



Informateci di eventuali intolleranze o allergie alimentari. Per noi è importante la vostra salute. È possibile richiedere *Mozzarella senza lattosio* con l'aggiunta di 2 €.

.....

I conti separati vengono effettuati solo lavoro e tempo permettendo.

.....

Non si fumano sigarette, nemmeno quelle elettroniche. Rispettiamo chi non fuma.

.....

Per l'informativa sulle sostanze allergizzanti e allergeni contenuti nei nostri prodotti, chiedi al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione disponibile su richiesta in cassa.

.....

Se per i vostri festeggiamenti portate il dessert di pasticceria, verrà applicato il servizio dolce di 1,50 € a persona.

.....

Quando uscite fatelo nel rispetto dei nostri vicini che dormono.

.....

Ogni mese proponiamo 3/4 pizze con prodotti stagionali.
Richiedi la carta al personale di sala se non la trovi all'interno del menu.

.....

La Mafaldina sarà felice di rivedervi quanto prima... Se c'è qualcosa che non va durante la serata fatecelo presente subito senza aspettare di uscire per fare una recensione. Saremo felici di rimediare o spiegarvi il perché di certe scelte. A noi non interessano le recensioni, interessa solo farvi stare bene.

Gli Antipasti

BRUSCHETTINE <i>N. 2 bruschettine con aglio, olio Evo, pomodorini freschi.</i>	3,00
BRUSCHETTINE <i>N.2 bruschettine con stracciatella pugliese, alici di Cetara, olio Evo.</i>	5,00
LA BUFALA <i>Mozzarella di Bufala di Battipaglia da 250 g. accompagnata da pomodorini secchi e pane caldo.</i>	8,00
LA BURRATINA <i>Burrata pugliese 100 g. più crudo San Daniele più pane caldo.</i>	8,00
IL TAGLIERE DI MAFALDA - consigliato per due persone <i>Tagliere composto da: burratina pugliese 100 g, olive verdi di Cerignola, pomodorini secchi, salame Napoli e mini Parmigiana. Il tutto accompagnato da una Schiacciata bianca, olio Evo e rosmarino.</i>	18,00

La Frisella

FRISELLA 1 <i>Frisella pugliese composta da stracciatella, rucola e pomodorini freschi.</i>	4,00
FRISELLA 2 <i>Frisella con ricotta di bufala, mortadella, granella di pistacchio di Bronte e scorzetta di limone.</i>	4,00
FRISELLA 3 <i>Frisella con tonno "Delfino" di Cetara in olio Evo, pomodorino fresco e rucola.</i>	4,00

La Mafaldina consiglia:

Accompagna il tuo antipasto con i nostri vini campani oppure con il nuovo spritz P31 un mix di 30 erbe aromatiche, accompagnate da prosecco, limone e seltz.



Aggiunte: da 0,50€ a 3,00€

*possibile prodotto congelato da fresco e successivamente preparato da noi.

**per informativa sulle sostanze allergizzanti e allergeni contenuti nei nostri prodotti, chiedere al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione disponibile su richiesta.



Le Margherite DOP

MARGHERITA EXTRA DOP	8,50
<i>Conserva di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte di Agerola, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP e basilico fresco. Fuori cottura: Grana Padano grattugiato fresco e olio Evo.</i>	
CORBARÌ	8,00
<i>Conserva di pomodorino giallo Corbarino DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP e basilico fresco. Fuori cottura: olio Evo.</i>	
'O PIENNOLO DOP	8,00
<i>Conserva tradizionale di pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP e basilico fresco. Fuori cottura: olio Evo.</i>	
MARGHERITA A FILETTO	8,00
<i>Pizza bianca con mozzarella di bufala di Battipaglia e pomodorino fresco in cottura e basilico fresco. Fuori cottura: olio Evo.</i>	
PROVOLA E PEPE	8,00
<i>Conserva di pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata di Agerola, pepe nero e basilico fresco. Fuori cottura: olio Evo.</i>	
CAPRESE - pizza stagionale da maggio a settembre	9,50
<i>Schiacciata bianca all'olio Evo. Fuori cottura: Pomodorino fresco, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP a fette, basilico fresco e olio Evo.</i>	

La Mafaldina consiglia:

Aggiungi alla tua Margherita DOP il lardo di Colonnata speziato sul cornicione caldo: + 1,50€

Aggiunte: da 0,50€ a 3,00€

*possibile prodotto congelato da fresco e successivamente preparato da noi.

