

amocù

by

Seby Seibello



amocu

by

Leby Forbello

C'è un momento in cui un luogo sceglie di evolversi. Amocù passa sotto la guida dello Chef Seby Sorbello, che ne definisce il nuovo corso gastronomico e imprenditoriale. Un nome che racconta territorio, ricerca, identità. Una firma che porta con sé esperienza, visione e piatti diventati iconici.

**L'anima di Amocù rimane.
Ma cambia ritmo, profondità, racconto.**

La contaminazione si arricchisce della cucina di Seby Sorbello: i suoi piatti, le sue creazioni più rappresentative, la sua interpretazione contemporanea della Sicilia entrano a far parte dell'esperienza Amocù.

Lo chef che insieme a lui firma i piatti è Carmelo Giardina, la cui carriera culinaria nasce nelle cucine di Seby Sorbello, dove muove i primi passi professionali e costruisce le basi della propria identità gastronomica.

Spinto dal desiderio di crescere nel mondo dell'alta cucina, prosegue il suo percorso tra Toscana ed Emilia-Romagna, collaborando con chef formati accanto a Gaetano Trovato fino a lavorare direttamente al suo fianco nella nuova realtà insignita di due stelle Michelin. Successivamente guida l'apertura e lo sviluppo di un ristorante fine dining in Toscana, consolidando una visione culinaria personale, elegante e contemporanea. Infine, per chiudere il cerchio, torna al fianco di Seby Sorbello, condividendo la visione e il nuovo progetto di Amocù by Seby Sorbello: un ritorno alle origini, con uno sguardo rivolto al futuro.







amocù
by
Seby Sebello

CRUDI



Crudi

Grand Plateaux | per 2 persone

55

Accompagnato con maionese alla senape, guacamole e citronette

Gambero rosso*

Scampi*

Ricciola*

Cernia*

Tonno*

Salmone**

Ostriche

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 14)

Grand Plateaux Royal | per 4 persone

110

Accompagnato con maionese alla senape, guacamole e citronette

Gambero rosso*

Scampi*

Ricciola*

Cernia*

Tonno*

Salmone**

Ostriche

Crostacei* in court bouillon

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 14)

Ostriche

Accompagnate con granita di sedano, salsa aceto ed erba cipollina, salsa pepe

4 pz **16**

6 pz **24**

8 pz **32**

(All.: 6 - 9 - 10 - 12 - 14)

Tartare

Tartare di astice** con maionese alla senape, guacamole e tartufo **28**

(All.: 2 - 6 - 10)

Tartare di salmone**, porro ed aneto **18**

(All.: 4 - 6 - 10)

Tartare di cernia* con salsa tonnata **18**

(All.: 4 - 6 - 10)

Tartare di tonno** agrumi e menta **20**

(All.: 4 - 6 - 10)

Tartare di fassona** con bernese agli agrumi e uovo di quaglia **22**

(All.: 3 - 6 - 10)

Carpacci

25

Carpaccio grande di pesce misto**

salmone, tonno, cernia, gambero, spada, salsa ponzu, porro e menta

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12)

Raw Seafood

Grand Plateaux | for 2 people

55

Served with mustard mayonnaise, guacamole and citronette

Red prawns*

Langoustines*

Amberjack*

Grouper*

Tuna*

Salmon**

Oysters

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 14)

Grand Plateaux Royal | for 4 people

110

Served with mustard mayonnaise, guacamole and citronette

Red prawns*

Langoustines*

Amberjack*

Grouper*

Tuna*

Salmon**

Oysters

Shellfish* in court-bouillon

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 14)

Oysters

Served with celery granita, chive vinegar sauce and pepper sauce

4 pcs

16

6 pcs

24

8 pcs

32

(All.: 6 - 9 - 10 - 12 - 14)

Tartare

Lobster tartare ** with mustard mayonnaise,
guacamole and truffle

28

(All.: 2 - 6 - 10)

Salmon tartare ** with leek and dill

18

(All.: 4 - 6 - 10)

Grouper tartare * with tuna sauce

18

(All.: 4 - 6 - 10)

Tuna tartare ** with citrus fruits and mint

20

(All.: 4 - 6 - 10)

Fassona beef tartare ** with citrus béarnaise
and quail egg

22

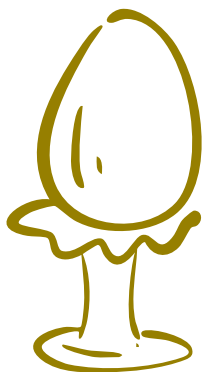
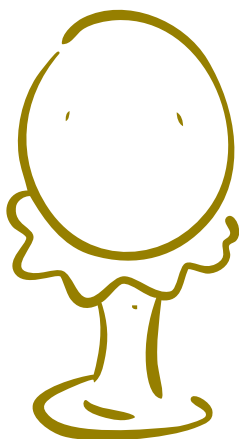
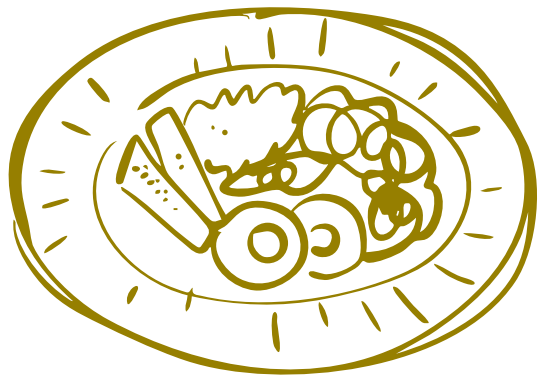
(All.: 3 - 6 - 10)

