



---

*“È difficile spiegare Bologna ai non bolognesi.*

*Come la spieghi una radice? Una culla? Un perimetro di mattoni rossi e colli verdi?*

*Come spieghi i portici?*

*Come spieghi le osterie, la piazzola, piazza Santo Stefano, le persiane verdi, i sampietrini, le sfogline, le sdoure, i nonni, i fangein, i piccioni?*

*Tutti i soccia, i sorbole, i ma va' a cagher, ma vaben a rusco, che du maron, i brisa, i dare il tiro, la cassa, il bordello?*

*Come spieghi le botteghe, il mercato, i vicoli stretti e dolci, la simpatia, la golosità, la “grassezza” dell’anima e della risata?*

*Come spieghi un calice di vino rosso, la perfezione di un tortellino?*

*E le terrazze nascoste sotto i tetti.*

*E gli odori. Gli ippocastani, i tigli, i Giardini Margherita, Parco Talon.*

*Come spieghi la vita? La vita qui?*

*Puoi solo viverla e da Bologna non si scappa.”*

# ANTIPASTI

## *Tagliere Regionale*

*(mortadella di Bologna, salame di Felino, prosciutto di Parma 24 mesi, Coppa di testa, pomodori secchi, composta di cipolle, pecorino di grotta, caciotta di Castel San Pietro)* 1-7

€ 16

## *Bis di crostoni caldi, spuma di mortadella e pistacchio, funghi porcini e crema di formaggio*

*(pane, spuma di mortadella, pistacchio, funghi porcini, crema di formaggio)* 1-7-9

€ 9

## *Tegamino di ragù alla bolognese con pane tostato*

*(pane, carne suina, sedano, carota, cipolla, pomodoro, sale, pepe, olio d'oliva)* 1-7-9

€ 10

## *Zuppa della nonna Mary*

*(ceci, timo, aglio, rosmarino, sale, pomodoro ciliegino)*

€ 9

## *Polpo al Vapore su crema di patate*

*(polpo, patate, sale, latte, burro, noce moscata)* 7 - 8 - 14

€14

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

# STARTERS

## *Regional charcuterie platter*

*(salami from Felino, Parma ham 24 months aged, dry cured meat from Piacenza, mortadella from Bologna, sundry tomatoes, onions jam, pecorino cheese aged in grotto & caciotta cheese from Castel San Pietro) 1-7*

€ 16

*Two toasted croutons,  
mortadella mousse and pistachio,  
porcini mushrooms and melted cheese*

*(bread, mortadella mousse, pistachio, porcini mushrooms) 1-7-8*

€ 9

*Bolognese ragù in a pot served with croutons*

*(bread, pork, celery, carrots, onions, tomatoes, salt, pepper, olive oil) 1-7-9*

€ 10

*Grandma mary's soup*

*(chickpeas, thyme, garlic, rosemary, cherry tomatoes)*

€ 9

*Steamed octopus on mashed potatoes*

*(octopus, potatoes, salt, milk, butter, nutmeg) 7-8-14*

€14

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

# PRIMI PIATTI

*Tortellini della tradizione ... o come vuoi Tu  
in brodo, in fonduta di Parmigiano o al ragù*

*(prosciutto, mortadella, parmigiano, lombo di maiale, noce moscata, burro, sedano, carota, cipolla, farina, pomodoro, uova, sale)*

€ 15

1-3-7-8-9

*Tagliatelle al ragù*

*(uova, farina, carne suina, sedano, carota, cipolla, pomodoro, sale, olio di oliva)*

€ 14

1-3-7-8-9

*Lasagna di Bologna*

*(uova, farina, spinaci, carne suina, noce moscata, sedano, carota, cipolla, pomodoro, latte, burro, olio d'oliva, sale, pepe)*

€ 15

1-3-7-8-9

*Balanzone verde ripieno di mortadella e ricotta, burro e salvia*

*(uova, burro, salvia, spinaci, farina, mortadella, ricotta, parmigiano, sale, pepe)* 1-3-7-8