**per informativa sulle sostanze allergizzanti e allergeni contenuti nei nostri prodotti, chiedere al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione disponibile su richiesta.



Le classiche

MARINARA	5,00
<i>Pomodoro, aglio, basilico fresco, olio Evo, origano di Sicilia.</i>	
MARGHERITA	6,00
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico fresco, olio Evo.</i>	
COTTO E FUNGHI	7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto al naturale.</i>	
CRUDO E PORCINI - pizza bianca	9,00
<i>Mozzarella, porcini.</i> <i>Fuori cottura: prosciutto Crudo di Sauris, Grana Padano a scaglie.</i>	
DIAVOLA	7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, basilico fresco.</i>	
CAPRICCIOSA	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, prosciutto cotto naturale.</i>	
VIENNESE	7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel.</i>	
ORTOLANA	7,00
<i>Pomodoro, mozzarella, *melanzane, *zucchine, *peperoni.</i>	
TONNO E CIPOLLA	8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno in olio Evo, cipolla di Tropea.</i>	
POMODORINI RUCOLA E GRANA	8,50
<i>Pomodoro, mozzarella.</i> <i>Fuori cottura: pomodorini, rucola selvatica, Grana Padano a scaglie.</i>	
FORMAGGI	7,50
<i>Mozzarella, brie, gorgonzola.</i> <i>Fuori cottura: Grana Padano e Pecorino grattugiati freschi.</i>	
SPECK E BRIE	7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, brie e speck.</i>	

Aggiunte: da 0,50€ a 3,00€

*possibile prodotto congelato da fresco e successivamente preparato da noi.

**per informativa sulle sostanze allergizzanti e allergeni contenuti nei nostri prodotti, chiedere al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione disponibile su richiesta.



Le specialità della Mafaldina

FLORINDA 9,00

Focaccia bianca all'olio Evo e origano di Sicilia.

Fuori cottura: rosmarino, bresaola, rucolina selvatica e pomodorini freschi.

LA RAVELLESE 10,00

Conserva di pomodoro giallo Corbarino DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, pancetta stufata croccante e origano di Sicilia.

Fuori cottura: pepe nero, pecorino grattugiato fresco.

LA MAFALDINA - pizza bianca 11,00

Provola affumicata, fiordilatte di Agerola.

Cornicione ripieno con salame Napoli e ricotta di Bufala.

Fuori cottura: briciole di taralli napoletani "nzogna e pepe", olio Evo.

FRIARIELLI - pizza bianca 9,50

Friarielli "broccoli napoletani", provola affumicata di Agerola, salsiccia di maialino nero casertano, basilico fresco.

Fuori cottura: Olio Evo.

NONNO NICOLA 10,00

Conserva di pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, fiordilatte di Agerola, scarola al naturale, capperi, olive nere di Gaeta.

Fuori cottura: Olio Evo.

La Mafaldina consiglia: provala con l'aggiunta di alici di Cetara: + 2 €

LA PARMIGIANA 9,50

*Conserva di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, fiordilatte di Agerola, *melanzane fritte. Fuori cottura: Grana Padano grattugiato fresco, olio Evo.*



Aggiunte: da 0,50€ a 3,00€

*possibile prodotto congelato da fresco e successivamente preparato da noi.

**per informativa sulle sostanze allergizzanti e allergeni contenuti nei nostri prodotti, chiedere al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione disponibile su richiesta.