Carpacci

25

Large mixed seafood** carpaccio
salmon, tuna, grouper, prawn, swordfish,
ponzu sauce, leek and mint

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12)



amocù
by
Seby Seibello

ANTIPASTI

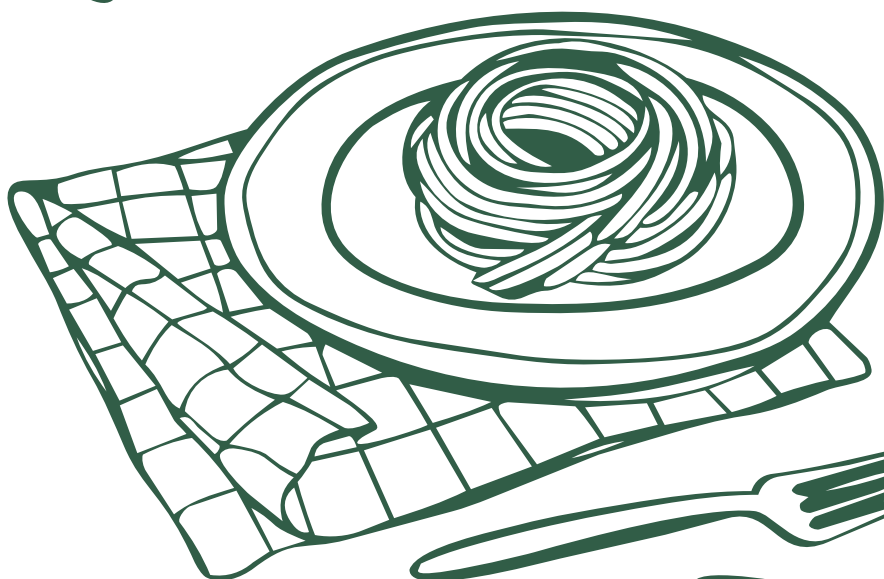
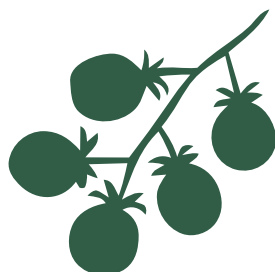
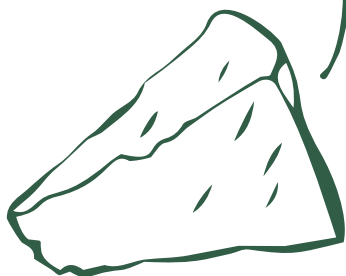
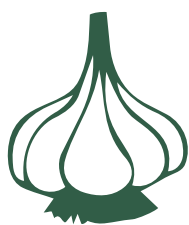


Antipasti

Gambero Rosso* di Mazara con dadolata d'ortaggi al timo e fonduta di Ragusano DOP al tartufo (All.: 2 - 7)	25
Polpo alla Luciana (All.: 7 - 9 - 14)	20
Tagliata di tonno con ceviche di cavolo trunzo (All.: 4 - 9 - 10)	22
Patate alla pizzaiola (All.: 1 - 3 - 7)	18
Sformato di verdure di campo e tuma persa (All.: 1 - 3 - 7 - 8)	18
Bollito d'asina in tre consistenze (All.: 1 - 3 - 9)	18

Starters

Mazara Red Prawn* with diced vegetables, thyme and Ragusano DOP cheese fondue with truffle (All.: 2 - 7)	25
Octopus “alla Luciana” (All.: 7 - 9 - 14)	20
Sliced Tuna with kohlrabi ceviche (All.: 4 - 9 - 10)	22
Pizzaiola-style Potatoes (All.: 1 - 3 - 7)	18
Field vegetable flan with Tuma Persa cheese (All.: 1 - 3 - 7 - 8)	18
Donkey Meat, Three Textures (All.: 1 - 3 - 9)	18





