagi
(minimo x 2)



€ 15,00

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



€ 11,00

Fusillone in salsa di ragu misto,
vitello e manzo, tagliato a mano.



€ 16,00

Pennette del Lipen,
con gamberi e zucchine



€ 15,00

Strudel di verdure con fonduta di Grana Padano



€ 14,00

SECONDI

Fritto misto di calamari e gamberetti
con zucchine a fiammifero



€ 24,00

Galletto Marinato con limone e timo,
CBT e poi grigliato, servito con patate fritte



€ 15,00

Pappa al pomodoro con calamari fritti al cucchiaino



€ 18,00

Filetto di manzo al burro
e crema di patate e timo limonato



€ 25,00

Tagliata di Fassona piemontese,
con Fagioli all'occhio caldi e olio Evo



€ 24,00

Carpaccio di Fassona, con misticanza
e scaglie di grana Padano 16 mesi



€ 22,00

Filetto di Branzino alla griglia con verdure in agrodolce



€ 25,00

F
A
M
E



CONTORNI

Patate fritte



€ 5,00

Insalata verde



€ 5,00

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

Millefoglie classica
con fragole fresche



€ 8,50

Tiramisù



€ 8,50

Cheese cake con salsa ai frutti di bosco



€ 9,00

Mousse croccante al cocco
con cuore all'ananas

*Dolce per coloro che hanno problemi con il glutine
e intolleranti al lattosio, senza uova*

€ 9,00

BreakME: spuma di cioccolato fondente
con amarene sciropate
e cialda croccante al cacao



€ 10,00

Gelati assortiti e sorbetti di frutta secondo la disponibilità

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

**TUTTI I DOLCI E GELATI SONO INTERAMENTE PREPARATI
DAL NOSTRO PASTICCERE FRANCESCO, PER QUALSIASI
CURIOSITÀ O CHIARIMENTO NON ESITATE A CHIEDERCI.**

ALLERGENI TABELLA RIASSUNTIVA

 GLUTINE	 ARACHIDI	 FRUTTA CON GUSCIO	 SEJANO	 SENAPE
 UOVA	 LATTE	 SEJAMO	 PE/CE	 CRO/TACEI
 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!



**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



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 Tigrato,
Fior di Latte di Agerola,
Bufala DOP,
Provola,
Basilico,
Olio EVO Italiano



€ 13,50

REGINA MADRE

datterino cotto
con fior di latte,
crema al 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,
coulis di pomodoro,
salsa basilico,
scatoletta di alici personale
con 8 filetti di acciuga del Cantabrico.



●
€ 14,00

NERANO

Rivisitazione della pasta tipica di Nerano,
fior di latte di Agerola, zucchine fritte,
mentuccia, Provolone del Monaco rapè.



●
€ 15,00

FRUTTI DI MARE

Pomodoro San Marzano
olio profumato all'aglio
basilico, calamari, gamberetti
cozze, vongole telline
polpo



●
€ 20,00

ANANAS E GRAN BISCOTTO



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



●
€ 15,00

GRAN TONNO

Mozzarella fior di latte di Agerola,
pomodori tigrati, Cipolla di Montoro stufata,
oliva nera denocciolata,
spadellata con prezzemolo e olio all'aglio,
Tronchetti di tonno.



●
€ 16,00

PARMIGIANA

Crema di pomodori datterini,
Mozzarella Fior di latte di Agerola,
Crema di basilico, Melanzane fritte,
scaglie di pecorino



●
€ 14,00

POLLO TANDORÍ

Mozzarella fior di latte di Agerola,
ali e cosce di Pollo Tandori disossato,
Foglie di spinaci fresche, olio al limone,
gherigli di noci, basilico.



●
€ 15,00

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

VEGETARIANA ESTATE 2025

Passata di Giallo da serbo,
Pomodoro tigrato, Zucchine fritte,
Mozzarella Fior di Latte di Agerola
dopo cottura,
lattughino e Ravanelli fermentati.



€ 15,00

SCAROLA RICCIA

Fior di latte,
scarola riccia fresca
con acciuga
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

CAPRICCIOSA IN PRIMAVERA

Pomodoro S.Marzano, Funghi plerotus,
trifolati, salsiccia de Tregas,Az.Riboldi,
Peperoni al forno, Olive nere spadellate,
basilico,Pecorino a scaglie.