Le specialità della Mafaldina

A BURRAT' - pizza rossa	11,00
<i>Conserva di pomodoro San Marzano DOP.</i>	
<i>Fuori cottura: burrata di Puglia 100g, Crudo di Sauris, pomodorini secchi, rucolina selvatica.</i>	
LA CETARESE	10,00
<i>Conserva di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, basilico fresco.</i>	
<i>Fuori cottura: alici di Cetara classiche.</i>	
<i>La Mafaldina consiglia: prova con le alici di Cetara piccanti.</i>	
LA AMALFITANA	9,50
<i>Conserva di pomodorino giallo Corbarino DOP, fiordilatte di Agerola, tonno fresco pinna gialla in olio Evo.</i>	
<i>Fuori cottura: pecorino grattugiato fresco.</i>	
LA SORRENTINA pizza stagionale da marzo a ottobre	11,00
<i>Conserva di pomodorino giallo Corbarino DOP e mozzarella di bufala di Battipaglia.</i>	
<i>Fuori cottura: grattugiata di limone di Sorrento e spolverata di Bottarga.</i>	
PAPÀ GANDOLFO	11,00
<i>Salsa di pistacchio e fiordilatte di Agerola.</i>	
<i>Fuori cottura: mortadella Bologna IGP, stracciatella barese, granella di pistacchio di Bronte e basilico fresco.</i>	
'NDUJA - pizza bianca	9,50
<i>Provola affumicata di Agerola, patate al forno, salsiccia di maialino nero casertano, 'nduja e basilico fresco.</i>	
<i>Fuori cottura: olio Evo</i>	

Aggiunte: da 0,50€ a 3,00€

*possibile prodotto congelato da fresco e successivamente preparato da noi.

**per informativa sulle sostanze allergizzanti e allergeni contenuti nei nostri prodotti, chiedere al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione disponibile su richiesta.



O' Calzon'

Il Calzone

'O MASCALZON 11,00

Calzone ripieno con conserva di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, ricotta di Bufala, salame di Napoli, pepe nero.

Fuori cottura: rucolina selvatica, pomodorini freschi e Grana Padano grattugiato fresco.

SAN GENNARO PENSACI TU 10,00

Calzone ripieno con conserva di pomodorino giallo Corbarino DOP, ricotta di Bufala, provola affumicata.

Fuori cottura: pancetta affumicata, pepe nero e pomodorini secchi.

RICOTTA E CICOLI 10,00

Calzone ripieno con ricotta di bufala, fior di latte di Agerola, pepe nero e cicoli napoletani.

Fuori cottura: conserva di pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, basilico fresco e pecorino grattugiato fresco.

IL CALZONE DI MAMMA' - stagionale da ottobre a marzo 13,00

'O rraù ca me piace a me m' 'o ffaceva sulo mammà

Calzone ripieno con ragù di Mafalda, provola affumicata di Agerola, cicoli napoletani, ricotta di bufala e pepe nero.

Fuori cottura: conserva di pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, basilico fresco e grana grattugiato fresco.

Richiedila anche in formato Pizza

Aggiunte: da 0,50€ a 3,00€

*possibile prodotto congelato da fresco e successivamente preparato da noi.

**per informativa sulle sostanze allergizzanti e allergeni contenuti nei nostri prodotti, chiedere al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione disponibile su richiesta.



Il Panuozzo

Il Panuozzo

Nato come prodotto da strada, il panuozzo è inserito tra i prodotti agroalimentari tradizionali della Campania. Si tratta di un “grande panino”, realizzato con lo stesso pane della pizza.

NUMERO 1 <i>Mozzarella fiordilatte di Agerola e pancetta affumicata.</i> <i>Fuori cottura: rucolina selvatica e olio Evo.</i>	8,00
NUMERO 2 <i>Provola affumicata di Agerola, friarielli “broccoli napoletani”, salsiccia di maialino nero casertano.</i>	8,50
NUMERO 3 <i>Mozzarella di Bufala di Battipaglia DOP, *melanzane fritte.</i> <i>Fuori cottura: pomodorini secchi.</i>	8,50
NUMERO 4 <i>Provola affumicata di Agerola, funghi porcini, salsiccia di maialino nero casertano e cipolla rossa di tropea.</i> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">La Mafaldina consiglia: provalo con l'aggiunta di 'nduja: + 1,50 €</div>	9,00
NUMERO 5 <i>Mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, conserva di pomodoro San Marzano DOP, olive Taggiasche.</i> <i>Fuori cottura: alici di Cetara e origano di Sicilia.</i>	9,00

Aggiunte: da 0,50€ a 3,00€

*possibile prodotto congelato da fresco e successivamente preparato da noi.