amocù
by
Seby Seibello

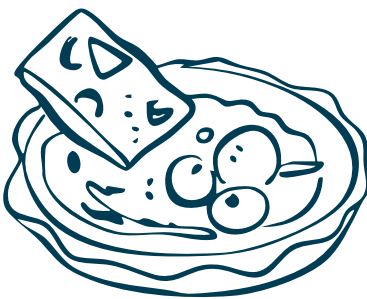
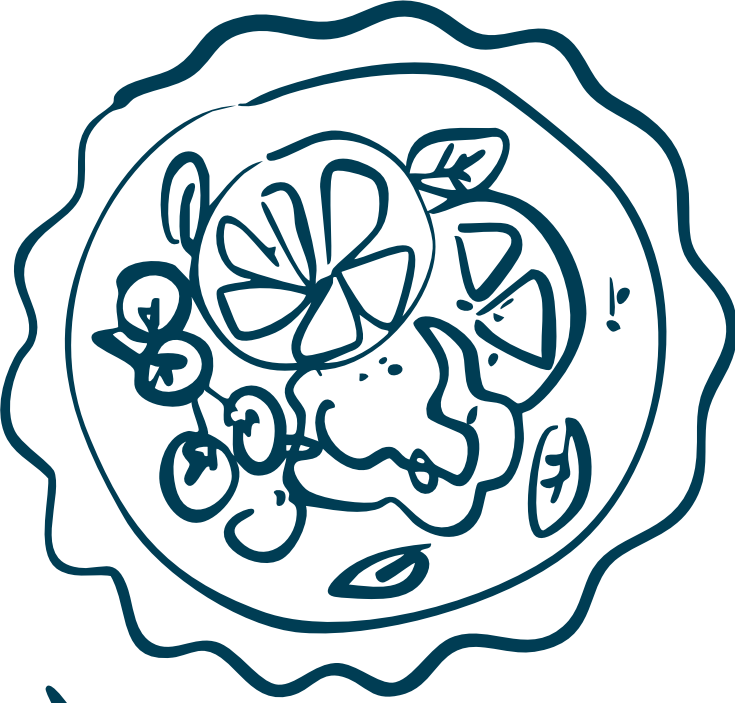
PRIMI

Primi

Fettuccie cime di rapa, seppia, limone (All.: 1 - 9 - 14)	25
Minestra di crostacei rafano, prezzemolo (All.: 1 - 2 - 9)	25
Linguine tartare di gambero, salsa aglio dolce, 'nduja, limone (All.: 1 - 2 - 7 - 9)	25
Mafaldone con sugo di guancia di vitello, finocchietto, ricotta salata (All.: 1 - 9)	22
Risotto ai funghi aglio nero, nocciola (All.: 7 - 9)	22
Mezze maniche alla carbonara zucca, tartufo (All.: 1 - 3 - 7)	22

First Courses

Fettuccie turnip greens, cuttlefish, lemon (All.: 1 - 9 - 14)	25
Shellfish Soup horseradish, parsley (All.: 1 - 2 - 9)	25
Linguine prawn tartare, sweet garlic sauce, 'nduja, lemon (All.: 1 - 2 - 7 - 9)	25
Mafaldone with veal cheek ragù, wild fennel, ricotta salata cheese (All.: 1 - 9)	22
Mushroom Risotto black garlic, hazelnut (All.: 7 - 9)	22
Mezze maniche alla carbonara pumpkin, truffle (All.: 1 - 3 - 7)	22

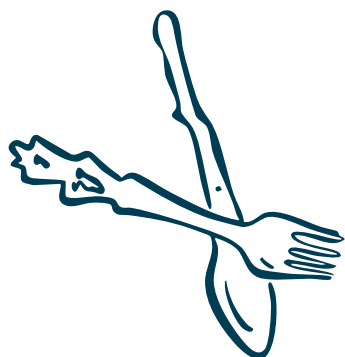




amocù
by
Seby Seibello



SECONDI



Secondi

Cernia

alla catalana

(All.: 3 - 4 - 9)

25

Dentice

mandorle e cavolo nero

(All.: 1 - 4 - 7 - 8 - 9)

25

Uovo

cavoli, limone, liquirizia

(All.: 3 - 7 - 8)

20

Maiale

castagne, mela cola

(All.: 7 - 8 - 9 - 10)

22

Filetto di vitello

funghi porcini, tartufo

(All.: 1 - 7 - 9)

