

PIZZERIA

# MORSI & RIMORSI



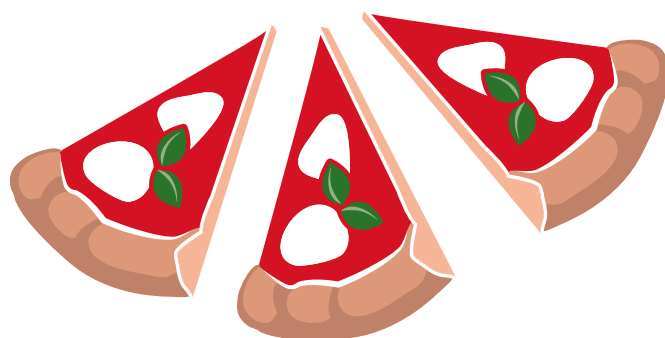
Premio Tre Spicchi

**GAMBERO ROSSO**  


2018 - Aversa

MSD

PIZZERIA  
MORSI & RIMORSI



Premio Tre Spicchi

**GAMBERO ROSSO<sup>®</sup>**

A stylized red shrimp logo positioned below the text 'GAMBERO ROSSO'. The shrimp is facing right and has a long tail.

**2018 - Aversa**

---

**TRE SPICCHI Gambero Rosso - Pizzerie d'Italia 2018**  
*Il più alto riconoscimento dalla più prestigiosa guida del settore  
per Morsi & Rimorsi - Pizzeria Aversa*

# Ue' sei fritto!

## PASTA CRISCIUTA

-   **PETTOLE FRITTE DI PASTA PIZZA**  
*Con rucola, pomodorini, scaglie provolone del monaco DOP della "Verde Fattoria".*
-   **MONTANARINE** 4 Pezzi  
*Con passata di antichi pomodori napoletani, straccetti di bufala, Grana Padano DOP e basilico.*
-  **ARANCINE DI RISO** 1 Pezzo/150gr.  
*Ripieno di carne tritata e piselli, Grana Padano DOP, passata di pomodoro, riso biologico IGP "Acquerello" carnaroli superfino "Tenuta la Colombara" e provola di Agerola.*
-   **CROCCHÈ DI M&R** 1 Pezzo/150gr.  
*Con patata violetta, provola di Agerola, funghi porcini, Grana Padano DOP, su fonduta di Provolone del Monaco DOP della "Verde Fattoria".*
-  **CROCCHÈ CLASSICO NAPOLETANO** 1 Pezzp /150 gr.  
*Con patata di Avezzano IGP, fior di latte di Agerola, Grana Padano DOP, pepe e prezzemolo.*
-  **CROCCHETTONE DI PATATA DEL FUCINO** 250 gr.  
*Con patata di Avezzano IGP, mozzarella di bufala campana DOP e prosciutto cotto Affumicato "Corte Buona", pepe, prezzemolo e Grana Padano DOP.*
-  **CROCCHETTONE 'O SCUSTOMAT** 250 gr.  
*Con patata di Avezzano IGP, provola di Agerola, pepe, Grana Padano DOP, salsiccia e friarielli.*
-  **O' CUOPPE E MARE**  
*Alici, calamari e gamberi in pastella.*

*I fritti Gluten Free hanno un supplemento di euro 1,50*

 Gluten-free  Vegetariano  Slow Food



### O' CUOPPE E TERR

Arancino, crocchè, pasta crisciuta, verdure pastellate, scagnuziell a scuppett.

### ALICI 'MBUTTUNAT

1 Pezzo

Alici imbottite con provola di Agerola, impanate e fritte.

### FRITTATINA DI MACCHERONI IMPANATA O IN PASTELLA

1 Pezzo

Con bucatini "De Cecco", besciamella, Parmigiano Reggiano stagionato, pepe, provola di Agerola, carne tritata e piselli.



### PATATE EMIGRANTI

Accompagnate dalle nostre salse: papaccelle napoletane di "Vincenzo Egizio", o peperoni (a seconda disponibilità di stagione), cipolla Alifana "Vincenzo Di Meo", maionese di nostra produzione.



### MEDAGLIONE DI PATATE

1 Pezzo/150gr.

Patata agria di Avezzano con provola di Agerola, salame, crema al tartufo del Matese, pepe e Grana Padano DOP.



### IL POLLO FRITTO

Straccetti di pollo impanati e fritti su crema BBQ.