€ 15

*Rosso Bologna ai sapori del sud*

*Tortelloni ripieni di burrata e parmigiano, con calamari e pomodorini*

*(uova, farina, pomodorini, aglio, olio, sale, calamaro, burrata, parmigiano)* 1-3-7-8-9-14

€ 15

*Bottoni di Lucio Dalla*

*(burro, ricotta, funghi porcini, uova, farina, panna, salsiccia)* 1-3-7

€ 15

*Spaghetto al torchio con pomodoro e basilico o cacio e pepe*

*(uova, farina, sale, olio, aglio, pomodoro, basilico, pecorino, pepe nero)* 1-3-7

€ 13

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

# FRESH PASTA

*Traditional Tortellini ...as You like it  
in capon broth or in Parmesan fondue or in Bolognese ragù*

*(ham, mortadella, parmesan, pork loin, nutmeg, butter, celery, carrot, onion, flour, tomato, eggs, salt) 1-3-7-8-9*

€ 15

*Tagliatelle al ragù*

*(egg noodles homemade pasta, flour, pork, celery, carrot, onion, tomato, salt, olive oil, porcini mushrooms)*

€ 14

1-3-7-8-9

*Typical Bologna lasagna*

*(egg, flour, milk, butter, nutmeg, spinach, pork, celery, carrot, onion, tomato, salt, pepper, olive oil) 1-3-7-8-9*

€ 15

*Typical green Balanzone filled with mortadella, ricotta, butter and sage*

*(egg, flour, milk, butter, spinach, mortadella, cottage cheese, parmesan cheese, salt, pepper) 1-3-7*

€ 15

*Rosso Bologna with southern flavors*

*Home made tortelloni, filled with burrata, parmesan cheese, calamari and cherry tomatoes sauce*

*(egg, flour, cherry tomato, garlic, calamari, burrata, parmesan) 1-3-7-8-9-14*

€ 15

*Lucio Dalla's Buttons*

*Home made rounds ravioli, filled with porcini mushrooms and ricotta, in italian sausage and cream*

*(egg, flour, butter, ricotta, porcini mushroom, cream, italian sausage) 1-3-7*

€ 15

*Home made spaghetti in the press, with tomato and basil or cacio e pepe*

*(egg, flour, salt, olive oil, garlic, tomato, basil, pecorino, black pepper) 1-3-7*

€ 13

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

# SECONDI PIATTI

*Galletto nostrano con patate al rosmarino*

*(galletto, aglio, rosmarino, sale, olio, patate)*

€ 18

*Costoline di agnello con purè di patate al burro d'arachidi*

*(costoline di agnello, patate, burro di arachidi, noce moscata, sale, olio evo) 5-7-8*

€ 21

*Guancia di vitello brasata al sangiovese di Romagna,  
purè di patate al burro di arachidi*

*(guancia di vitello, sedano, carota, cipolla, vino Sangiovese di Romagna, fondo bruno, patate, latte,  
burro di arachidi, noce moscata, olio sale, pepe) 7-8-9*

€ 22

*Filetto Irlanda al pepe rosa*

*(filetto di Manzo, fondo bruno, panna, pepe rosa in salamoia, senape, sale) 7-10*

€ 25

*Filetto di Ricciola con Pachino, patate, olive taggiasche e il nostro pesto*

*(ricciola, olio, sale, pepe, pomodoro Pachino, patate, olive taggiasche, pinoli, pecorino, basilico) 4-7-8*

€ 22

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

# MAIN COURSES

*Local Rooster with potatoes, and rosemary*

*(rooster, garlic, rosemary, salt, oil, pepper, potatoes, rosemary)*

€ 18

*Lamb chops with mashed potatoes and peanuts butter*

*(lamb chops, salt, pepper, extra virgin olive oil, potato nutmeg, milk, peanuts butter) 5-7-8*

€ 21

*Veal cheek brased in Sangiovese di Romagna wine,  
mashed potatoes with peanuts butter*

*(veal cheek, celery, carrot, onion, Sangiovese wine, greavy sauce, potato, milk,  
peanuts butter, nutmeg, oil, salt, pepper) 7-8-9*