30

Tagliata di manzo

patate al burro

verdure di campo saltate

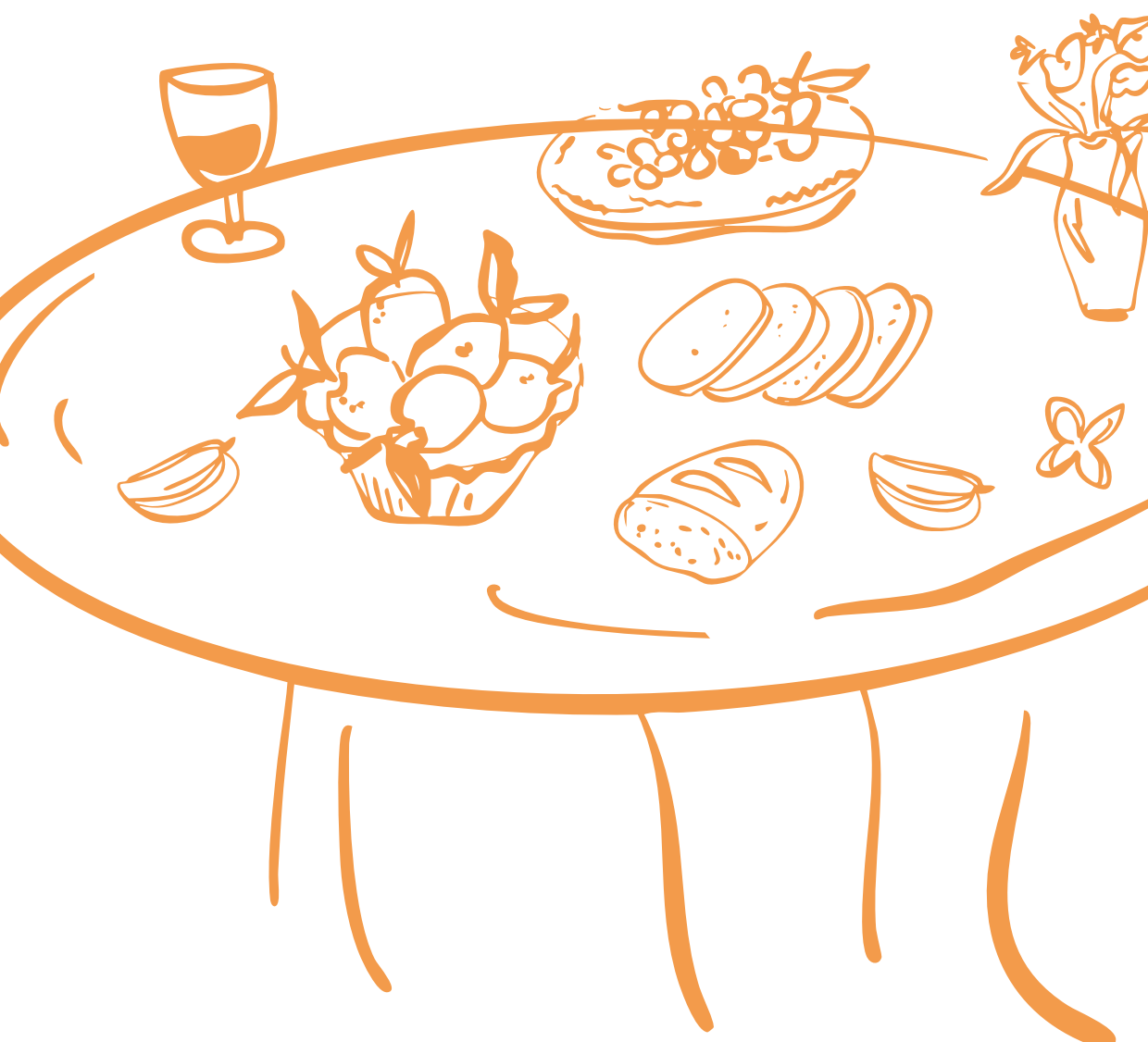
insalatina di arancia e finocchio

(All.: 3 - 7 - 8 - 9 - 10)

60
per 2
persone

Main Courses

Catalan style Grouper (All.: 3 - 4 - 9)	25
Dentex with Almonds and Black Cabbage (All.: 1 - 4 - 7 - 8 - 9)	25
Egg cabbage, lemon and liquorice (All.: 3 - 7 - 8)	20
Pork chestnuts and cola apple (All.: 7 - 8 - 9 - 10)	22
Veal Fillet porcini mushrooms and truffle (All.: 1 - 7 - 9)	30
Sliced beef buttered Potatoes sautéed Field Greens orange & Fennel Salad (All.: 3 - 7 - 8 - 9 - 10)	60 for 2 people





amocù
by
Seby Sebelli

MENU
DEGUSTAZIONE

APPRODO

5 portate di mare

85
vini esclusi

Crudo e tartare di pesce misto**
salmone, tonno, cernia, gambero, spada,
salsa ponzu, porro e menta

Polpo alla Luciana

Minestra di crostacei
rafano, prezzemolo

Dentice
mandorle e cavolo nero

Crema catalana
agli agrumi con gelato vaniglia

RADICE

5 portate di terra

75
vini esclusi

Patate alla pizzaiola

Bollito d'asina in tre consistenze

Mafaldone
con sugo di guancia di vitello, finocchietto, ricotta salata

Maiale
castagne, mela cola

Arancino di ricotta

APPRODO

5-course seafood tasting menu

85
excluding
wines

Mixed seafood** crudo and tartare
salmon, tuna, grouper, prawn, swordfish,
ponzu sauce, leek and mint

Octopus “alla Luciana”