I fritti Gluten Free hanno un supplemento di euro 1,50

## Bruschettiamoci

### 'O SAPURIT

4 Pezzi

Con patate al rosmarino al profumo di porcini, salsiccia di maiale nero casertano, provola di Agerola fusa.



### PIZZULIA'

4 Pezzi

Con pomodorini, mozzarella di bufala DOP e basilico fresco.



### 'O CAFON

4 Pezzi

Con salsiccia e friarielli, e provola di Agerola.



Gluten-free








Vegetariano



Slow Food



# La mozzarella DOP de "il Casolare" di Alvignano

-   **LA CAMPANA** 250 gr.  
*Mozzarella di bufala campana DOP de il Caseificio "il Casolare" di Alvignano, servita intera con pomodorini e basilico fresco.*
-  **NUDA E CRUDA** 250 gr.  
*Mozzarella di bufala campana DOP de il Caseificio "il Casolare" di Alvignano, servita intera con fiocchi di prosciutto crudo di Venticano.*
-   **COME MAMMA L'HA FATTA** 250 gr.  
*Mozzarella di bufala campana DOP de il Caseificio "il Casolare" di Alvignano, su misticanza di insalata.*



# Facimmo na 'nzalata



## REGINELLA

Misticanza di insalatine, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, basilico fresco.



## VALTELLINA

Con rucola, carpaccio di bresaola della Valtellina IGP, scaglie di Parmigiano Reggiano e citronette.



## CETARESE

Misticanza di insalatine, filetti di tonno Cetarese "il Delfino", pomodorini del Piennolo del Vesuvio, patate al vapore "Marsicum" e fiore di capperi di Salina.



## TERRA DI LAVORO

Misticanza di insalatine, asparagi, pancetta croccante di maiale nero casertano e straccetti di vitello razza Marchigiana dell'alto Sannio "Cillo".



## CESARONA

Misticanza di insalatine, petto di pollo alla griglia, dressing di Parmigiano Reggiano, bacon croccante e noci.

Tutte le insalate sono servite senza condimento.



Gluten-free



Vegetariano



Slow Food



# Antica tradizione napulitan



## LA MARGHERITA

*Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Grana Padano DOP, basilico fresco e olio evo.*



## LA PIENNOLO

*Pomodorino del piennolo del Vesuvio "Gioli", Bufala DOP, Grana Padano DOP, basilico fresco e olio evo.*



## IL BORGO MARINARO

*Pomodoro San Marzano DOP, origano fresco di Caserta Vecchia, aglio rosso di Sulmona, basilico e olio evo.*



## LA NAPOLETANA

*Pomodoro San Marzano DOP, pomodorino del piennolo del Vesuvio "Gioli", alici di Cetara, olive nere di Gaeta, aglio rosso di Sulmona, origano e basilico e olio evo.*



## LA BUFALINA

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP di Alvignano, Grana Padano DOP, basilico fresco e olio evo.*



## LA PATERNOPOLI

*Fior di latte di Agerola, salsiccia di maiale nero casertano, friariello aprilatico di Paternopoli, basilico e olio evo.*



## LA COLORATA

*Mozzarella di bufala DOP, pomodorini del Piennolo gialli e rossi del Vesuvio "Gioli", olio evo, julienne di basilico e Grana Padano DOP.*

Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00



Gluten-free



Vegetariano



Slow Food





### **LO SCARPONE**

*Ripieno con fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto, salame Napoli, Grana Padano DOP, basilico fresco e olio evo.*

### **✂ LA DIAVOLA**

*Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, ventricina piccante abruzzese, basilico e olio evo.*

### **✂ LA CAPRICCIOSA**

*Con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, carciofo bianco di "Pertosa", funghi champignon, prosciutto cotto DOP affumicato, salame Napoli, olive nere di Gaeta, Grana Padano DOP, basilico e olio evo.*

## Per i bambini

### **✂ LA CROCCOPIZZA**

*Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, croccchè di patate sbriciolato, Grana Padano DOP e olio evo.*

### **✂ LA FACILE**

*Fior di latte di Agerola, würstel artigianale, patatine fritte, Grana Padano DOP e olio evo.*

### **LA COTOLETTA**

*Cotoletta di pollo accompagnata dalle nostre patate emigranti, servito in piatto.*

### **PENNETTA AL POMODORO**

### **✂ WÜRSTEL E PATATINE FRITTE**

*Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00*

**✂** Gluten-free   **🌿** Vegetariano   **♻️** Slow Food



## 'E Pizze Fritt'

 **LA MARGHERITA FRITTA AL FORNO**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, Grana Padano DOP, basilico fresco e olio evo. Fritta e poi cotta in forno.*

