

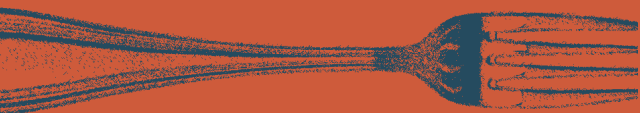
# F A M E

## 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

**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

## WHITE LADY

Gin,  
Triple Sec,  
Lemon Juice

●  
€ 9,00

## JOHN COLLINS

Whiskey,  
Lemon Juice,  
Sciroppo di zucchero,  
Soda

●  
€ 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

Culatello con melone  
e gnocco fritto



€ 17,00

Cozze gratinate blu  
con maionese di mare



€ 10,00

Insalata di polpo con patate  
e olive della riviera ligure



€ 14,00

Crocchette di merluzzo mantecato  
su crema di parmigiano  
e zest di arancia



€ 12,00

Cannolo di pizza con tartare di  
Fassona Piemontese della Macelleria  
Motta e salsa verde



€ 14,00

Pesce spada marinato da noi  
con verdure in agro dolce



€ 12,00

Crudo di crostacei  
(min. 2 pezzi)



€ 4,00 CAD.

Volu al vent come piace a te,  
con ragù di coda e fonduta di  
formaggio dolce valtellinese



€ 10,00



F A M E

# PRIMI

Tagliatelle fresche fatte in casa paglia e fieno  
con ragù di coda di manzo



€ 13,00

Pennette del Lipen,  
con gamberi zucchine e fiori di zucca



€ 14,00

Penne con panna salmone e wodka



€ 15,00

Linguine allo scoglio



€ 18,00

Tavolozza di ravioli con gamberi, stracciatella  
e granella di pistacchio con pasta al limone



€ 14,00

## SECONDI

Fiorentina di manzo nostrano  
alla griglia servita su piastra  
bollente con tortino di patate

●  
**A PESO € 7,00 AL HG**

Grancostata di manzo  
al burro di erbe spontanee

●  
**A PESO € 5,50 AL HG**

Tagliata di Fassona Piemontese della  
Macelleria Motta con rucola e grana

●  
**€ 23,00**

Filetto di manzo alla griglia  
con verdure grill

●  
**€ 25,00**

Filetto di branzino nostrano  
alla griglia

●  
**€ 22,00**

Fritto misto del lipen

●  
**€ 23,00**

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

Meneghina alla griglia con  
gelato e grand marnier



€ 8,50

Meringata con amarene  
e cioccolato



€ 8,50

Mi si è rotto il cannolo nel bicchiere



€ 8,50

Profitterol al cioccolato



€ 8,50

Delizia al limone



€ 8,50

Tiramisù



€ 8,50

Gelati assortiti e sorbetti di frutta  
secondo la disponibilità

?



1 pallina  
€ 3,00

?



2 palline  
€ 5,50

?



3 palline  
€ 7,00



F A M E

## ALLERGENI TABELLA RIASSUNTIVA



GLUTINE



ARACHIDI



FRUTTA  
CON GUSCIO



SEDANO



SENAPE



UOVA



LATTE



SESAMO



PESCE



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.

F  
A  
M  
E



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!



F A M E

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

### HER MAJESTY

Salsa di Pomodoro Datterino,  
Pomodoro del Piennolo Vesuviano,  
Fior di Latte di Agerola,  
Grana Padano,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano



€ 13,00

F  
A  
M  
E



### 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

### SIMONETTA

Fior di Latte di Agerola,  
Pomodori confit,  
dopo cottura scaglie di Pecorino,  
Melanzane sott'olio, Basilico  
Olio EVO Italiano



€ 14,00

### COCORICÒ

Fior di Latte di Agerola,  
Peperoni al forno,  
Salamino napoletano piccante,  
Gorgonzola, Basilico,  
Olio EVO Italiano



€ 15,00

### MONZESE

Fior di Latte di Agerola,  
Salsa allo Zafferano, Zucchine  
grill, Salsiccia Luganiga,  
Grana in scaglie,  
Olio EVO Italiano



€ 15,00

### GORGONZOLA E SPECK

Fior di Latte di Agerola,  
Gorgonzola dolce,  
dopo cottura Speck  
e granella di Nocciole,  
Olio EVO Italiano



€ 15,00

### RAGÙ ALLA BOLOGNESE

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



€ 13,00

### TONNARA

Fior di Latte di Agerola,  
Tonno in olio evo,  
cipolla Giarratana caramellata,  
Pomodorini Gialli,  
Olio EVO Italiano



€ 14,00

### 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 1994

Pomodoro San Marzano DOP,  
Fior di Latte di Agerola,  
Prosciutto crudo,  
Rucola, Scaglie di Grana,  
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

### VERDURE GRIGLIA

Pomodoro San Marzano DOP,  
Fior di Latte di Agerola, Zucchine  
Melanzane e Peperoni alla griglia,  
in uscita Rucola, Olio EVO al Limone  
dell'oleificio Coppini, Basilico