Shellfish Soup
horseradish, parsley

Dentex
with Almonds and Black Cabbage

Citrus Crème Catalane
with vanilla ice cream

RADICE

5-course land tasting menu

75
excluding
wines

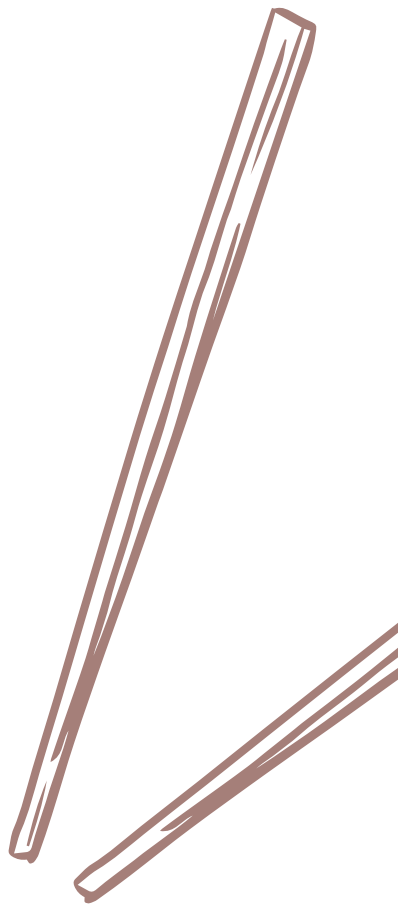
Pizzaiola-style Potatoes

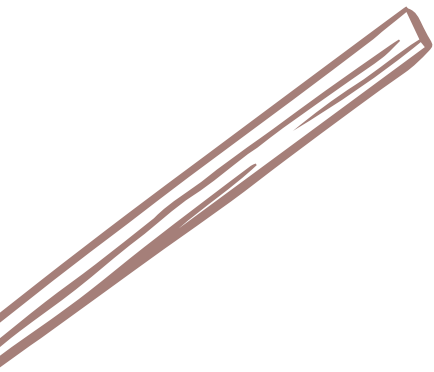
Donkey Meat, Three Textures

Mafaldone
with veal cheek ragù, wild fennel, ricotta salata cheese

Pork
chestnuts and cola apple

Ricotta cheese Arancino





amocù
by
Seby Seibello



SUSHI



Uramaki

8 pezzi

Gambero d'autore

20

Gamberone**, dadolata d'ortaggi, morbido di Ragusano al tartufo

(All.: 2 - 6 - 7)

Mediterranean lobster

30

Astice**, caviale di melanzane, polvere di guanciale e maionese

(All.: 2 - 3 - 6)

Tempura spring

20

Gamberone** in tempura, avocado, tritato di salmone**, fuori carpaccio di gambero e ristretto di limone

(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

Spicy sea

18

Tonno**, salmone**, battuto di erbe e agrodolce spicy

(All.: 4 - 6 - 7 - 10)

Amocù

30

Astice**, maionese giapponese affumicata, avocado, uova tobiko* e salsa spicy

(All.: 2 - 3 - 6 - 10)

Ebi smoke

20

Gamberone* in tempura, avocado, philadelphia, tonno** crudo, tritato di salmone**, maionese affumicata, salsa teriyaki, croccante giapponese

(All.: 1 - 2 - 6)

Ebi 'nduja spice

20

Gamberone in tempura, crema alpinagiana e nduja, tartare di gambero rosso, salsa all'aglio dolce, limone candito

(All.: 1 - 2 - 6 - 7)

Assoluto di zucca

16

Zucca in croccante, carpaccio di zucca, salsa sweet and sour, semi di zucca

(All.: 1 - 6 - 8)

Alla Luciana

20

Polpo, cipolla croccante, salsa alla Luciana

(All.: 9 - 14)

Ricciola Flame

20

Ricciola in tempura, maionese, pomodoro secco, purè di patate all'origano, ricciola flambé, salsa teriyaki

(All.: 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8)

Meet

18

Cavolo trunzo, crema al miso, controfiletto flambé, mais croccante

(All.: 1 - 3 - 7)

Salmon spicy

18

Salmone** in pastella, avocado, salmone flambé, salsa sriracha

(All.: 1 - 4 - 6)

Uramaki

8 pieces

Gambero d'autore

20

King prawn**, diced vegetables, soft Ragusano cheese with truffle

(All.: 2 - 6 - 7)

Mediterranean lobster

30

Lobster**, eggplant caviar, guanciale powder and mayonnaise

(All.: 2 - 3 - 6)

Tempura spring

20

Tempura king prawn**, avocado, chopped salmon**, topped with prawn carpaccio and lemon reduction

(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

Spicy sea

18

Tuna**, salmon**, mixed herbs and spicy sweet-and-sour sauce

(All.: 4 - 6 - 7 - 10)

Amocù

30

Lobster**, smoked Japanese mayonnaise, avocado, tobiko roe* and spicy sauce

(All.: 2 - 3 - 6 - 10)

Ebi smoke

20

Tempura king prawn*, avocado, philadelphia cream cheese, raw tuna**, chopped salmon**, smoked mayonnaise, teriyaki sauce and crispy Japanese topping

(All.: 1 - 2 - 6)

Ebi 'nduja spice

20

Tempura prawn, alpinagiana cream and 'nduja, red prawn tartare, sweet garlic sauce and candied lemon

(All.: 1 - 2 - 6 - 7)

Pumpkin absolute

16

Crispy pumpkin, pumpkin carpaccio, sweet and sour sauce, pumpkin seeds

(All.: 1 - 6 - 8)

Alla Luciana

20

Octopus, crispy onion, Luciana-style sauce

(Allergens: 9 - 14)

Flame-Seared Amberjack

20

Amberjack tempura, mayonnaise, sun-dried tomato, oregano mashed potatoes, flambéed amberjack with teriyaki sauce

(All.: 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8)