€ 22

*Ireland fillet steak with pink peppercorn sauce*

*(beef fillet steak, greavy sauce, cream, pickled pink peppercorn, mustard, salt) 7-10*

€ 25

*Amberjack with cherry tomatoes, potatoes, taggiasca olives and our pesto*

*(amberjack, oil, salt, pepper, cherry tomato, potato, taggiasca olive, pine nut, pecorino, basil) 4-7-8*

€ 22

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

# CARNE ALLA GRIGLIA

*Tagliata di manzo Irlanda*

€ 23

*Filetto Irlanda*

€ 25

*Hamburger Italiano*

€ 16

*Fiorentina Irlanda\**

€ 8 per **Gr. 100**

*Tomahawk bistecca di Manzo Irlandese\**

€ 8 per **Gr. 100**

*\*Trittico di salse su richiesta (Senape, Salsa barbecue, Chimichurry)*

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products



# GRILLED MEAT

*Irish Beef steak*

€ 23

*Irish Prime fillet*

€ 25

*Italian Hamburger*

€ 16

*Irish T bone steak\**

€ 8 for *Gr. 100*

*Tomahawk Irish Beef steak\**

€ 8 for *Gr. 100*

*\*sauces triptych on request (Mustard, Barbeque Sauce, Chimichurry)*

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

# VERDURE E TUBERI

*Insalata di Misticanza*

€ 5

*Gratin di patate in tegamino al profumo di tartufo*

*(patate, latte, burro, olio al tartufo, panna, aglio) 1*

€ 7

*Verdure alla griglia*

€ 6

*Cicoria ripassata piccante*

*(cicoria, aglio, olio, peperoncino)*

€ 6

*Patate al forno*

€ 6

## VEGAN

*Tagliere di Mopur con mostarda di cipolle*

*(composta di cipolle, salume vegano) 1*

€ 16

*Sei Tan alla griglia con verdure di stagione*

€ 16

1

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

# VEGETABLES LEGUMES AND TUBERS

*Mixed salad*

€ 5

*Truffle scented potatoes au gratin*

*(potato, milk, butter, truffle oil, cream, garlic) 7*

€ 7

*Grilled vegetables*

€ 6

*Spicy sautéed italian chicory*

*(italian chicory, oil, salt, chily pepper, garlic)*

€ 6

*Roasted potatoes*

€ 6

## VEGAN

*Mopur charcuterie platter with onion mustard*

*(onions jam, vegan salami) 1*

€ 16

*Sei Tan grilled with seasonal vegetables*

€ 16

1

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

# DESSERT

*Abbracci al mascarpone con pistacchio di Bronte*

*(uova, zucchero, mascarpone, farina, pistachio, panna) 1-3-7-8*

€ 6

*Pera al Sangiovese con gelato alla crema e crumble al rosmarino*

*(latte, uova, zucchero, vino, pera, farina, burro, rosmarino) 1-3-7*

€ 6

*Zuppa inglese*

*(latte, uova, amido di mais, cioccolato fondente, farina, alchermes, vaniglia) 1-3-7*

€ 6

*Choco Martini alle fragole*

*(uova, farina, burro, cioccolato, zucchero, fragole) 1-3-7*

€ 6

*Torta di mele con crema inglese calda*

*(lievito, latte, zucchero, uova, mele, farina, burro) 3-7*

€ 6

*Tiramisù*

*(uova, mascarpone, stravecchio bianca, cioccolato, zucchero, caffè, farina, panna) 1-3-7*

€ 6

*Ananas*

€ 6

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

# DESSERT

*Bronte's pistachio Mascarpone, topping pistachio crumble and biscuits*

*(egg, sugar, mascarpone, flour, pistachio, cream) 1-3-7-8*

€ 6

*Pear cooked on Sangiovese wine with rosemary crumble*

*(milk, egg, sugar, wine, pear, flour, butter, rosemary) 1-3-7*

€ 6

*Zuppa inglese*

*Spounge cake soaked with alchermes italian liquor, vanilla and chocolate cream*

*(milk, egg, flour, sugar, dark chocolate, alchermes, vanilla, cornstarch) 1-3-7*