€ 14,00

### VALTELLINA

Fior di Latte di Agerola,  
Scimudin,  
Bresaola dopo cottura,  
Scaglie di Bitto stagionato,  
Olio EVO Italiano



€ 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"

*Rivisitazione della quattro formaggi*  
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

### LE SENSAZIONI DI CORRADO

Bufala Dop,  
Piennoli,  
lardo di Arnad dopo cottura,  
cipolla di Tropea croccante,  
aneto,  
Olio EVO Italiano



€ 13,00



F A M E

# LE PIZZE

## CARTA DELLE MARINARE

### FRUTTI DI MARE

Frutti di mare cotti al momento  
e versati sulla Marinara,  
Basilico,  
Olio EVO Italiano



●  
€ 20,00

### ACCIUGA ROMANA

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



●  
€ 10,00

### MARINARA

*Pizza napoletana tipo STG*  
Pomodoro del Piennolo Vesuviano,  
Aglio rosso di Nubia,  
Origano, Basilico,  
Olio EVO Italiano  
*L'aglio rosso di Nubia è del presidio Slow  
Food Rosalba Gallo  
Contrada di Nubia - Paceco (TP)*



●  
€ 7,50

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

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!!



F A M E

---

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

---

# LE PIZZE

## IN PALA ROMANA

### LIPEN CROCCANTE

- impasto multiseми -

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



€ 16,00

### PESCE SPADA

- impasto multiseми -

Pesce spada,  
Fiori di Zucca,  
Crema di Crescenza,  
Zucchine marinate.



€ 17,00

### CAPONATA DI VERDURE

- impasto multiseми -

Pecorino in scaglie,  
Provola affumicata,  
Capponata di verdure alla Siciliana.



€ 15,00

### TAGLIATA DI FASSONA

- impasto multiseми -

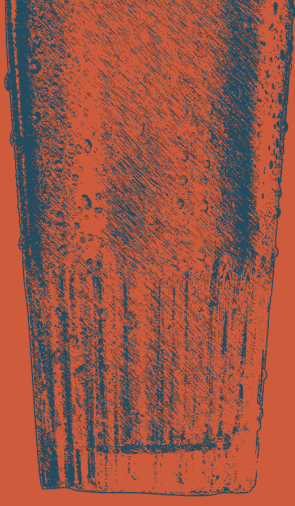
Tagliata di Fassona Piemontese  
alla griglia, Rucola, Grana,  
Maionese al Limone.



€ 18,00

F  
A  
M  
E





# SETE

LISTA BAR



# LIPĚN

ENOSTERIA



# ACQUE

## NATURALI DI ALTA QUALITÀ

### S. PELLEGRINO

Gassata  
75cl

●  
€ 3,50

  
S.PELLEGRINO

### PANNA

Naturale  
75cl

●  
€ 3,50

  
ACQUA PANNA

## BIBITE

### IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI



SETE

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
Piccola	Media

### CHIMAY DORÉE

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

●

€ 5,50	€ 7,50
Piccola	Media

### CHIMAY CINQ CENTS

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

●

€ 5,50	€ 7,50
Piccola	Media



### BLANCHE DE TREGÀS

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

●

€ 5,00	€ 7,00
Piccola	Media

### KROMBACHER

*Germania*  
Pils Artigianale  
leggera e beverina  
4,8%

●

€ 5,00	€ 7,00
Piccola	Media

### CUOR DI PANE OTUS

*Italia*  
Chiara senza Glutine  
5,0%

●

€ 5,50	€ 7,50
Piccola	Media

### LOLIPA OTUS

*Italia*  
Bionda  
4,5%

●

€ 5,50	€ 7,50
Piccola	Media

# 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



## 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

# 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 MÍLLESÍMATA

*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



# 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**

#### NERO D'AVOLA

*Sicilia  
Terre Siciliane - cl 75*

●  
**€ 24,00**



# VINI

## BIANCHI

### KIKÉ

*Terre Siciliane*  
cl 75

●  
€ 35,00

### SASSAIA IGT

*Veneto*  
Angiolino Maule - 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

# BOLLICINE

## METODO CLASSICO E CHAMPENOISE BOTTIGLIA

### HENRIET BAZIN CHAMPAGNE

Grand Cru Leonard Rosé

●  
€ 52,00  
Bottiglia  
cl 75

### CHAMONT BRUT CHAMPAGNE

Blanc de Noirs

●  
€ 45,00  
Bottiglia  
cl 75

### JEAN MOUTARDIER CHAMPAGNE

Carte d'Or

●  
€ 48,00  
Bottiglia  
cl 75

### GUY MÉA CHAMPAGNE

Extra Brut - Premiere Cru

●  
€ 49,00  
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

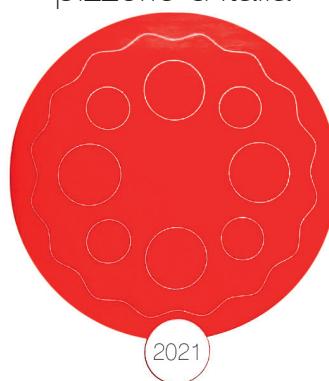
●  
da € 7,00 a € 9,00





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

**LIPEN**  
ENOSTERIA