Meet

18

Kohlrabi, miso cream, flambéed fillet, crispy corn

(All.: 1 - 3 - 7)

Spicy Salmon

18

Battered salmon**, avocado, flambéed salmon, Sriracha sauce

(All.: 1 - 4 - 6)

Futomaki

8 pezzi

Cernia**, pomodoro arrosto e basilico
(All.: 4 - 6)

16

Gambero rosso**, limone e menta
(All.: 2 - 6)

16

Cetriolo, mango e limone
(All.: 6)

14

Hosomaki

8 pezzi

Tonno**
(All.: 4 - 6)

9

Salmone**
(All.: 4 - 6)

9

Hot Rolls

8 pezzi

Tonno**, cipolla, arancia candita
(All.: 4 - 6)

18

Salmone**, philadelphia, fragole, erba cipollina, salsa teriyaki
(All.: 1 - 3 - 7)

16

Polpo, cannatedda, erba cipollina, maionese
alla paprika affumicata
(All.: 3 - 6 - 14)

18

Nigiri

2 pezzi

Salmone**
(All.: 4 - 6)

6

Tonno**
(All.: 4 - 6)

6

Ricciola**
(All.: 4 - 6)

6

Gambero**
(All.: 2 - 6)

8

Futomaki

8 pieces

Grouper**, roasted tomato and basil
(All.: 4 - 6)

16

Red prawn**, lemon and mint
(All.: 2 - 6)

16

Cucumber, mango and lemon
(All.: 6)

14

Hosomaki

8 pieces

Tuna**
(All.: 4 - 6)

9

Salmon**
(All.: 4 - 6)

9

Hot Rolls

8 pieces

Tuna**, onion and candied orange
(All.: 4 - 6)

18

Salmon**, philadelphia cream cheese, strawberries, chives,
teriyaki sauce
(All.: 1 - 3 - 7)

16

Octopus, *cannatedda*, chives, smoked paprika mayonnaise
(All.: 3 - 6 - 14)

18

Nigiri

2 pieces

Salmon**
(All.: 4 - 6)

6

Tuna**
(All.: 4 - 6)

6

Amberjack**
(All.: 4 - 6)

6

Prawn**
(All.: 2 - 6)

8

Gunkan

8 pezzi

Fassona**, crema di mandorle, cipolla rossa
(All.: 6 - 7 - 8)

16

Cernia** e salsa tonnata
(All.: 3 - 4 - 6)

16

Gamberone* in tempura, maionese giapponese,
alga nori tritata e salsa agrodolce
(All.: 1 - 2 - 3 - 6 - 10)

16

Sushi Selection

Roll** - 12 pezzi
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

25

Roll e Nigiri** - 18 pezzi
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

40

Roll, Nigiri e Gunkan** - 36 pezzi
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

70

Bao

Pulled pork e patate
(All.: 1 - 3)

12

Gambero*, ortaggi, burrata e tartufo
(All.: 1 - 2 - 3 - 7)

14

Burrata, guacamole, zucchine “alla scapece” e
limone candito
(All.: 1 - 3 - 7 - 8)

12

Gunkan

8 pieces

Fassona beef**, almond cream, red onion
(All.: 6 - 7 - 8)

16

Grouper** with tuna sauce
(All.: 3 - 4 - 6)

16

Tempura king prawn*, Japanese mayonnaise, chopped nori seaweed, sweet-and-sour sauce
All.: 1 - 2 - 3 - 6 - 10)

16

Sushi Selection

Roll** - 12 pieces
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

25

Roll and Nigiri** - 18 pieces
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

40

Roll, Nigiri e Gunkan** - 36 pieces
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

70

Bao

Pulled pork and potatoes
(All.: 1 - 3)

