

JONMATZ
PIZZERIA



Menù



Le radici e le ali

Jonathan Atzeni vive tra due mondi: quello dell'Alto Casertano, dove la terra profuma di origini, e l'America, dove il futuro corre veloce. Le sue prime esperienze in cucina partono dal Delaware, da giovanissimo, tra le pizzerie di famiglia e la voglia di scoprire. Da quel momento la pizza non sarà più un mestiere, ma una vocazione.

Un viaggio senza confini

Per Jonathan la pizza è movimento. Da Berlino, agli Stati Uniti fino al cuore della Campania: ogni città attraversata ha lasciato un'impronta nell'itinerario professionale e personale. Lievitazioni, farine, tecniche, ingredienti... tutto è diventato bagaglio, ogni forno una tappa, ogni errore una scoperta.

Il ritorno a casa

Nel 2021 sceglie di tornare dove tutto ha avuto inizio. A Piedimonte Matese apre Jonatz, la sua pizzeria. Non un locale qualsiasi, ma un laboratorio di ricerca. Da New York, a Hong Kong, poi Berlino - ogni pizza si ispira a una città visitata, a una cultura approfondita, a un'esperienza vissuta.

La sala degustazione - Il viaggio nel gusto

Nel 2025 nasce la Sala Degustazione Jonatz: uno spazio intimo, pensato per chi vuole vivere la pizza come esperienza. Qui Jonathan propone percorsi ispirati ai suoi viaggi: nuovi impasti, prodotti che raccontano il territorio del Matese, sapori che sanno osare. È qui che il viaggio di Jonathan incontra il tuo.

Jonathan Atzeni





APERITIVO

TAPAS DI BENVENUTO 🍷🍷🍷🍷🍷
spritz alcolico/analcolico e sfizi del pizzaiolo **5,00 €**

ANTIPASTI

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI (X1) 🍷🍷 **8,00 €**
 TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI (X2) 🍷🍷 **15,00 €**
 TRIS DI BRUSCHETTE AL POMODORO 🍷🍷🍷🍷 **4,50 €**
 TRIS DI BRUSCHETTE FANTASIA DEL PIZZAIOLO **5,50 €**
 PROSCIUTTO CRUDO ARTIGIANALE E MOZZARELLADI BUFALA 🍷🍷 **7,00 €**
 CAPRESE 🍷 **6,00 €**
 BURRATINA E CRUDO 🍷🍷 **6,50 €**
 TAGLIERE FORMAGGI del MATESE (X2) 🍷 **18,00 €**
 TAGLIERE SALUMI (X1) 🍷 **10,00 €**
 LIGHT 🍷🍷 **8,00 €**
 bresaola 100g rucola e scaglie di parmigiano 24 mesi

FRITTI

4 POLPETTINE MATESINE. MANZO, AGNELLO 🍷🍷🍷🍷🍷 **5,00 €**
 PATATINE 🍷 **3,50 €**
 I NOSTRI CROCCÈ 3 PEZZI 🍷🍷🍷 **5,00 €**
 patate, salame dolce e prezzemolo
 TAGLIERE DI FRITTO 🍷🍷🍷🍷🍷 **10,00 €**
 2 montanarine classiche, 2 calzoncini, 2 croccè, patatine

INSALATE

TONNO SALAD 🍷🍷🍷🍷 **7,50 €**
 insalata verde, filetti di tonno, pomodorini, mais
 INSALATONA CESAR SALAD 🍷🍷🍷 **7,00 €**
 insalata verde, cotoletta di pollo panato (fritto o al forno),
 scaglie di parmigiano 24 mesi

PANUOZZI

SALSICCIA E FRIARIELLI 🍷🍷🍷 **8,00 €**
 PROSCIUTTO E MOZZARELLA 🍷🍷🍷 **8,50 €**
 POMODORINI RUCOLA E SCAGLIE 🍷🍷🍷 **8,00 €**