**per informativa sulle sostanze allergizzanti e allergeni contenuti nei nostri prodotti,
chiedere al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione disponibile su richiesta.



È se non vuoi la pizza...

IL MERIDIONALE 10,00

Piatto formato da Burrata Pugliese 100g, pomodorini secchi, Crudo di San Daniele e rucolina selvatica.

La Mafaldina consiglia: accompagna il tuo piatto con una schiacciata bianca: + 3 €

LA SCIUPATELLA 9,00

Piatto formato da bresaola, rucolina selvatica, Grana Padano a scaglie, pomodorini del Piennolo del Vesuvio.

La Mafaldina consiglia: accompagna il tuo piatto con una schiacciata bianca: + 3 €

*A' PARMIGIAN'- da tradizionale ricetta di Mafalda 10,00

Parmigiana di melanzane fritte, mozzarella fiordilatte, pomodoro antico di Napoli. Fuori cottura: Grana Padano grattugiato fresco.

Le insalatone

INSALATONA 1 - vegetariana 8,00

Rucolina selvatica, insalatina morbida, pomodorini freschi, olive Taggiasche e fiordilatte di Agerola.

INSALATONA 2 11,00

Rucolina selvatica, insalatina morbida, pomodorini secchi, burratina pugliese 100 g, capperi e olive taggiasche.

INSALATONA 3 11,00

Rucolina selvatica, insalatina morbida, bresaola, grana a scaglie, pomodorini freschi, olive di Cerignola e carciofini a spicchi.

La Mafaldina consiglia:

AGGIUNGI ALLE TUE INSALATONE:

friarielli napoletani, scarola con capperi e olive, alici di Cetara, pesto genovese, salame Napoli, prosciutto cotto al naturale, prosciutto crudo San Daniele. In alternativa fatti consigliare dalla ragazza di sala i prodotti freschi del mese o gli abbinamenti migliori.

ACCOMPAGNA LE TUE INSALATONE CON:

Frisella pugliese bagnata in acqua: + 1 € al pezzo

Tarallo napoletano 'nzogna e pepe: + 1,50 € al pezzo

Schiacciata bianca: 3 €

Aggiunte: da 0,50€ a 3,00€

*possibile prodotto congelato da fresco e successivamente preparato da noi.

**per informativa sulle sostanze allergizzanti e allergeni contenuti nei nostri prodotti, chiedere al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione disponibile su richiesta.



i Dolci

*I *dolci della Mafaldina arrivano direttamente dal laboratorio di pasticceria di Striano (NA) del cugino di Giorgia.*

Vi garantiamo un gusto autentico e prelibato, offrendovi sempre dolci dall'accostamento moderno, ma rispettando ciò che la tradizione pasticceria napoletana ha insegnato negli anni.

Chiedi alla ragazza di sala quali sono i dolci del giorno, oppure chiedi un consiglio a Giorgia o Mafalda.

Per torte di pasticceria portate da voi, verrà applicato il servizio aggiuntivo di € 1,50 a persona.

Aggiunte: da 0,50€ a 3,00€

*possibile prodotto congelato da fresco e successivamente preparato da noi.

**per informativa sulle sostanze allergizzanti e allergeni contenuti nei nostri prodotti, chiedere al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione disponibile su richiesta.