€ 6

*Choco Martini with strawberries*

*(egg, flour, butter, chocolate, sugar, strawberries) 1-3-7*

€ 6

*Apple pie with warm custard*

*(apple, yeast, sugar, eggs, milk, flour, butter) 3-7*

€ 6

*Tiramisù*

*(eggs, mascarpone, stravecchio bianca liquor, chocolate, sugar, coffee, flour, cream) 1-3-7*

€ 6

*Pineapple*

€ 6

\* in absence of fresh products is possible the replacement with frozen products

# ALLERGENI/ALLERGENS

1	<i>Cereali contenenti glutine e relativi prodotti</i>	<i>Cereals containing gluten and products</i>	1
2	<i>Crostacei e relativi prodotti</i>	<i>Crustaceans and Products</i>	2
3	<i>Uova e relativi prodotti</i>	<i>Eggs and Products</i>	3
4	<i>Pesce e relativi prodotti</i>	<i>Fish and Products</i>	4
5	<i>Arachidi e relativi prodotti</i>	<i>Peanuts and Products</i>	5
6	<i>Semi di soia e relativi prodotti</i>	<i>Soybeans and Products</i>	6
7	<i>Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)</i>	<i>Milk and products (including lactose)</i>	7
8	<i>Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queens-land, e relativi prodotti</i>	<i>Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nut, Brazilnut, macadamia nuts, and Products</i>	8
9	<i>Sedano e relativi prodotti</i>	<i>Celery and Products</i>	9
10	<i>Senape e relativi prodotti</i>	<i>Mustard and Products</i>	10
11	<i>Semi di sesamo e relativi prodotti</i>	<i>Sesame seeds and Products</i>	11
12	<i>Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO<sub>2</sub></i>	<i>Higher concentrations of sulfur dioxide and sulphites of 10 mg/kg or 10 - mg/liter reported as SO<sub>2</sub></i>	12
13	<i>Lupino e relativi prodotti</i>	<i>Luopine and Products</i>	13
14	<i>Molluschi e relativi prodotti</i>	<i>Shellfish and products</i>	14

# **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

**GENTILE CLIENTE**

**NEL RINGRAZIARLA PER AVERCI SCELTO, LA DIREZIONE, NEL SENSO DELLA  
TRASPARENZA DELL'INFORMAZIONE AL CLIENTE E NEL RISPETTO DEL  
REGOLAMENTO UE 1169/2011,**

**VI INFORMA CHE ALCUNI DEGLI INGREDIENTI E MATERIE PRIME UTILIZZATE NELLE  
NOSTRE PREPARAZIONI RIENTRANO NELL'ELENCO DEGLI ALLERGENI A LATO  
DESCRITTI.**

**LA VARIETA' E LA CONTINUA EVOLUZIONE DELLE NOSTRE RICETTE CI IMPEDISCE LA  
TRASCIZIONE COMPLETA DEGLI INGREDIENTI DI OGNI SINGOLA PREPARAZIONE.  
PERTANTO, SE DESIDERA CONOSCERE NEL DETTAGLIO L'ESATTA COMPOSIZIONE  
DEL PIATTO DA LEI SCELTO NON ESITI A CHIEDERE AI NOSTRI CAMERIERI.**

**BUON APPETITO.**

*Coperto / Cover charge* € 3,00

*(pane, a lievitazione naturale con farina di prima qualità)*

*(bread, with natural leavening with first quality flour)*

*Acqua / Water - Panna e San Pellegrino Terme* € 3,50

*(l'acqua dell'alta ristorazione)*

*(the fine dining waters)*

*Caffè / Coffee* € 2,50

**BUCA**<sub>SAN</sub> **PETRONIO**



**Buca San Petronio è al vostro servizio per organizzare battesimi, comunioni, cresime, matrimoni, feste di laurea, celebrazioni e anniversari.**

Buca San Petronio is at your service to organize baptisms, communions, confirmations, weddings, graduation parties, celebrations and anniversaries.

