



Da Oliver
RISTORANTE
PIZZERIA dal 1987

Rimini Key

I Nostri menu ●

Menu Rimini Key... € 55,00

Specialità di Pesce

Antipasto:

selezione di antipasti caldi e freddi dello chef

Tris di primi piatti:

Risotto alla marinara, Tortellini alle cappellesse,
Tagliolini al salmone

Sorbetto

Secondi piatti:

Grigliata mista di pesce
Fritto di pesce

1/4 Vino locale

1/2 Acqua minerale

Caffè e frutta



Menu di pesce € 45,00

Specialità di Pesce

Antipasto: Scampo, Salmone fresco, Insalata di mare, Cozze alla marinara

Bis di primi piatti: Risotto alla marinara, Spaghetti alle vongole

Sorbetto

Secondi piatti:

Grigliata mista di pesce

Fritto di pesce

1/4 Vino locale

1/2 Acqua minerale

Caffé e frutta



Menu romagnolo € 30,00

Specialità di Carne

Antipasto all'italiana

Bis di primi piatti: Tagliatelle al ragù, Strozzapreti pasticciati

Secondi piatti: Grigliata di carne mista

Contorno di insalata mista e patate fritte

1/4 Vino locale

1/2 Acqua minerale

Caffé e frutta



Menu Turistico

Pesce € 18,00

Carne € 15,00

Le bevande non sono comprese

Coperto € 2,00

Si accettano carte di credito

Non si accettano assegni di conto corrente



Rimini Key
Da Oliver
RISTORANTE
PIZZERIA dal 1987

CREATIVITÀ
TRADIZIONE
PROFESSIONALITÀ
GOURMET
SAPORI
GUSTO
FRESCHEZZA
TIPICITÀ
CANTINA
LOCATION
QUALITÀ
ESPERIENZA
FIDUCIA
MISE EN PLACE
ECCELLENZA

● Antipasti crudi di pesce

1. Salmone marinato al lime e pepe rosa € 18,00
2. Carpaccio di tonno, salmone e olio nostrano € 19,00
3. Crudità di pesce e crostacei su ghiaccio pilè e limone € 26,00
4. Ostriche (la porzione include n. 6 ostriche) € 19,00





Antipasti di pesce ●

- | | |
|---|---------|
| 1. Insalatina ai profumi di mare con pomodorini a ciliegia..... | € 14,00 |
| 2. Antipasto di mare freddo Key..... | € 14,00 |
| 3. Gamberetti e avocado con crostini di pane..... | € 15,00 |
| 4. Fantasia di antipasti caldi e freddi Key..... | € 20,00 |
| 5. Polipo, patate e olive | € 13,50 |
| 6. Cozze alla marinara..... | € 9,50 |
| 7. Vongole del marinaio..... | € 11,00 |
| 8. Cappesante gratinate | € 17,00 |
| 9. Cocktail di gamberetti con salsa rosa..... | € 12,00 |
| 10 Zuppa di mare | € 13,50 |
| 11. Salmone affumicato con crostini..... | € 16,50 |

● Antipasti tipici

1. Caprese.....€ 8,50
2. Tagliere di salumi misti e piadina (Crudo di Parma 24 mesi, coppa, salame Milano, Speck valtellinese DOP).....€ 12,00
3. Tagliere di formaggi pregiati (pecorino in foglie di noci, formaggio di fossa, squacquerone, taleggio, gorgonzola, Parmigiano Reggiano serviti con miele e confetture di fichi caramellati).....€ 14,00
4. Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di grana.....€ 11,00
5. Prosciutto crudo di Parma e melone€ 11,00
6. Filetto di manzo in carpaccio con rucola e scaglie di parmigiano€ 19,00



Primi piatti di pesce ●

La nostra pasta fresca è fatta in casa.