CALZONI

12 MIGLIA 🍷🍷🍷🍷 **8,00 €**
 scarola riccia, olive, capperi, alici di cetara, olio EVO
 MANGIA PREGA AMA 🍷🍷🍷 **8,00 €**
 salsiccia, broccoli, fior di latte, provola affumicata, olio EVO
 FIOR DI LATTE E POMODORO 🍷🍷 **6,50 €**
 pomodoro, fior di latte, olio EVO
 COTTO E PORCINI DEL MATESE 🍷🍷🍷🍷 **9,00 €**
 pomodoro, prosciutto cotto artigianale di nero casertano, funghi porcini
 del Matese, fior di latte, olio EVO

PIZZE FRITTE

MONTANARA 🍄🍷🍷	6,00 €
pomodoro S. Marzano DOP, parmigiano	
ROSA AL PISTACCHIO 🍄🍷🍷🍷	7,00 €
mortadella e stracciatella	
MEDITERRANEO DOPPIA COTTURA 🍄🍷🍷	9,00 €
crema di pomodorino giallo, stracciatella, pomodorino secco, basilico fritto	
VESUVIO 🍄🍷🐟	7,50 €
pomodoro S. Marzano DOP, alici calabresi, aglio nero, piennolo del Vesuvio	
TRIS MONTANARINA CLASSICA 🍄🍷🍷	5,00 €
TRIS MONTANARINA FANTASIA DEL PIZZAIOLO 🍄🍷🍷🐟🍷	6,00 €
1 mortadella stracciata e pistacchio, 1 classica, 1 ricotta e alici	
RIPIENO NAPOLI 🍄🍷🍷	7,00 €
ricotta, salame dolce, provola, pepe	
GINEVRA CROCCANTE DOPPIA COTTURA 🍄🍷🍷	10,00 €
fior di latte, crema di parmigiano 24 mesi, emulsione allo zafferano, polvere di barbabietola, polvere di spinaci e olio EVO	

LE SEMPRE VERDI

MARINARA 🍄	5,00 €
pomodoro S. Marzano DOP, aglio origano del Matese, olio EVO	
MARGHERITA 🍄🍷🍷	6,00 €
pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, olio EVO, basilico	
DIAVOLA 🍄🍷🍷	7,50 €
pomodoro S. Marzano DOP, salamino artigianale Cillo, fior di latte origano del Matese	
SALSICCIA E PATATE 🍄🍷🍷	8,50 €
salsiccia fresca di maiale nero casertano, patate al forno, fior di latte, provola affumicata, origano del Matese	
BUFALA 🍄🍷🍷	8,00 €
pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, olio EVO, basilico	
PARMIGIANA 🍄🍷🍷	8,50 €
pomodoro S. Marzano DOP, melanzane, parmigiano reggiano 24 mesi, fior di latte, olio EVO, basilico	
FRIARIELLI E SALSICCIA 🍄🍷🍷	8,50 €
friarielli, salsiccia fresca di maiale nero casertano, fior di latte, provola affumicata	

A RUOTA DI CARRO

PIZZA DI DIAMETRO 36. DISPONIBILE IN TUTTI I GUSTI SUPPLEMENTO DI	1,50 €
--	--------





LE SIGNATURE

FONDUTA 🍷🍴	10,00 €
crema di parmigiano, porcini, fior di latte, olio EVO	
CACIO PEPE E TARTUFO 🍷🍴	13,00 €
vellutata di pecorino, pepe, mozzarella di bufala, tartufo, nero fresco (prima scelta), olio EVO	
CAPRICCIOSA JONATZ 🍷🍴🍄🍄	9,50 €
prosciutto cotto artigianale di nero casertano, funghi porcini, olive disidratate, carciofini, fior di latte, basilico, olio EVO	
4 FORMAGGI 🍷🍴	9,50 €
fior di latte, pecorino sardo, cialda di parmigiano, stracciatella, olio EVO	
BOSCAIOLA 🍷🍴🍄🍄	9,50 €
funghi porcini, salsiccia, fior di latte, olio EVO	
PARMIGIANA 🍷🍴	10,00 €
fior di latte, crema di melanzane, chips di melanzane fritte, cialde di parmigiano, basilico fritto, olio EVO	
MATESINA 🍷🍴🍄	11,00 €
fior di latte, funghi porcini del Matese, olio EVO	
NAPOLETANA 🍷🍴🐟🍄	6,50 €
aglio nero in polvere, capperi di Salina, alici calabresi, olive disidratate, basilico	