€ 14,00



F A M E

LE PIZZE

LE CLASSICHE

LA CAPRESE IN BRIANZA

Focaccia condita con olio e origano secco, dopo cottura, mozzarella di bufala, pomodoro a fette, prosciutto crudo, olio al basilico e Timo fresco



€ 18,00

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 FRESCI.
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 E PINSE

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

LE PINSE

LA CARPACCIO

carne di Fassona piemontese,
con formaggio a pasta molle dolce,
salsa al prezzemolo,
scaglie di Grana Padano olio Evo



€ 22,00

IN PALA ROMANA IMPASTO CON PANATURA LA MAIS

LIPEN CROCCANTE

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



€ 17,00

BOLOGNESE IN BELGIO

Fior di latte, mortadella Bolognese IGP,
Chimay alla birra Rossa
E cotto di birra Chimay gran reserve



€ 19,00

LA MARGHERITA È PER SEMPRE

Pomodoro S.Marzano,
mozzarella di Bufala campana D.O.P,
basilico olio Evo



€ 14,00

F
A
M
E



LA DOPPIO CRUNCH

(omaggio a Renato Bosco)
Farcita con crescenza
e Granbiscotto Rovagnati
e scaglie di grana, con basilico e olio Evo



€ 14,00

VENTRICINA E GORGONZOLA

Ventricina abruzzese leggermente piccante,
gorgonzola dolce lombardo,
mozzarella fior di latte



€ 16,00



SETE

LISTA BAR



LIPĚN

ENOSTERIA



ACQUE

NATURALI DI ALTA QUALITÀ

SAN PELLEGRINO

Gassata
75cl

●
€ **3,50**

ACQUA PANNA

Naturale
75cl

●
€ **3,50**

BIBITE

IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI



SETE

Tonic Water
Thomas Henry
20cl

●
€ **4,50**

Chinotto "Cortese"
25cl

●
€ **4,50**

Limonata "Cortese"
25cl

●
€ **4,50**

CLASSICHE IN VETRO

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

1.8 ORSO VERDE

Birrificio Orso verde

1.8% - Chiara

●
€ 6,00
cl. 0,33



BLANCHE DE TREGÀS

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

●
€ 5,50 | € 7,00
cl. 0,20 | cl. 0,40

STATALE 52

Birrificio Lariano

Chiara
6,0%

●
€ 5,50 | € 7,50
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

OTTAKRINGER BIO

Bionda
5,2%

●
€ 5,00 | € 7,00
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 STONEHENGE

Italia
33 cl - Rye IPA - 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 PASSION FRUIT

Belgio
25 cl - Ambrata 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 RESÈVE

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 RESÈVE 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

BRASSERIE D'ORVAL ORVAL

Belgio
33 cl - Bionda - 6,2 %

●
€ 7,50

GOS'É ORSO VERDE

Belgio
50 cl - Rosè, con sale ibisco e coriandolo - 4,5 %

●
€ 8,00

GHISA SMOKED STOUT

Birrificio Lambrate
33 cl - scura - 5,0 %

●
€ 7,50

RADLER MONCHOF

50 cl - Bionda con limone - 2,5 %

●
€ 7,50

SETE



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**

FRAPPELLO

*Frappato
e nerellomascalese
Caruso Minini - cl 75*

●
€ **27,00**

AGLIANICO IRPINIA DOCG

*Campania
Vigna Irpinia - cl 75*

●
€ **27,00**

SETE



TAURASI DOCG 2017

*Campania
cl 75*

●
€ **35,00**

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

ROSÉ

CA MAIOL ROSERI

cl 75

●
€ 25,00

FALANGHINA BENEVENTANA

Campania - Villa Raiano
cl 75

●
€ 29,00

SETE



SIDRO MELE

Birrificio Menaresta
Brut Nature
cl 75 - 6,9%

●
€ 15,00

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

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**



SETE

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

GIN AGRUMATO

Scuppoz

●
€ 7,00

GRAPPE

Selezione speciale

●
da € 5,00 a € 7,00

WHISKY

Classici

●
€ 6,00

WHISKY

Selezione speciale

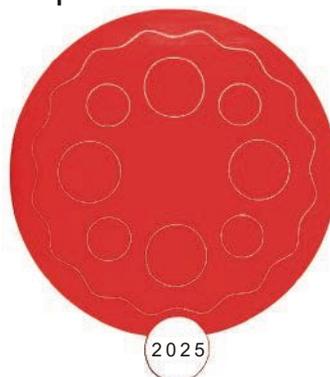
●
da € 7,00 a € 9,00



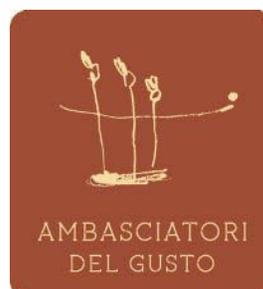


RISTORAZIONE ITALIANA
ITALIAN STYLE

Le migliori
pizzerie d'Italia



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

LIPEN
ENOSTERIA