1. Strozzapreti primavera (gamberetti, pendolini e basilico) € 13,00
2. Tagliolini al cartoccio € 14,50
3. Spaghetti allo scoglio € 14,50
4. Penne al salmone e gamberetti € 13,50
5. Spaghetti alle vongole € 10,00
6. Strozzapreti alla marinara € 10,00
7. Ravioli di pesce al salmone € 14,00
8. Spaghetti alle cozze € 9,00
9. Garganelli o strozzapreti alle canocchie € 12,00





- | | |
|--|---------|
| 10. Tagliolini ai gamberi e zucchine..... | € 13,50 |
| 11. Tortellini di pesce alla cappelante | € 16,00 |
| 12. Passatelli alle delizie di mare | € 15,50 |
| 13. Risotto alla marinara | € 14,50 |
| 14. Tagliolini all'aragosta (minimo 2 persone) | € 80,00 |
| 15. Paccheri all'astice (minimo 2 persone) | € 38,00 |
| 16. Tagliolini al salmone | € 12,50 |
| 17. Ravioli con pomodorini, vongole e gamberoni..... | € 15,00 |
| 18. Tagliolini ai crostacei..... | € 15,00 |



Primi piatti della cucina tipica romagnola ●

1. Spaghetti al pomodoro	€ 6,00
2. Penne all'arrabbiata.....	€ 6,00
3. Fusilli alla mediterranea	€ 8,50
4. Spaghetti alla carbonara	€ 9,00
5. Spaghetti alla crudaiola (pendolini, olive nere, tonno, basilico e capperi)	€ 9,00
6. Tagliolini alla rucola e pomodoro fresco	€ 9,00
7. Tagliatelle al ragù	€ 8,50
8. Tortellini pasticciati	€ 9,00
9. Cappelletti in brodo.....	€ 9,00
10. Ravioli burro e salvia.....	€ 9,00
11. Strozzapreti pasticciati o alla salsiccia.....	€ 8,50





12. Garganelli al gorgonzola	€ 8,50
13. Tortellone gigante burro e salvia	€ 10,00
14. Passatelli in brodo	€ 9,00
15. Lasagna.....	€ 9,00
16. Zuppa di verdure.....	€ 6,50
17. Risotto alle zucchine	€ 10,00
18. Risotto ai funghi	€ 10,00
19. Risotto allo champagne	€ 10,00
20. Tagliatelle ai funghi e porcini.....	€ 12,00
21. Tagliatelle sfiziose: rucola, bresaola e panna.....	€ 12,00
22. Tagliatelle con radicchio e noci	€ 12,00
23. Tagliatelle alla boscaiola	€ 9,00
24. Tagliatelle alle verdure	€ 9,00





Secondi di pesce ●

1. Orata alla griglia.....	€ 17,00
2. Spiedini di pesce.....	€ 15,00
3. Grigliata mista di pesce.....	€ 23,00
4. Sogliole alla griglia.....	€ 15,50
5. Misto di crostacei e molluschi.....	€ 23,00
6. Fritto di pesce misto	€ 16,00
7. Merluzzo alla griglia	€ 9,00
8. Trancio di tonno alla siciliana	€ 17,00
9. Coda di rospo alla griglia.....	€ 17,50
10. Rombo con patate al forno	€ 30,00
11. Tagliata di tonno con rucola pomodorini e riduzione di aceto balsamico.....	€ 17,00



12. Astice alla catalana.....	€ 40,00
13. Branzino alla greca con patate	€ 20,00
14. Scampi alla griglia	€ 24,50
15. Calamari alla griglia.....	€ 16,00
16. Branzino alla griglia.....	€ 17,00
17. Branzino al sale	€ 20,00
18. Grigliata di pesce azzurro.....	€ 8,50
19. Brodetto di pesce con crostini di pane.....	€ 18,50
20. Rombo alla griglia.....	€ 26,00
21. Aragosta bollita.....	€ 80,00



Secondi di carne ●

1. Grigliata di carne e verdure piatto Key.....€ 21,00
2. Bollito di carne€ 8,00
3. Omelette.....€ 7,00
4. Braciola alla griglia.....€ 8,00
5. Petto di pollo€ 9,00
6. Fiorentina.....€ 20,00
7. Scaloppine a piacere.....€ 11,00
8. Costata di vitellone€ 14,00
9. Filetto alla griglia.....€ 20,00
10. Tagliata di manzo€ 20,00
11. Salsiccia alla griglia.....€ 7,00
12. Bistecca di vitello€ 10,00
13. Cotoletta.....€ 9,00
14. Filetto al pepe verde o rosa.....€ 22,00
15. Filetto all'aceto balsamico.....€ 20,00
16. Spiedini di carne€ 13,00