LE SPECIALI

PROVOLA E PEPE 🍷🍴	10,00 €
base provola fresca, polvere di pomodoro, basilico fritto, pepe, olio BIO	
SPECK E NOCI 🍷🍴🥜	11,00 €
fior di latte, spuma di gorgonzola, speck, noci, basilico fritto, olio BIO	
SCAROLELLA 🍷🍴🐟🍄	10,00 €
fior di latte, scarola riccia fresca, alici calabresi, olive disidratate, pomodorini semi dry	
CALABRESE 🍷🍴	10,00 €
composta di pomodoro, nduja, spianata piccante, stracciatella, basilico fritto	
HONG KONG	11,00 €
provola affumicata, speck d'oca, composta di kumquat e cipollotto, nduja, olio BIO	
VEGANA 🍷🍴	10,00 €
pom. San Marzano dop, pom. semi-dry, datterino giallo, piennolo rosso del Vesuvio, origano del Matese, polvere di aglio nero, riduzione di basilico	
NEW YORK (e se fosse una carbonara?) 🍷🍴🍷	10,00 €
fior di latte, tuorlo d'uovo, chips di guanciale di maialino nero casertano croccante, pepe, fonduta di pecorino	
BLACK & GOLD (miseria e nobiltà) 🍷🍴🐟🍄🍷	13,00 €
Provola affumicata, baccalà mantecato al nero di seppia, oro commestibile, panure al sesamo nero	
PIZZ'OCCHERO 🍷🍴🐟🍷🍷	11,00 €
Un piatto della tradizione delle alpi lombarde ma dagli ingredienti facilmente reperibili nell'appennino matese: crema di parmigiano, verza scottata in burro di malga e aglio, grano saraceno del matese soffiato, polvere di salvia	
TERRITORIO	10,00 €
'A COTTOR 'E PIECOR' (pecorino stagionato del Matese) 🍷🍴	10,00 €
la pecora alla cottora (pecorino stagionato del matese) su impasto in doppia cottura, scaglie di pecorino laticauda	
PROVOLA PEPE CIPOLLA DI ALIFE 🍷🍴	10,00 €
provola pepe cipolla croccante di alife	
ZUCCOSA 🍷🍴	10,00 €
zucca forno, fior di latte, nduja di spilinga, semi di zucca tostati	
GINEVRA 🍷🍴	10,00 €
fior di latte, crema di parmigiano 24 mesi emulsione allo zafferano, polvere di barbabietola, polvere di spinaci, olio EVO	