 **LA PIZZA FRITTA**

*Ripieno con pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, Grana Padano DOP, basilico fresco e olio evo.*

**PIZZA FRITTA TIPICA NAPOLETANA**

*Ripieno con fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, cicoli freschi, Grana Padano DOP, pepe, basilico fresco, macchiata al pomodoro.*

*Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00*

 *Gluten-free*    *Vegetariano*    *Slow Food*



# 'E pizze Morsi & Rimorsi

 **LA TERRONA**

*Fior di latte di Agerola, salsiccia di maiale nero casertano, patate interrate del Monte Taburno al forno con rosmarino, Grana Padano DOP, basilico e olio evo.*

 **LA VELLUTATA**

*Provola di Agerola, vellutata di zucca, pancetta alla zingara croccante, funghi porcini, granella di nocciola, olio evo, basilico fresco e Grana Padano DOP.*

  **OMAGGIO A SANT'ANGELO**

*Stracciata di bufala, mortadella siciliana IGP, pesto di pistacchi di Bronte, pistacchi freschi tostati, basilico fresco, olio evo e Grana Padano DOP.*

 **LA NAZIONALE**

*Fior di latte di Agerola, crudo di Venticano stagionato 24 mesi, rucola, scaglie di Grana Padano DOP, pomodorini datterini e olio evo.*

 **LA VESTITA**

*Calzone con scarola riccia, capperi di Salina "Roberto Rossello", alici di Cetara, olio evo, olive nere di Gaeta e pinoli tostati.*

**LA PUTI PÙ**

*Tronchetto ripieno di fior di latte di Agerola, con fiocchi di prosciutto crudo di Venticano, rucola, scaglie di Grana Padano DOP e riduzione di aglianico.*

Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00

 Gluten-free    Vegetariano    Slow Food



 **NOCELLARA**

*Con fior di latte di Agerola, crema di noci, bresaola IGP, Provolone del Monaco DOP, olio evo, Grana Padano DOP e gherigli di noce.*

   **PIZZA MIREPOIX**

*Con fior di latte di Agerola, patata violetta al rosmarino, scalogno caramellato, blu di bufala del "Caseificio 4 Portoni", olio evo degli Alburni, fiori eduli e basilico.*

 **FRATELLI CAPONE**

*Con mozzarella di bufala DOP, pacchetella di San Marzano DOP, guancialino di Agerola, pesto di rucola, olio evo degli Alburni, Grana Padano DOP e basilico fresco.*

  **LA CAMPESTRE**

*Con fior di latte di Agerola, pomodorino giallo del Piennolo del Vesuvio, ventricina abruzzese "Sorrentino", conciato romano di "Manuel Lombardi", olio evo e Basilico.*

 **LA GENOVESE**

*Con salsa di cipolla di Montoro, tocchetti di manzo, sedano, carote, provola di Agerola, Grana Padano DOP e basilico.*

 **LA TARTUFATA**

*Con mozzarella di bufala Campana DOP, profumo di porcino fresco spadellato, salsiccia di mailino nero casertano e tartufo di bagnoli Irpino.*

*Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00*

 Gluten-free    Vegetariano    Slow Food



# Selezione Oro di Morsi & Rimorsi



## AFFUMICATA

Con mozzarella di bufala campana DOP, puntarelle di cicorie, taleggio, capperi di Salina, pancetta affumicata e Grana Padano DOP.



## BELLA CIAO

Con fior di latte di Agerola, champignon, porcini, castagne al miele, speck, olio evo, Grana Padano DOP e prezzemolo riccio fresco all'uscita.



## LA CACIO E PEPE

Con mozzarella di bufala DOP, cacio di "Ernello", pepe menta fresca e olio evo.

## LA SAPORITA

Con provola di Agerola, formaggio al pepe verde, pancia magra, olio evo, Grana Padano DOP e pesto di pistacchio all'uscita.



## TERRA MIA

Con stracciata di bufala, carciofini, lonzarda di maiale nero casertano, olio evo, Grana Padano DOP e radicchio all'uscita.



## LA VENERE

Con provola di Agerola, cipolla di Montoro, bresaola di bufalo, olio evo, Grana Padano DOP e all'uscita provolone del monaco DOP.