Il carrello dei formaggi ●

1. Mozzarella di bufala.....	€	7,00
2. Gorgonzola.....	€	5,50
3. Taleggio.....	€	5,50
4. Pecorino del Montefeltro.....	€	5,50
5. Parmigiano Reggiano.....	€	7,00
6. Formaggi misti.....	€	8,00
7. Mozzarella.....	€	4,00
8. Squacquerone.....	€	5,50
9. Burrata.....	€	7,00



Vizi e sfizi ●

- | | | |
|--|---|-------|
| 1. Crostini del contadino | € | 8,50 |
| 2. Fantasia in bruschetta ai profumi di mare | € | 11,00 |
| 3. Hamburger | € | 6,50 |
| 4. Cheesburger | € | 6,50 |



La piadazza ●

- | | | |
|---|---|-------|
| 1. Piadina salmone affumicato mascarpone e insalata | € | 11,00 |
| 2. Piadina con gamberi, alici, rucola e stracchino | € | 10,00 |
| 3. Piadina squacquerone e rucola | € | 5,50 |
| 4. Piadina al prosciutto crudo | € | 6,00 |
| 5. Piadina con verdure gratinate | € | 6,00 |
| 6. Piadina prosciutto crudo, mozzarella e rucola | € | 6,50 |
| 7. Piadina con speck e formaggio | € | 6,50 |



Contorni ●

- | | | |
|-------------------------------------|---|------|
| 1. Patatine fritte | € | 5,00 |
| 2. Verdure alla griglia | € | 7,00 |
| 3. Insalata mista di stagione | € | 5,50 |
| 4. Verdure gratinate | € | 7,00 |
| 5. Patate al forno | € | 4,50 |
| 6. Verdure saltate | € | 5,50 |
| 7. Funghi alla griglia | € | 7,00 |
| 8. Spinaci al vapore | € | 5,50 |
| 9. Verdure al vapore | € | 5,50 |
| 10. Radicchio trevigiano | € | 7,00 |

Insalatone ●

1. Insalata Virginia (lattuga, rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano) € 9,00
2. Insalata primavera (gamberetti, pomodorini, cetrioli, lattuga) € 13,00
3. Insalata Anna (verdure miste, fragole, melone, tonno e gamberetti) € 13,00
4. Insalata Attilio (fagioli, pomodorini, cipolla, cetrioli e lattuga) € 7,00
5. Insalata Tommaso (insalata brasiliana, pendolini, carote alla julienne, olive nere, philadelphia) € 8,00
6. Insalata Nizzarda (lattuga, pomodorini, cetrioli, uovo sodo, tonno, olive nere, mais) € 9,00
7. Insalata tutti i gusti (mozzarella, pomodorini, lattuga, mais, tonno, cetrioli, olive nere) € 9,00
8. Insalata Sfiziosa (insalata di gamberetti con verdure miste di stagione e yogurt) € 13,00
9. Insalata di Pollo (carne di pollo, verdure miste di stagione, olive nere, uova sode) € 9,00
10. Insalata di Farro (mozzarella, olive nere, farro, pomodorini, basilico) € 9,00



Pizzeria con forno a legna ●

LE NOSTRE PIZZE SI POSSONO GUSTARE ANCHE CON FARINA DI FARRO E KAMUT
SU RICHIESTA FACCIAMO PIZZA PER CELIACI

Fornarine

Fornarina (sale, olio e rosmarino).....	€ 3,80
Fornarina con prosciutto crudo (prosciutto crudo fuori forno)	€ 7,50
Fornarina stracchino e rucola (formaggio e rucola).....	€ 6,50
Fornarina specialità Key (Stracchino, prosciutto crudo fuori forno, rucola, scaglie di parmigiano) ...	€ 10,00