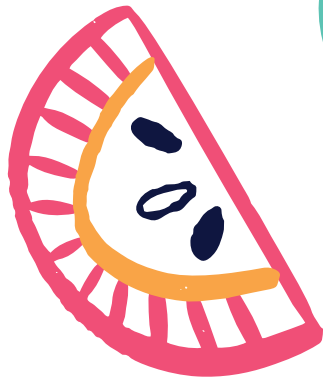
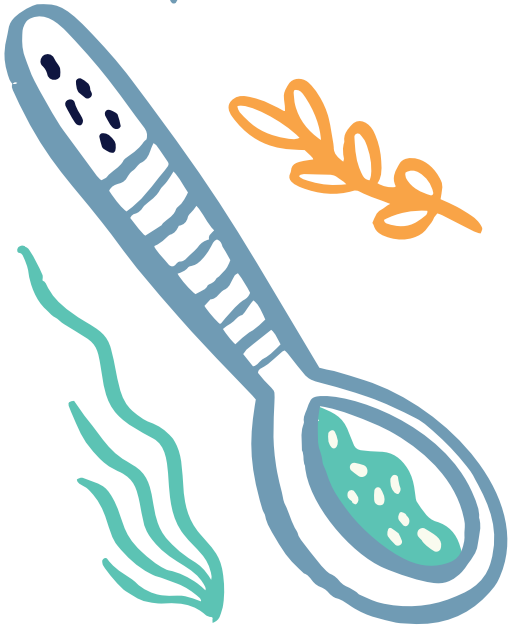
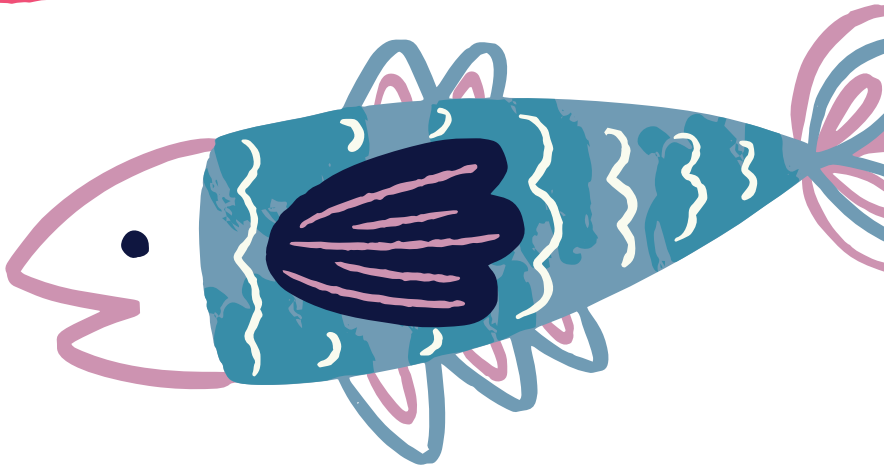
12

Prawn*, vegetables, burrata and truffle
(All.: 1 - 2 - 3 - 7)

14

Burrata, guacamole, zucchini “alla scapece” and candied lemon
(All.: 1 - 3 - 7 - 8)

12





amocù

by

Seby Seibello

MENU BAMBINI

Menù bambini

Fusilloni con vellutata di pomodoro datterino
(All.: 1 - 3 - 7)

10

Spaghetti alla carbonara
(All.: 1 - 3 - 7)

12

Bao Burger
(All.: 1 - 3 - 7)

12

Bao Hot dog
(All.: 1 - 3 - 7)

12

Mini cotolette di pollo con patatine fritte
(All.: 1 - 3 - 7)

12



Kids Menu

Fusilloni with datterino tomato velouté
(All.: 1 - 3 - 7)

10

Spaghetti carbonara
(All.: 1 - 3 - 7)

12

Bao Burger
(All.: 1 - 3 - 7)

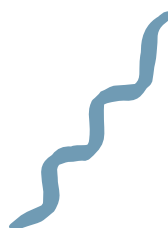
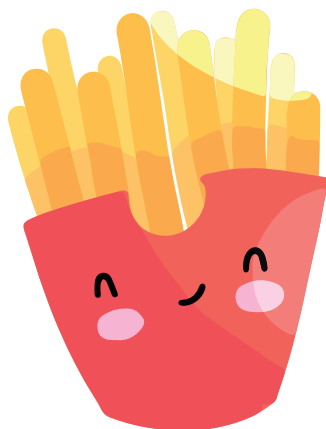
12

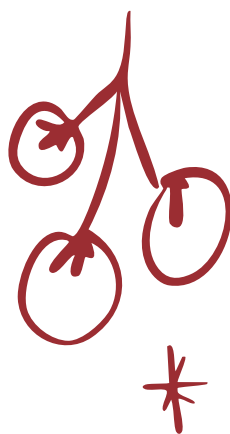
Bao Hot dog
(All.: 1 - 3 - 7)

12

Mini chicken cutlets with french fries
(All.: 1 - 3 - 7)

12







amocù
by
Seby Seibell



DOLCI



Dolci

Crostata al cioccolato fondente

salsa mou e gelato nocciola

(All.: 1 - 3 - 7)

10

Amocù ice & fruits | per 2 persone

selezione di frutta di stagione e gelato

(All.: 3 - 7 - 8)

20

Crema catalana

agli agrumi con gelato vaniglia

(All.: 3 - 7 - 8)

10

Millefoglie

con mela cola

(All.: 3 - 7 - 8)

10

Arancino di ricotta

(All.: 3 - 7 - 8)

10

Selezione di formaggi

(All.: 3 - 7)

15

Desserts

Dark chocolate tart caramel sauce and hazelnut ice cream (All.: 1 - 3 - 7)	10
Amocù ice & fruits for 2 people selection of seasonal fruit and ice cream (All.: 3 - 7 - 8)	20
Citrus crème catalane with vanilla ice cream (All.: 3 - 7 - 8)	10
Mille-feuille with Cola Apple (All.: 3 - 7 - 8)	10
Ricotta cheese arancino (All.: 3 - 7 - 8)	10
Cheese selection (All.: 3 - 7)	15

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE

La presente indicazione è riferita ai prodotti somministrati al tavolo:

- *Cereali contenenti glutine (cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)*
- *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- *Uova e prodotti a base di uova*
- *Pesce e prodotti a base di pesce*
- *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- *Soia e prodotti a base di soia*
- *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- *Frutta a guscio, vale a dire:*
- *Mandorle (Amygdalus communis L.)*
- *Nocciole (Corylus avellana)*
- *Noci (Juglans regia)*
- *Noci di acagiù (Anacardium occidentale)*
- *Noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch]*
- *Noci del Brasile (bertholletia excelsa)*
- *Pistacchi (Pistacia vera)*
- *Noci Macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia)*
- *Sedano e prodotti a base di sedano*
- *Senape e prodotti a base di senape*
- *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- *Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale)*
- *Lupini e prodotti a base di lupini*
- *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Si prega la gentile clientela di segnalare in ogni caso l'eventuale presenza di allergie e/o intolleranze.