LE PIZZE SENZA GLUTINE

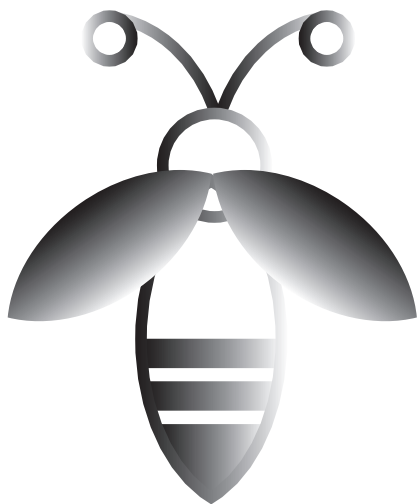
MARGHERITA 🍷	10,00 €
pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, olio EVO, basilico	
MARINARA 🍷	9,50 €
pomodoro S. Marzano DOP, aglio, origano del Matese, olio EVO	
SALSICCIA E PATATE 🍷	12,50 €
salsiccia fresca di maiale nero casertano, patate al forno, fior di latte, provola affumicata, origano del Matese	
DIAVOLA 🍷🐟🍷	12,00 €
pomodoro S. Marzano DOP, salamino artigianale Cilillo, fior di latte, origano del Matese	
CAPRICCIOSA 🍷🍷🍷	14,00 €
pomodoro S. Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, olive, funghi, basilico, olio EVO	
SALSICCIA E BROCCOLI 🍷🍷	13,00 €
broccoli, salsiccia fresca di maiale nero casertano, fior di latte, provola affumicata	
RUCOLA E SCAGLIE 🍷	13,50 €
fior di latte, rucola, scaglie di parmigiano 24 mesi	
BIANCA CON TARTUFO FRESCO 🍷	15,00 €
fior di latte, tartufo nero fresco (prima scelta)	
PROVOLA E PEPE 🍷	14,00 €
base provola fresca, polvere di pomodoro, basilico fritto, pepe, olio BIO	
SCAROLELLA 🍷🐟🍷	14,00 €
fior di latte, scarola riccia, olive disidratate, alici calabresi, pomodori secchi, olio EVO	

FRIED DESSERT

MARGHERITA DOLCE (trancio a testa) 🍷🌿	4,00 €
pomodoro S. Marzano DOP, marmellata di pomodoro S. Marzano, ricotta di bufala dolce, basilico fritto	
STRACCETTI DI NUTELLA E CANNELLA 🍷🌿🍷	10,00 €
FIOCCO DI CASTAGNA (trancio) 🍷🌿🍷	4,00 €
Crema di castagne e meringa	

I DOLCI GLUTEN FREE

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO	6,00 €
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	6,00 €
CHEESECAKE AL PISTACCHIO	6,00 €





SALA GOLD

L'esperienza oltre la pizza

Ci sono serate che non si dimenticano.

E poi c'è la Sala Gold, dove ogni dettaglio è pensato per trasformare una cena in un'esperienza.

Nata per chi cerca qualcosa di più, la Sala Gold è il cuore riservato di Jonatz: uno spazio intimo, dove il tempo si ferma e il gusto si eleva. Qui non ci sono turni. Nessun orologio da inseguire. Solo il piacere di restare, assaporare, condividere.

Prenotare nella Sala Gold significa accedere a un trattamento esclusivo:

- priorità assoluta sul servizio rispetto alla sala ordinaria
- percorsi di degustazione personalizzati
- prodotti selezionati, champagne e vini ricercati con cura
- possibilità di eventi privati e cene speciali

La **Sala Gold** non è solo un tavolo migliore.

È una filosofia: quella di prendersi il proprio tempo, e lasciarsi servire il meglio.



PERCORSI DEGUSTAZIONE

VEGETARIANO (x 4 pp) **80 €**

4 CROCCHÈ ARTIGIANALI   

VESUVIO DOPPIA COTTURA  

pomodoro S. Marzano Dop, alici calabresi, aglio, neropiennolo del Vesuvio

SCAROLELLA PADELLINO    

fior di latte, scarola riccia fresca, alici calabresi, olive disidratate, pomodorini semi dry

PROVOLA E PEPE  

base provola fresca, polvere di pomodoro, basilico fritto, pepe, olio BIO

GINEVRA  

fior di latte, crema di parmigiano 24 mesi emulsione allo zafferano, polvere di barbabietola, polvere di spinaci, olio EVO

MARGHERITA DOLCE - PIZZA FRITTA  

pomodoro S. Marzano DOP, marmellata di pomodoro S. Marzano, ricotta di bufala dolce, basilico fritto