*Via De' Musei 2/4 - 40124 Bologna*

***www.bucasanpetronio.it***

***Per prenotazioni ed eventi***

***For reservation and events***

***Tel : +39 051 224589 / Tel +39 392 77 35362***

***E-mail : elena@bucasanpetronio.it***





# VINI BIANCHI / SPARKLING WINES

Prosecco D.O.C. "Zonin"	€ 30	Champagne Belle Epoque "Perrier-jouet"	€ 270
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. "Zonin"	€ 35	Champagne Vintage 2012 "Dom Perignon"	€ 400
Franciacorta Anniversario Blanc de Blanc "Bersi Serlini"	€ 49	Champagne Vintage Luminos 2012 "Dom Perignon"	€ 550
Franciacorta Rosè "Bersi Serlini"	€ 45	Champagne Cristal 2008 "Louis Roeder"	€ 650
Champagne San Pietroburgo "Veuve Cliquot"	€ 90	Champagne Cristal 2012 "Louis Roeder"	€ 500

## MAGNUM

Champagne "Veuve Cliquot"	1,5 L € 200	Plenum "Tertius"	1,5 L € 150
Franciacorta Rosè "Bersi Serlini"	1,5 L € 95	Sangiovese Tauleto "U. Cesari"	3 L € 340
Franciacorta Anniversario Blanc de Blancs "Bersi Serlini"	1,5 L € 110	Chianti Classico Stucchi "Coltibuono"	3 L € 150
Brunello di Montalcino "Mocali"	1,5 L € 230		
Barbera d'Asti Superiore "Ricossa" 2009	1,5 L € 90		
Sangiovese Riserva Laurento "U. Cesari"	1,5 L € 95		
Sangiovese Tauleto "U. Cesari" 2011	1,5 L € 195		

# VINI BIANCHI / WHITE WINES

## EMILIA ROMAGNA

Pignoletto Superiore Colli Bolognesi D.O.C.G. "Cantina Valsamoggia"	€ 22
Pignoletto Frizzante Colli Bolognesi D.O.C.G. "Cantina Valsamoggia"	€ 22
Pignoletto Spumante Brut San Luca D.O.C.G. "Cantina Valsamoggia"	€ 25
Moma Bianco I.G.T. "U. Cesari"	€ 27
Colle del Re Romagna Albana secco D.O.C.G. "U. Cesari"	€ 29
Liano Bianco Chardonnay Sauvignon Blanc "U. Cesari"	€ 39

## FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla "Alturis"	€ 25
Sauvignon Blanc "Alturis"	€ 25
Pinot Grigio "Alturis"	€ 25
Chardonnay "Alturis"	€ 25
Sauvignon "Castello di Spessa"	€ 37
Chardonnay "Castello di Spessa"	€ 32

## UMBRIA

Bramìto Chardonnay "Antinori"	€ 33
Cervaro Castello Della Sala Chardonnay Grechetto "Antinori"	€ 75

## LOMBARDIA

Lugana Borghetta Sirmione "Avanzi"	€ 25
Lugana Borghetta Riserva "Avanzi"	€ 29

## PUGLIA

Rosato Salento "Tessuto"	€ 22
--------------------------	------

## TOSCANA

Acqua di Venus Rosè "Ruffino"	€ 35
-------------------------------	------

# VINI ROSSI / RED WINES

## EMILIA ROMAGNA

Lambrusco 60/Novecento D.O.P. "Cantina di Sorbara"	€ 22
Sangiovese Rubicone "Giacondi"	€ 22
Rosso Bologna D.O.C. "Cantina di Sorbara"	€ 22
Sangiovese Merlot iove I.G.T. "U. Cesari"	€ 25
Sangiovese Riserva "U. Cesari"	€ 29
Sangiovese Riserva Laurento "U. Cesari"	€ 37
Sangiovese Cabernet Sauvignon Liano "U. Cesari"	€ 45
Sangiovese Tauleto "U. Cesari"	€ 75
Sangiovese Resultum 2012 "U. Cesari"	€ 135

## PIEMONTE

Barbera D'Alba Bric Loira "Cascina Chicco"	€ 40
Barbaresco "Prunotto" 2020	€ 79
Barolo "Prunotto" 2019	€ 79
Barolo Cerretta "Prunotto" 2017	€ 149