Classiche

Margherita (pomodoro, mozzarella).....	€ 5,00
Fumè (pomodoro, mozzarella, scamorza, speck, scaglie di parmigiano).....	€ 8,50
Bismark (pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto cotto).....	€ 7,50
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, olive, funghi, cotto, carciofini, wurstel).....	€ 8,50
Gorgonzola (mozzarella, gorgonzola).....	€ 7,50
Marinara (pomodoro, olio, aglio, prezzemolo).....	€ 4,50
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi).....	€ 7,00
Patate e salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia e patate al forno)....	€ 8,00
Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto).....	€ 7,50
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi)....	€ 8,00
Salame (pomodoro, mozzarella, salame Milano).....	€ 7,50
Prosciutto e panna (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, panna, scaglie di grana).....	€ 9,00
Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, taleggio, stracchino).....	€ 8,50
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi).....	€ 8,50
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi ed olive)....	€ 7,00
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia).....	€ 7,00
Salsiccia e cipolla (pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla).....	€ 7,00
Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel).....	€ 6,50
Bimbo pizza (pomodoro, mozzarella, wurstel e patate fritte).....	€ 8,00
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi).....	€ 8,00
Primavera (pomodoro, mozzarella, pomodorini e basilico).....	€ 8,00
Esotica (pomodoro, mozzarella, ananas e prosciutto cotto).....	€ 8,50
Golosa (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, origano).....	€ 8,50

Al prosciutto crudo S. Daniele (pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo).....	€ 8,50
Speck e funghi (pomodoro, mozzarella, speck e funghi).....	€ 8,50

Piccanti

Salame piccante (pomodoro, mozzarella, salamino piccante).....	€ 7,50
Alla diavola (pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, cipolla)...	€ 8,50
Attilio (pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta, grana a scaglie, olio pep.)	€ 9,00
Messicana (pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla, pancetta, mais) ..	€ 9,00
Coraggiosa (pomodoro, mozzarella, crudo, salsiccia, pancetta, peperoni, olio piccante)	€ 9,00

Con verdure

Calabrese (bianca) (mozzarella, pendolini al forno, melanzane, capperi, salame piccante)....	€ 8,50
Carciofini (pomodorini, mozzarella, carciofini).....	€ 7,50
Cipolla (pomodoro, mozzarella, cipolla).....	€ 6,50
Funghi freschi (pomodoro, mozzarella, funghi freschi).....	€ 7,50
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano a scaglie).....	€ 9,00
Patate.....	€ 7,00
Porcini (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prezzemolo).....	€ 9,50
Radicchio (pomodoro, mozzarella, radicchio).....	€ 6,50
Rucola (pomodoro, mozzarella, rucola).....	€ 6,50
Vegetariana (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, radicchio, peperoni, funghi, pomodoro grigliato).....	€ 9,50
Boscaiola (pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla e funghi).....	€ 8,50
Montanara (pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, grana).....	€ 10,00
Campagnola (pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia, radicchio rosso)....	€ 8,50
Diletta (pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, prosciutto cotto).....	€ 8,50
Sfiziosa (pomodoro, mozzarella, scaglie di parmigiano, rucola, pomodorini).....	€ 8,50
Pomodorini e salame piccante (pomodoro, mozzarella, pendolini, salame piccante).....	€ 8,50

Mozzarella di Bufala

Fornarina Bufala e prosciutto crudo (bianca)	
(bocconcini crudi di bufala e crudo fuori forno)	€ 9,00
Bufala cotta (pomodoro, mozzarella di bufala in forno, olio di basilico)	€ 7,50
Bufala cruda (pomodoro, bocconcini crudi di bufala, pomodori, rucola).....	€ 8,50
Bufala e porcini (bianca)	
(mozzarella di bufala, funghi porcini, prezzemolo).....	€ 10,00
Mediterranea (bianca)	
(mozzarella di bufala, zucchine, gamberetti, pomodoro).....	€ 13,00
Regina (bianca)	
(bufala, pomodorini, porcini, prosciutto cotto, grana scaglie)	€ 10,00