IL VIAGGIO DI JONATHAN

7 portate 35 € pp



Carta dei vini

BOLLICINE ITALIANE

AIA DELLE MONACHE L'INTRUSO BRILLO COL NASO ALL'INSÙ

Asprinio metodo ancestrale

25,00 €

MASSERIA PICCIRILLO PRIMA GIOIA BRUT NATURE

Pallagrello bianco - Caiazzo

16,00 €

CASEBIANCHE LA MATTA METODO FAMILIARE

Fiano - Paestum

25,00 €

CASEBIANCHE IL FRIC METODO FAMILIARE

Aglianico rosato - Paestum

25,00 €

RIZZINI FRANCIACORTA DOCG MILLESIMATO

Brut (chardonnay)

35,00 €

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD PREMIÈRE CUVÉE EXTRA BRUT

65,00 €

CHAMPAGNE HENRI GIRAUD ESPRIT NATURE

100,00 €

CHAMPAGNE KRUG GRAND CUVÉE 172ÈME ÉDITION BRUT

400,00 €

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 BRUT

350,00 €

VINI BIANCHI

CAMPANIA

SIMONE GIACOMO CRETA | Benevento Bianco IGP

20,00 €

MASSERIA PICCIRILLO BEATI COLLI | Pallagrello Bianco - Caiazzo

25,00 €

LA SIBILLA | Falanghina dei Campi Flegrei

20,00 €

VILLA DIAMANTE | Fiano di Avellino DOCG Vigna della Congregazione

30,00 €

VILLA DIAMANTE CLOS D'AUT | Fiano di Avellino

30,00 €

BENITO FERRARA | Greco di Tufo DOCG Vigna Cicogna

30,00 €

VINI BIANCHI ITALIA

PACHER HOFF RIESLING SÜDTIRO | Eisacktaler DOC

35,00 €

PACHER HOFF GEWÜRZTRAMINER | Novacella Alto Adige

35,00 €

VINI ROSSI

Campania

LA SIBILLA | Piediroso dei Campi Flegrei

20,00 €

MASSERIA PICCIRILLO ARAUSTA | Pallagrello Nero - Caiazzo

25,00 €

SIMONE GIACOMO CALAMAIO | Sannio Barbera

20,00 €

TINESSA RUBICE | Vino Rosso Taburno

40,00 €

CANTINE TORA | Aglianico Taburno

35,00 €

ROSSI ITALIA

CASALE DEI BARONI | Nebbiolo Langhe

25,00 €

TERRE DI GIUFRO | Etna Rosso Nardalici

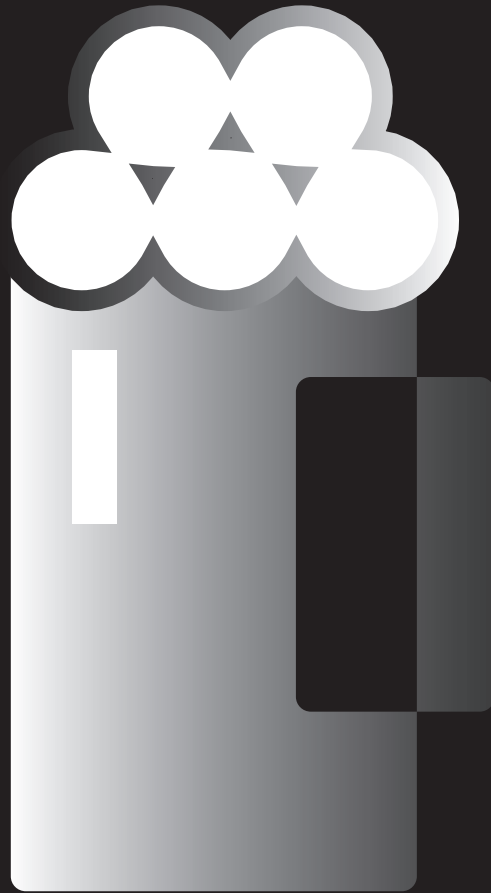
25,00 €

VINI PASSITI

LA SIBILLA | Falanghina - Campi Flegrei


20,00 €







Carta delle birre


BIRRE


SAISON - DUPONT  **5,00 €**
il colore è quello del sole estivo, leggermente opalescente e tendente all'arancione, quasi in contrasto con il bianco lucente dell'abbontante ed inesauribile schiuma.