## TOSCANA

Chianti D.O.C.G. "Ruffino"	€ 27
Chianti Classico Aziano "Ruffino"	€ 29
Chianti Classico Riserva Ducale "Ruffino"	€ 35
Bolgheri "Ruffino"	€ 39
Le Volte Dell' Ornellaia "Tenuta Ornellaia"	€ 40
Modus Primo Toscana "Ruffino"	€ 50
Lucente "Tenuta Luce"	€ 55
Romitorio di Santedame "Ruffino"	€ 90
Brunello di Montalcino Greppone Mazzi "Ruffino"	€ 110
Brunello di Montalcino "Mocali" 2013	€ 130
Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate "Mocali" 2013	€ 150
Tignanello "Antinori" 2020	€ 280
Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" 2017	€ 140
Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" 2016	€ 150
Guado al Tasso "Antinori" 2016	€ 190
Solaia "Antinori" 2018	€ 590
Sassicaia Bolgheri "Tenuta San Guido" 2013	€ 750
Sassicaia Bolgheri "Tenuta San Guido" 2010	€ 850

## VENETO

Valpolicella Ripasso "Bertani"	€ 37
Amarone Valpolicella "Zi Ronda"	€ 60
Amarone Valpolicella "Bertani" 2012	€ 200
Amarone Valpolicella "Bertani" 2009	€ 300
Amarone Valpolicella "Bertani" 2008	€ 220
Amarone Valpolicella "Bertani" 2007	€ 290
Amarone Valpolicella "Bertani" 2005	€ 320
Amarone Valpolicella "Bertani" 2004	€ 320
Amarone Valpolicella "Bertani" 2003	€ 320
Amarone Valpolicella "Bertani" 2001	€ 320

## ALTO ADIGE

Pinot Nero Blauburgunder "Cantina Valle Isarco"	€ 30
---	------

# VINI AL CALICE / WINES BY THE GLASS

## BOLLICINE/SPARKLING WINES

Bicchiere 125 ml

Pignoletto D.O.C. Frizzante Colli Bolognesi "Cantina Valsamoggia"	€ 6
Prosecco D.O.C. "Zonin"	€ 6

## VINI DOLCI / DESSERT WINES

Bicchiere 60 ml

Vinsanto Serelle "Ruffino"	€ 7
----------------------------	-----

## VINI BIANCHI / WHITE WINES

Bicchiere 125 ml

Caraffa 500 ml

Chardonnay "Alturis"	€ 6	€ 16
Ribolla Gialla "Alturis"	€ 6	€ 18
Sauvignon Blanc "Alturis"	€ 6	€ 18
Pinot Grigio "Alturis"	€ 6	€ 18
Rosato Salento "Tessuto"	€ 6	€ 18
Pignoletto Superiore Colli Bolognesi D.O.C.G. "Cantina Valsamoggia"	€ 6	€ 18

## VINI ROSSI / RED WINES

Bicchiere 125 ml

Caraffa 500 ml

Lambrusco Antico "60/ Novecento"	€ 6	€ 16
Sangiovese Rubicone "Giacondi"	€ 6	€ 16
Chianti D.O.C.G. "Ruffino"	€ 7	€ 17



BIRRE IN BOTTIGLIA / BEERS IN BOTTLES	6€
BIRRA ALLA SPINA / DRAFT BEER	7,5€
BIBITE / SOFTDRINKS	4€
SPRITZ	7€
COCKTAIL	10€

# BUCA SAN PETRONIO

**Buca San Petronio è al vostro servizio per organizzare battesimi, comunioni, cresime, matrimoni, feste di laurea, celebrazioni e anniversari.**

Buca San Petronio is at your service to organize baptisms, communions, confirmations, weddings, graduation parties, celebrations and anniversaries.

*Via De' Musei 2/4 - 40124 Bologna*

***www.bucasanpetronio.it***

***Per prenotazioni ed eventi***

***For reservation and events***

***Tel : +39 051 224589 / Tel +39 392 77 35362***

***E-mail : elena@bucasanpetronio.it***