Con Pesce

Mare Monti	
(pomodoro, mozzarella, gamberetti e seppia, funghi, prezzemolo, aglio).....	€ 12,00
Adriatica (bianca) - (mozzarella in forno,	
insalata di mare, insalatina, olive, pomodorini - fuori forno).....	€ 12,00
Gamberi e zucchine (pomodoro, mozzarella, gamberi e zucchine).....	€ 12,00
Gamberi Cocktail (pomodoro, mozzarella in forno,	
gamberettie salsa rosa - fuori forno)	€ 12,00
Salmone (bianca)	
(mozzarella, pomodoro, salmone affumicato - fuori forno).....	€ 12,00
Al tonno (pomodoro, mozzarella, tonno)	€ 8,00
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla).....	€ 8,00
Alle cozze (pomodoro, mozzarella, cozze).....	€ 9,00
Frutti di mare (pomodoro, frutti di mare, aglio, prezzemolo)	€ 13,00
Deliziosa (bianca) - (mozzarella, gamberetti e rucola).....	€ 13,00

Aggiunte - variazioni solo su pizze già farcite

Doppio impasto € 1,50

Impasto al kamut o farro € 1,50

Grana a scaglie, bresaola, prosciutto crudo, pancetta, speck, bufala, gamberetti, frutti di mare, porcini € 1,50



Le delizie del palato: i nostri dolci ●

1. Profiteroles.....	€ 6,00
2. Panna cotta ai frutti di bosco.....	€ 6,50
3. Crema di mascarpone con fragole.....	€ 8,00
4. Sorbetto al caffè o limone.....	€ 4,00
5. Fragole con panna.....	€ 8,00
6. Macedonia di frutta fresca.....	€ 6,00
7. Coppa di gelato e frutti di bosco.....	€ 10,00
8. Tortino caldo al cioccolato fondente	€ 8,00
9. Crema al mascarpone	€ 5,00
10. Tiramisù.....	€ 5,00





11. Crostata del giorno.....	€	4,50
12. Panna cotta con frullato fresco di fragole	€	8,00
13. Panna cotta al caramello o al cioccolato.....	€	5,00
14. Affogato al caffè o al cioccolato.....	€	8,00
15. Crema catalana	€	6,00
16. Coppa creola o al caramello	€	8,00
17. Ananas (1/4)	€	4,70
18. Crem caramel.....	€	5,00
19. Banana split.....	€	9,00
20. Dama bianca alle fragole.....	€	8,00



La Nostra Cantina

VINI BIANCHI



Trebbiano locale 1/ 4 litro	€ 3,00
Trebbiano locale 1/ 2 litro	€ 4,50
Trebbiano locale 1 Lt.	€ 8,50
Bianco frizzante locale 1/ 4 litro	€ 3,00
Bianco frizzante locale 1/ 2 litro	€ 4,50
Bianco frizzante locale 1 Lt.	€ 8,50
Pagadebit.....	€ 15,00
Piignoletto.....	€ 18,00
Cortese frizzante Volpi.....	€ 19,00
Arneis blangè Ceretto	€ 30,00
Pinot grigio S. Margherita 0,375 Lt.....	€ 13,00
Pinot grigio S. Margherita.....	€ 21,00
Chardonnay S. Margherita.....	€ 21,00
Muller Thurgau frizz. S. Margherita.....	€ 21,00
Muller Thurgau Kettmeir.....	€ 21,00
Traminer friulano.....	€ 21,00
Falanghina	€ 23,00
Sauvignon friulano.....	€ 21,00
Bianco imperiale Berlucchi.....	€ 21,00
Verdicchio di Jesi Fazi Battaglia.....	€ 20,00
Greco di Tufo Mastroberardino	€ 23,00
Vermentino di Gallura	€ 21,00

VINI ROSATI

Rosatello Ruffino.....	€ 19,00
Matheus.....	€ 19,00
Lancer's.....	€ 19,00

VINI ROSSI

Sangiovese locale 1/ 4 litro.....	€ 3,00
Sangiovese locale 1/ 2 litro.....	€ 4,50
Sangiovese locale 1 litro.....	€ 8,50
Sangiovese di Romagna.....	€ 14,00
Barbera Monferrato Villa Giada.....	€ 20,00
Merlot friulano Villanova	€ 20,00
Cabernet friulano Villanova	€ 20,00
Lambrusco secco o amabile	€ 14,00
Santa Cristina Antinori.....	€ 20,00
Chianti Ruffino	€ 20,00
Brunello di Montalcino Banfi.....	€ 65,00
Nero d'Avola	€ 20,00
Barbaresco	€ 22,00
Dolcetto D'Alba	€ 20,00