Le pizze Gluten Free hanno un supplemento di euro 2,00



Gluten-free



Vegetariano



Slow Food



## Bevande

### ACQUA

*In bottiglia da 75 cl.*

### COCA-COLA

*33 cl.*

### COCA-COLA ZERO

*33 cl.*

### SPRITE

*33 cl.*

### FANTA

*33 cl.*

## Birre alla spina

### BIRRA AFFUMICATA GOLLER RAUCHBIER

*5,6°*

### MENABREA LAGER

*4,8°*

### MENABREA CHIARA DOPPIO MALTO

*8°*

### MENABREA AMBRATA

*5°*



# 'Na birretta chiara



## CARLSBERG

5° - 33 cl

È una birra di solo malto a bassa fermentazione e di colore chiaro, elegante e raffinata dal gusto leggero.



## CARLSBERG ELEPHANT

7,2° - 33 cl

Carlsberg Elephant è una Doppio Malto, composta da solo malto d'orzo. E' una birra chiara dal colore dorato, di bassa fermentazione e sostenuta gradazione alcolica (7,2%). La forza autentica di Carlsberg Elephant consiste in una complessità di sapori e di elementi predominanti, quali vinosità e note fruttate.



## GLORIA MUNDI

8,5°

Birra chiara non pastorizzata ad alta fermentazione (circa 60 gg.), a rifermentazione naturale in bottiglia. Dal gusto equilibrato e armonioso con profumi fragranti, note di frutta gialla appena raccolta, sentori di pesca e albicocca.



## TENNENT'S 1885 LAGER GLUTEN FREE

5,0° - *Gluten Free* - 33 cl

Specialità originale scozzese apprezzatissima per il suo inconfondibile caratteristico bilanciamento tra le note maltate e la luppolatura che emerge con il suo carattere floreale nel finale.



## PILSNER URQUELL

4,4° - 33 cl

La birra è assai leggera, con una gradazione alcolica in volume del 4,4% e fortemente luppolata. Questa birra ha dato origine alla tipologia birraria delle pils, ovvero lager molto chiare dal gusto amaro e dissetante.





### WEIHENSTEPHAN

5,4° - 50 cl

Nulla riuscirà a ristorarvi meglio di questa birra di frumento torbida e dall'affascinante sapore di lievito fresco. Si abbina perfettamente a pietanze leggere, dal gusto delicato.



### LEFFE BLONDE

6,6° - 33 cl

Birra belga ad alta fermentazione, si presenta con un aroma fruttato, leggermente speziato, il gusto è rotondo e leggermente maltato, la schiuma è abbondante e persistente, lascia un retrogusto leggermente amaro e speziato.

## 'Na birretta scura



### GLORIA MUNDI

8°

Birra rossa non pastorizzata, ad alta fermentazione (circa 60 gg.), rifermentata naturalmente in bottiglia. Dal gusto dolce, con intensi profumi ed aromi di caramello, malto, nocciola, note speziate e fruttate.



### ROCHEFORT 8

9,2° - 33 cl

Birra dell'abbazia di Notre Dame de St. Remy. Il gusto risulta forte e complesso con un tocco marcatamente di caramello.



### KWAK

8,4° - 33 cl

Birra di grande carattere, presenta una schiuma ricca di colore cappuccino chiaro fine e persistente. Il gusto è assai complesso, orientato al dolce.







### CHIMAY ROSSA

7° - 33 cl

La Chimay Rossa è la più antica delle birre Chimay. Il colore ramato e il gusto fruttato e dolce rendono questa birra scura particolarmente saporita.



### BROOKLYN LAGER

5,2° - 33 cl

Top 50 RateBeer. Dal colore dorato carico, Brooklyn Lager è il prodotto di punta del birrifico. Viene prodotta con i luppoli Anthonum, Cascade, Saphir, Vanguard ed Hallertau Mittelfruh che donano all'aroma sentori freschi e floreali. Al palato le note dolci di malto caramello sono ben equilibrate con le note più amare e pungenti dei luppoli. Beverina e rinfrescante, dal retrogusto piacevolmente amaro è molto versatile anche nell'abbinamento con svariate pietanze, come piatti di carne, frittiture di pesce e formaggi.