Bibite



ACQUA NATURALE 2,00
Acqua Panna - ½ litro

ACQUA FRIZZANTE 2,00
San Pellegrino - ½ litro



COCA COLA 0,33cl 3,00
in vetro

COCA COLA ZERO 0,33cl 3,00
in vetro

Bibite biologiche



ARANCIATA 0,35cl 3,50
in vetro

LIMONATA 0,35cl 3,50
in vetro

THE AL LIMONE 0,35cl 3,50
in vetro

THE ALLA PESCA 0,35cl 3,50
in vetro

i nostri Succhi



Succhi di frutta biologici

disponibili nei gusti:

MIRTILLO, POMPELMO, MELOGRANO

€ 4,00

i nostri Vini



O' Vino bbuono

Bianchi

GRECO DI TUFO DOCG

Vadiaperti - Avellino - 13,5% vol.

Calice: 3,50 / Bottiglia: 16,00

“Dal sorso sapido, morbido e appagante”

CODA DI PECORA IGP

Il Verro - Caserta - 12,0% vol.

Calice: 4,00 / Bottiglia: 20,00

“Al palato secco e fresco.

Non filtrato”

BIANCOLELLA DOC

Cenatiempo - Ischia - 12,5% vol.

Calice: 4,00 / Bottiglia: 20,00

“Al palato fresco, sapido e delicato”

CAPRI BIANCO DOC

Scala Fenicia - Capri - 12,0% vol.

Calice: 5,00 / Bottiglia: 28,00

“Vivace e fresco, con accenno di agrumi ed erbe selvatiche”

Rossi

AGLIANICO IGP

Vadiaperti - Avellino - 13,0% vol.

Calice: 3,50 / Bottiglia: 16,00

“Struttura, corpo, freschezza e giusta tannicità”

LACRYMA CHRISTI - VESUVIO DOC

Villadora - Parco Naz. del Vesuvio - 12,5% vol.

Calice: 4,00 / Bottiglia: 20,00

“Corposo e dinamico, con la piacevole freschezza dei piccoli frutti rossi”

COSTA D'AMALFI DOC

Marisa Cuomo - Furore - 13,5% vol.

Calice: 4,50 / Bottiglia: 22,00

“Gusto equilibrato e persistente, con tannini di bella eleganza”

TAURASI DOCG 2007

Angelarosa - Avellino - 14% vol.

Calice: 6,00 / Bottiglia: 32,00

“Dal sapore austero, armonico ed equilibrato”

Bollicine

PROSECCO

CANEVEL

Calice: 3,50 / Bottiglia: 18,00

Champagne

MOËT & CHANDON Brut 48,00

VEUVE CLICQUOT Brut 48,00

VEUVE CLICQUOT Rosé 65,00



Le nostre Birre

...alla spina



ITALA PILSEN 0,20 cl 3,00
 Birra bionda 4,8% vol 0,40 cl 5,00



ST. BENOIT 0,33 cl 3,50
 Birra rossa 6,5% vol 0,50 cl 5,50



la Waizen



WAIZEN MAISEL - bottiglia 5,00
 50cl - 5,2% vol.
 Birra Waizen con equilibrio dolce/amaro.

...le Bottiglie da 33cl

"Ala, ch'birr!"

Microbirrificio
 Napoletano



JATTURA 33cl - 5,2% vol. 4,50

Ramata carica - percentuale di malto wishky affumicato e caramello, gusto dolce e corposo ben bilanciato al palato.

PALIAT 33cl - 9% vol. 4,50

Nera - 9 sfumature di malti, 18 settimane di maturazione, impatto corposo e maltato. Note di caffè, nocciola e cioccolato amaro.

NATAVOT LAGER 33cl - 5,2% vol. 4,50

Chiara opalescente - colore chiaro, al palato rotonda e leggermente luppolata.

CUORE DI NAPOLI 33cl - 6% vol. 4,50

Rossa APA - American Pale Ale dal corpo leggero, luppoli esotici, note agrumate, erbacee, resinose e speziate.

...le Lattine da 40cl



CR
AK

Birrificio
Padovano

GUERRILLA 40cl - 5,8% vol. 6,00

IPA - Secca con finale amaro e persistente.
Aromi di mango, ananas e pompelmo.