GULDENBERG - DE RANKE  **5,50 €**
Guldenberg è una birra ad alta fermentazione. Al palato il sapore è di una birra complessa che equilibra perfettamente il dolce e l'amaro. Dry-hopped con Hallertau Mittelfruth, che dà il suo unico sapore morbido e amaro all'aroma.


GROMMET G-FREE - ANTIKORPO  **5,50 €**
birra dal colore dorato carico in stile francone, solletica il naso con un buon equilibrio e un'intrigante sinergia tra il panificato chiaro dei malti e il carattere erbaceo e leggermente balsamico dei luppoli.

OPPERBACCO 4PUNTO7  **6,00 €**
color oro carico, è caratterizzata dall'impiego del malto monaco e dei luppoli aromatici americani ed europei. Il loro utilizzo è mirato ad esaltarne l'aroma, mantenendo basso l'amaro. Estremamente beverina, regala al suo assaggio numerose sfumature che rimangono in bocca per molti minuti. Adatta ad ogni occasione. Una birra che, come il Blues, ti emoziona con pochi e semplici accordi.

OPPERBACCO BIANCA PIPERITA  **6,00 €**
birra d'ispirazione belga, in stile blanche, da cui il nome. Nel rispetto dello stile si impiegano frumento non maltato, avena, buccia d'arancia e coriandolo. È caratterizzata dall'utilizzo della menta piperita e del miele di produzione locale.

OPPERBACCO L'UNA ROSSA  **6,00 €**
birra di colore rosso d'ispirazione belga. Una sapiente miscela di malto d'orzo, di segale, zucchero candito e spezie (scorza arancia e coriandolo) regala note fruttate e speziate, con ricordi di caramello e una lievissima tostatura.


OPPERBACCO 33 CL  **7,00 €**


ABRUXENSIS ACACIA & SAMBUCO
OPPERBACCO  **7,50 €**
realizzate con materie prime abruzzesi, impiegando lieviti selezionati da uve locali in collaborazione con l'Università di Teramo. Un mix di saccaromyces e tourlaspora avviano la formazione del mosto nelle botti. Il "lievito della casa" va a caratterizzare queste birre rendendole uniche nel loro genere. In base alla stagione vengono poi scelti i migliori frutti della nostra terra che, aggiunti nelle botti, diversificheranno i vari batch rafforzando il legame di questi prodotti con stagionalità e territorio.

BIRRANTONIO G-FREE - BIBIBI **8,00 €**
erbaceo al naso dato dai luppoli in fiore di Poperinge, note mielate in bocca conferite dal malto pilsner, merito dei luppoli americani il finale amarognolo, secco e resinoso che invoglia il sorso successivo. Fresca e dissetante per qualsiasi momento della giornata.

NATURE TREBBIANO VIVA RECCHIUTI
OPPERBACCO **15,00 €**

le uve, in birrificio, vengono pigiate con i piedi, deraspate a mani e messe nelle botti a formare un "pied de cuve", per far sviluppare la flora, presente sulle bucce, che attiverà la fermentazione del mosto di birra. Questa lavorazione conferisce al prodotto aromi vicini a quelli dei vini naturali con sentori decisamente "funky" ed un finale acido.






NATURE PODERE SAN BIAGIO
OPPERBACCO  **21,00 €**
le uve, in birrificio, vengono pigiate con i piedi, deraspate a mani e messe nelle botti a formare un "pied de cuve", per far sviluppare la flora, presente sulle bucce, che attiverà la fermentazione del mosto di birra. Questa lavorazione conferisce al prodotto aromi vicini a quelli dei vini naturali con sentori decisamente "funky" ed un finale acido.