VINI DOLCI, PROSECCHI E SPUMANTI

Franciacorta Brut.....	€ 28,00
Albana dolce D.O.C.	€ 13,00
Asti Spumante Martini	€ 19,00
Zibibbo (a calice)	€ 3,50
Ferrari Maximum brut.....	€ 40,00
Berlucchi.....	€ 30,00
Valdobbiadene.....	€ 21,00

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot	€ 85,00
Moet et Chandon.....	€ 85,00



BEVANDE

Acqua minerale 1/2 litro / mineral water 0,5 L	€ 1,60
Acqua minerale 1 litro	€ 2,80
Bibite in lattina 33 cl.....	€ 3,00
Bibite piccole.....	€ 3,00
Bibite medie.....	€ 3,50
Bibite grandi.....	€ 6,00

BIRRE

Estera alla spina piccola.....	€ 3,00
Estera alla spina media.....	€ 4,80
Estera alla spina grande	€ 8,50
Birre estero in bottiglia 33 cl.....	€ 4,50
Weißbier.....	€ 5,00

BIRRE ARTIGIANALI

Gradisca chiara.....	€ 8,00
(colore brillante, aroma unico per una birra fresca e dissetante)	
Volpina rossa doppio malto	€ 8,00
(birra di alta fermentazione, gusto intenso ricco di malto e luppolo Saaz)	
Midona chiara doppio malto	€ 8,00
(prodotta con i malti più pregiati, riflessi ambrati)	
Tabachera ambrata doppio malto.....	€ 8,00
(colore intenso, sfumature dorate. Gusto pieno in una birra unica di carattere)	

CAFFETTERIA

Espresso Caffè (Decaffeinato, Macchiato)	€ 1,50
Espresso Caffè Montebianco, Caffè Americano, Caffè Shakerato ...	€ 2,50
Espresso Caffè Al Ginseng	€ 2,50
Capuccino, The, Camomilla.....	€ 3,00
Succo d'Arancio, Mela, Ananas, Pesca.....	€ 3,50
Spremuta d'arancio	€ 4,50
Cioccolata calda	€ 3,00
Liquori nazionali.....	€ 3,50
Liquori esteri.....	€ 5,00
Liquori esteri riserva	€ 7,00
Whisky speciali e riserva.....	€ 9,00
Selezione di grappe	€ 5,00
Grappa Monovitigno Verduzzo Nonino	€ 7,00

La fattura va richiesta prima dell'emissione dello scontrino.
Non si fanno conti separati.

Si segnala ai Signori Clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesci e ortofruticoli freschi, surgelati e/o congelati con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi, sia alle esigenze di organizzazione aziendale, sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato. (Art. 4 L. 18/3/77 n. 63)

La configurazione dei piatti è puramente indicativa.

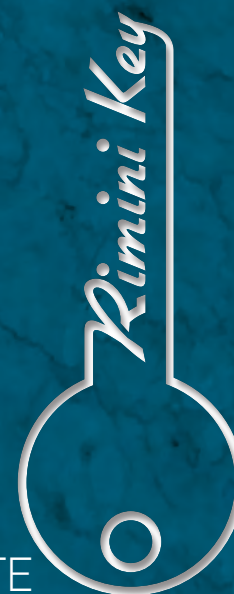
Le preparazioni a base di pesce crudo e marinato sono state sottoposte ai trattamenti di prevenzione a norma.

E' vietata la riproduzione anche parziale.



Wi-fi free zone

PW: RiminiKey1987



Da Oliver
RISTORANTE
PIZZERIA

dal 1987

P.le Benedetto Croce, 7
47921 Rimini
Tel. 0541 381445
www.riminikey.it
e-mail: inforiminikey@gmail.com

Seguici anche su Facebook