## Vini bianchi

### **CALÙ**

SOC. AGR. SCLAVIA  
IGP TERRE DEL VOLTURNO  
*Pallagrello Bianco 100% - 13%*

### **FALANGHINA**

CONTRADA SALANDRA  
DOC Campi Flegrei - 13%

### **CATALÒ**

AZ. AGR. SORRENTINO  
IGT Pompeiano - Catalanesca - 13%

### **LACRYMA CRISTI DEL VESUVIO BIANCO**

AZ. AGR. FUOCOMUORTO  
DOC Vini del Vesuvio - Coda di Volpe 80% - Falanghina 20% - 13%

### **RAONE**

AZ. AGR. TORRICINO  
DOCG Irpinia - Greco di Tufo - 13%

### **PIETRAMARA**

CANTINE I FAVATI  
DOCG Irpinia - Fiano di Avellino - 13,5%

### **FALANGHINA DEL SANNIO**

NIFO SARRAPOCHIELLO  
DOC Vini del Taburno - Falanghina 100% - 14%



## Vini rossi

### **MONTECARDILLO**

SOC. AGR. SCLAVIA  
IGP Terre del Volturno  
Pallagrello Nero 100% - 13%

### **GRANITO**

IGP Terre del Volturno  
Casavecchia 100% - 12,5%

### **OPIMIANO**

AZ. AGR. GENNARO PAPA  
DOC Falerno del Massico - 14%  
Primitivo, Barbera e Petit Verdot

### **PIEDIROSSO**

CONTRADA SALANDRA  
DOC Campi Flegrei - 13,5%

### **LACRYMA CRISTI DEL VESUVIO ROSSO**

AZ. AGR. FUOCOMUORTO  
DOC Vini del Vesuvio  
Piedirosso ed Aglianico - 12,5%

### **7 MOGGI**

AZ. AGR. SORRENTINO  
IGT Pompeiano  
Piedirosso - 12,5%



### **OTTO UVE GRAGNANO**

*SALVATORE MARTUSCIELLO*

*DOC Penisola Sorrentina*

*Piedirosso, Aglianico e Sciascinoso per il 60%.*

*Suppezza, Castagnara, Surbegna, Olivella  
e Sauca per il 40% - 11,5%*

### **CRETAROSSA**

*CANTINE I FAVATI*

*DOC Irpinia*

*Aglianico Campi Taurasini - 14%*

### **AGLIANICO DEL TABURNO**

*NIFO SARRAPOCHIELLO*

*Vini del Taburno*

*Aglianico 100% - 14%*

## Vini rosati

### **LACRYMA CRISTI DEL VESUVIO ROSATO**

*AZ. AGR. SORRENTINO*

*IGT Vesuvio*

*Piedirosso 80% - Aglianico 20% - 12,5%*

### **AGLIANICO DEL TABURNO ROSÈ**

*NIFO SARRAPOCHIELLO*

*DOCG Aglianico del Taburno*

*Aglianico 100% - 13,5%*

### **COSTA D'AMALFI ROSATO**

*CANTINE MARISA CUOMO*

*DOCG Costa D'Amalfi*

*Per' e' Palumm e Aglianico - 13,5%*



# Bollicine

## **DORÈ**

*AZ. AGR. SORRENTINO - IGT Vesuvio  
Coda di Volpe 80% - Falanghina 20% - 12,5%*

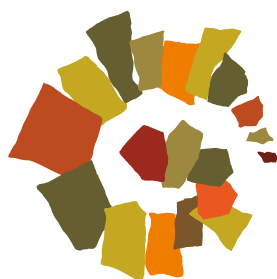
## **TRENTAPIOLI**

*SALVATORE MARTUSCIELLO - DOC Aversa  
Asprinio d'Aversa 100% - 11,5%*

## **DUBL +**

*FEUDI SAN GREGORIO - Greco 100% - 12,5%*





# I produttori dell'alleanza Slow Food

**Patata violetta "Marsicum"**

*Bgliom - Avezzano (AQ)*

**Papacelle napoletane**

*Azienda Agricola Egizio Vincenzo - Brusciano (NA)*

**Cipolla Alifana**

*Vincenzo Di Meo - Alife (CE)*

**Granella di pistacchi di Bronte**

*Pietro Buonaccorso - Bronte (CT)*

**Cappero di Salina**

*Roberto Rossella - Malfa (ME)*

**Cacioricotta del Cilento "Vincenzo Passaro"**

*Vincenzo Passaro - Giungano (SA)*

**Pomodorino del piennolo del Vesuvio**

*Gioli - San Giorgio a Cremano NA*

**Conciato romano di "Manuel Lombardi"**

*Agriturismo le Campestre - Castel di Sasso (CE)*

**Blu di bufala del "Caseificio 4 Portoni"**

*Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio - Cologno al Ferio (BG)*