NATURE PASSERINA D.ONE  **23,00 €**
OPPERBACCO
le uve, in birrificio, vengono pigiate con i piedi, deraspate a mani e messe nelle botti a formare un "pied de cuve", per far sviluppare la flora, presente sulle bucce, che attiverà la fermentazione del mosto di birra. Questa lavorazione conferisce al prodotto aromi vicini a quelli dei vini naturali con sentori decisamente "funky" ed un finale acido. Con questo progetto, che ha riportato il nostro Luigi a riprendere la passione già condivisa da giovane con il padre della vinificazione intendiamo ricreare un virtuale ponte tra le nostre due bevande preferite rendendo onore al Bacco che ci rappresenta dall'inizio della storia del birrificio.

BIRRE

ESTRELLA GLUTEN FREE 33 cl **4,50 €**
ESTRELLA SPAGNOLA BIONDA 0.2  **3,00 €**
ESTRELLA SPAGNOLA BIONDA 0.4  **4,50 €**
ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl  **3,00 €**
FORST ANALCOLICA 33 cl  **3,50 €**
BIRRA GRIMBERGEN 33 cl - doppia ambrata  **3,50 €**
BIRRA KARMA JONATZ CHIARA 50 cl  **5,00 €**
ERBANINA MISSUJA  **6,50 €**
ERBANINA LAMIE  **6,50 €**
ERBANINA JANUA  **6,50 €**
ERBANINA MASCA  **6,50 €**
WEIHENSTEPHANER, HEFE WEISSBIER 0.3  **3,50 €**
WEIHENSTEPHANER, HEFE WEISSBIER 0.5  **5,50 €**

BEVANDE

ACQUA 1LT **2,00 €**
ACQUA PANNA 0,75 **2,50 €**
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75  **2,50 €**
COCA COLA 33 IN VETRO  **2,50 €**
COCA COLA ZERO 33 IN VETRO  **2,50 €**
ESTATHÈ 33 IN VETRO  **2,50 €**
ARANCIATA 33 IN VETRO  **2,50 €**

AMARI

JAGERMEISTER **2,00 €**
AMARO DEL CAPO **2,00 €**
FERNET BIANCA **3,00 €**
AMARO DEL LUPPOLO **3,00 €**
LIQUORE LIQUIRIZIA **2,50 €**
LIMONCELLO DI CAPRI ARTIGIANALE **2,50 €**
MELONCELLO **2,50 €**
GRAPPA BIANCA **2,50 €**
GRAPPA BARRICATA **3,00 €**



Grazie per aver visitato **"JONATZ"**
speriamo che tu abbia avuto un'esperienza piacevole.

Ci farebbe molto piacere se potessi dedicare un momento
per lasciarci una recensione

Google.

La tua opinione è molto importante per noi
e ci aiuta a migliorare sempre di più!

Puoi lasciare una recensione inquadrando il QR in basso

Per ringraziarti del tempo dedicatoci vogliamo
premiarti con un coupon di sconto del -10%
da utilizzare a pranzo o a cena dal Lunedì al Giovedì.

Per ricevere il tuo buono dovrai mandarci uno screenshot della tua recensione
al numero Whatsapp 0823 607022,
scrivendo il tuo nome e cognome ed indirizzo e-mail
e data della tua visita

I coupon non sono cumulabili

*I coupon non sono validi su menu a prezzo fisso

*I coupon non sono validi per asporto e delivery

SEGUICI SU

📍 Jonatz Pizzeria

📷 @jonatzpizzeria

Tel. +39 0823 607022

E-mail: jonathanatzeni@icloud.com

ORARI

dal lunedì al venerdì

12:00 / 15:00 - 19:00 / 00:00

sabato

12:00 / 15:00 - 19:00 / 00:00

domenica

19:00 / 00:00