MUNDAKA 40cl - 4,6% vol. 6,00

Session IPA - Chiara, aromatica con finale
secco e delicatamente amaro. Aromi di cedro,
mango, ananas e mandarino

NEW ZEALAND 40cl - 7% vol. 6,00

IPA - Luppoli Neozelandesi. Sapori tropicali
bilanciati da sentori citrici del Wakatu
Gluten Free

AFTER SAUNA 40cl - 5,2% vol. 6,00

Pilsner - Prodotta al 100% con l'orzo
da noi coltivato.

...le Bottiglie da 75cl

Via dei Birrai perché a Bruxelles
c'è una Rue des Brasseurs,
la via dei birrai.



CURMI 75cl - 5,8% vol. 13,00

Bianca rinfrescante, delicata,
leggermente speziata.

OPPALE 75cl - 5,5% vol. 13,00

Chiara, con differenti tipologie di luppolo
e note dolci e amare.

AUDACE 75cl - 8,4% vol. 13,00

Chiara forte, toni agrumati,
sapore secco e deciso.

NEBRA 75cl - 8% vol. 13,00

Ambrata con aromi floreali,
toni dolci e leggeri.

NECTAR 75cl - 8,0% vol. 15,00

Birra scura doppio malto al miele di castagno
di fermentazione alta e rifermentata in
bottiglia.

Per abbinamenti ricercati ed inattesi.

Disponibile da ottobre a dicembre,
con produzione limitata.

Caffè



CAFFÈ	1,50	CAFFÈ DECAFFEINATO	2,00
CAFFÈ GINSENG	2,00	CAFFÈ ORZO	2,00
CAFFÈ CORRETTO	2,00		

La Mafaldina consiglia: Aggiungi al tuo caffè panna montata con granella a scelta fra pistacchio o cioccolato. Solo panna: + 0,50 € / Panna e granella: + 1 €

Sorbetta

LIMONE - analcolico 2,50

La Mafaldina consiglia: Aggiungi al tuo sorbetto i nostri liquori di Ravello - Costiera Amalfitana. Scegli tra LIQUIRIZIA, MELONCELLO o NOCINO: + 1 €

i Liquori di Ravello



LIMONCELLO	3,00	NUCILLO	3,00
MELONCELLO	3,00	LIQUIRIZIA	3,00
CREMA DI LIMONE	3,00	FINOCCHIETTO	3,00

Grappe



GRAPPA BIANCA DEL VESUVIO 3,50

GRAPPA DI AGLIANICO 3,50

GRAPPA ANTICA BARRICATA 3,50

Amari

MONTENEGRO	3,00	AMARO DEL CAPO	3,00
AMARO LUCANO	3,00	SAMBUCA	3,00
FERNET BRANCA	3,00	BRANCA MENTA	3,00
PASSITO DI PANTELLERIA	4,00	ZIBIBBO	4,00



Coperto Euro 1,50

PORTATI A CASA IL GUSTO DELLA

Mafaldina

LIMONCELLO (bottiglia da 70 cl.)	13,50
MELONCELLO (bottiglia da 50 cl.)	13,50
NOCINO (bottiglia da 50 cl.)	13,50
CREMA DI LIMONE (bottiglia da 50 cl.)	13,50
FINOCCHIETTO (bottiglia da 50 cl.)	13,50
Taralli 'nzogna e pepe	8,00
Pomodorini del piennolo del Vesuvio (580 ml.)	8,00
Pomodorino giallo DOP (580 ml.)	8,00
Friarielli napoletani	11,00
Scarola	11,00
Babbà al limoncello (650 ml.)	14,00
Alicette di Cetara	10,00
Alicette piccanti di Cetara	10,00
Colatura di Alici di Cetara	18,00

Tutte le novità sono esposte all'interno del locale.

*Chiedi a Giorgia o Mafalda
consigli per i tuoi regali
e seguici sui social per tutte le novità*

Via D. Vivarini, 22/A
Padova - Q.re Pontevigodarzere
Tel. 049 7358018
(Chiuso il Martedì)

  www.lamafaldina.it



La Mafaldina
PIZZERIA *...come a casa*