**Dente di morto di Acerra "Vincenzo Egizio"**

*Azienda Agricola Egizio Vincenzo - Brusciano (NA)*

PIZZERIA

# MORSI & RIMORSI

## i Nostri Prodotti

### **Provolone del Monaco**

*La verde Fattoria - Moiano di Vico Equense (NA)*

### **Pomodoro San Marzano**

*Solania - Sarno (NA)*

### **Riso Acquarello Carnaroli**

*Tenuta Colombara - Vercelli*

### **Patata di Avezzano**

*Marsicum - Avezzano (AQ)*

### **Patata Violetta**

*Marsicum - Avezzano (AQ)*

### **Patate Interrate del Taburno**

*Azienda Agricola Giovanni Auriemma - Cautano (BN)*

### **Bucatini Pasta De Cecco**

*F.Ili De Cecco S.p.A. - Fara San Martino (CH)*

### **Parmigiano Reggiano**

*Consorzio Parmigiano Reggiano - Reggio Emilia*

### **Grana Padano**

*Consorzio di Tutela Grana Padano - Desenzano del Garda (BS)*

### **Mozzarella di Bufala**

*Caseificio il Casolare - Alvignano (CE)*

### **Fior di Latte e Provola di Agerola**

*Fior d'Agerola dei F.Ili Fusco - Agerola (NA)*

### **Ricotta e Straciatina di Bufala**

*Caseificio Leuci - Caserta*

### **Frantoio Moscato di Campagna**

*Frantoio Torretta di M. - Provenza*

### **Pasta**

*Pastificio Leonessa - Cercola (NA)*

### **Frutta e Verdura**

*Il Frutteto - Caserta*

### **Pomodorini del Piennolo**

*Azienda Agricola Giolì - San Giorgio a Cremano (NA)*

### **Filetti di Tonno**

*Il Delfino - Cetara (SA)*

### **Prosciutto Crudo**

*Salumificio De Nunzio - Venticano (AV)*

### **Prosciutto Cotto San Giovanni**

*F.Ili Capitelli Srl - Borgonovo Val Tidone (PC)*

### **Ventricina Abruzzese**

*Salumificio Sorrentino - Mozzagrogna (CH)*

### **Salumi di Nero Casertano**

*Salumificio Mastro Enrico - Caiazzo (CE)*

### **Carni**

*Macelleria Cillo Sabatino - Airola (BN)*

### **Olio Extravergine d'Oliva**

*Oleificio FAM - Venticano (AV)*

### **Olio Extravergine d'Oliva**

**Marina Palusci Max l'Uomo di Ferro**

*Oliveto Pependone - Pianella (PE)*

### **Olio Extravergine degli Alburni**

*Olificio Di Giacomo - Serre (SA)*

### **Olio Extravergine Antico Frantoio Barbieri**

*Villa S. Croce - Piana di Monte Verna (CE)*

### **Pomodori "Di Me"**

*La Mia Terra - Flumeri (AV)*

### **Alici**

*Acquapazza Gourmet - Cetara (SA)*

MSB

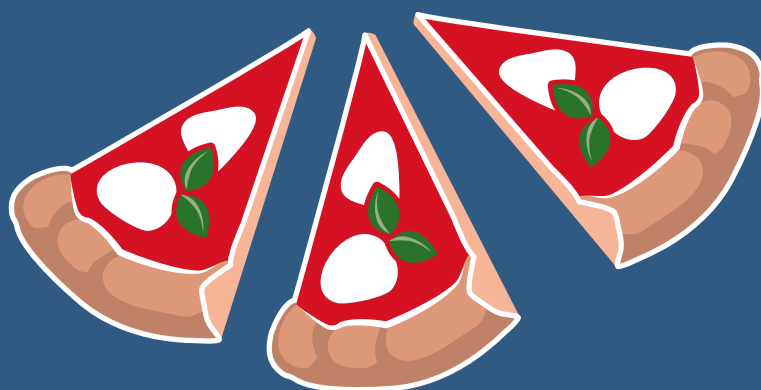




# Importante

*Le informazioni circa la presenza  
di sostanze o di prodotti che provocano  
**ALLERGIE o INTOLLERANZE**  
sono disponibili rivolgendosi  
al personale in servizio.*

PIZZERIA  
MORSI & RIMORSI



Premio Tre Spicchi

**GAMBERO ROSSO**<sup>®</sup>  


2018 - Aversa



Segui Morsi & Rimorsi

[www.morsierimorsi.it](http://www.morsierimorsi.it)