Grazie

La Società Lorenzo2 S.R.L.

N.B. - I prodotti segnalati con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco. Il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste.

I prodotti segnalati con (**): «il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell'O.M. 12/05/92 oggi regolamentato dal Reg. 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I, capitolo / e dal Reg. 1020/2008 (che modifica il Reg. CE 853/04).»

LEGENDA ALLERGENI ALIMENTARI

1. GLUTINE - 2. CROSTACEI - 3. UOVA - 4. PESCE - 5. ARACHIDI - 6. SOIA - 7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO - 9. SEDANO - 10. SENAPE - 11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IN OUR FOOD AND BEVERAGES

The following information refers to products served at the table:

- Cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains, and derived products
- Crustaceans and products containing crustaceans
- Eggs and products containing eggs
- Fish and products containing fish
- Peanuts and products containing peanuts
- Soy and products containing soy
- Milk and products containing milk (including lactose)
- Tree nuts, including:
 - Almonds (*Amygdalus communis* L.)
 - Hazelnuts (*Corylus avellana*)
 - Walnuts (*Juglans regia*)
 - Cashew nuts (*Anacardium occidentale*)
 - Pecans (*Carya illinoensis*)
 - Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*)
 - Pistachios (*Pistacia vera*)
 - Macadamia nuts (*Macadamia ternifolia*)
- Celery and products containing celery
- Mustard and products containing mustard
- Sesame seeds and products containing sesame seeds
- Sulfur dioxide and sulfites (in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as total SO₂)
- Lupin and products containing lupin
- Mollusks and products containing mollusks

We kindly ask our guests to always inform the staff of any allergies and/or intolerances.

Thank you.

Lorenzo2 S.R.L.

Note. - Products indicated with (*) are frozen and used when fresh products are not available. Our staff is available to provide any additional information required.

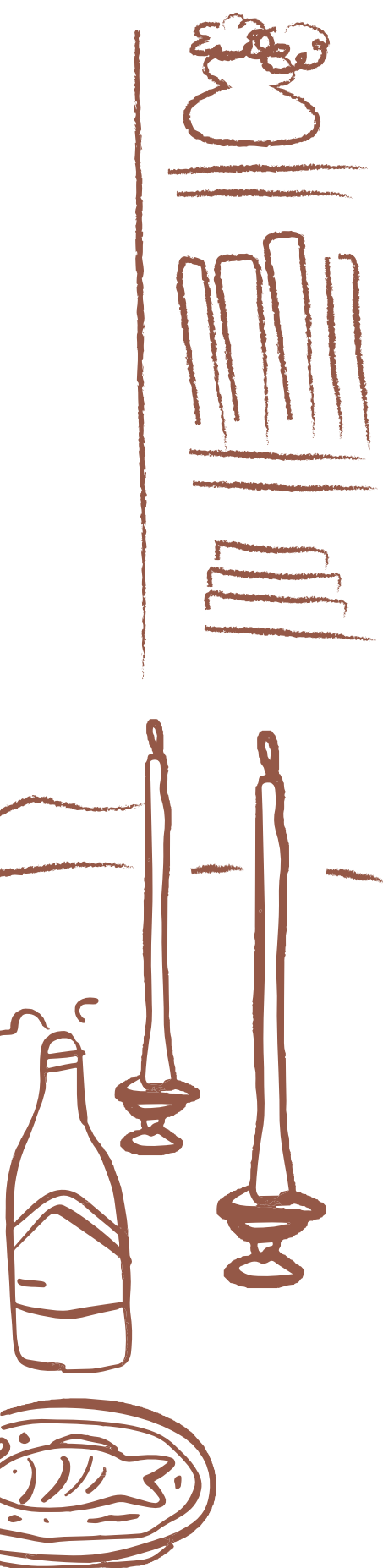
Products marked with (**): "Raw/marinated seafood is handled according to O.M. 12/05/92, currently regulated by Reg. 853/2004 (Annex III, Section VIII, Chapters III and V), Reg. CE 2074/2005 (Annex II, Section I), and Reg. 1020/2008 (amending Reg. CE 853/04)."

ALLERGEN LEGEND

1. GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS - 6. SOY - 7. MILK
8. TREE NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD - 11. SESAME SEEDS
12. SULFUR DIOXIDE AND SULFITES - 13. LUPIN - 14. MOLLUSKS

COVER CHARGE 3.50





amocù
by
Leby Sobello

amocù
by
Seby Sebelli

amocu.it

