



# Menù

Ristorante  
Pizzeria

LA MONDA



clock clock

clock clock clock

clock clock clock

clock clock clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

clock

Hi-Hi-Hi!

Hi

Hi

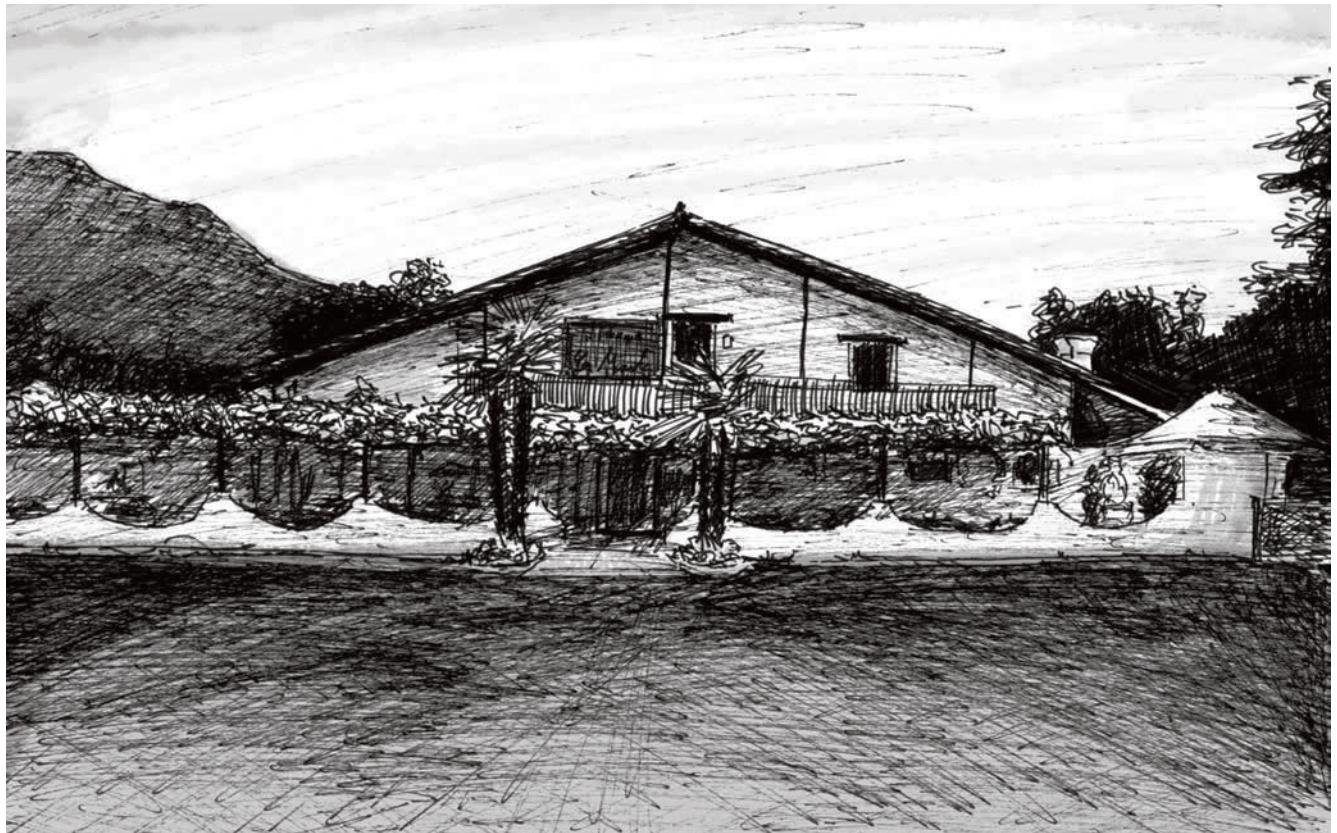
Hi

Hi

Hi

Hi

Hi



**Benvenuti**

**Il wi-fi non funziona:  
parlatevi.**

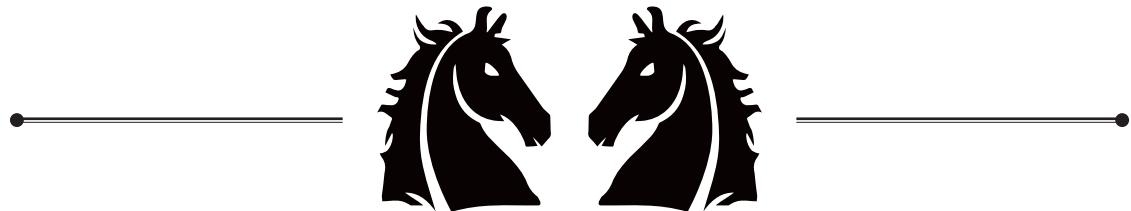


Ristorante Pizzeria LA M@NDA situato nel cuore del Piano di Magadino, in un ambiente in cui pace e genuinità permettono di evadere dal quotidiano rimanendo incantati di fronte alla maestosità dei cavalli.

Una terrazza esterna coperta da un verde manto gode del piacere di trascorrere le calde giornate o serate estive, mentre i bambini possono svagarsi nell'area di gioco adiacente.

Un ricco menù accompagnato da una vasta selezione di pizze in cui i protagonisti indiscussi sono gli ingredienti locali, renderanno indimenticabile ogni sorta di evento.

Ad accompagnare la vostra esperienza a LA M@NDA vi sarà una selezione di vini di origine ticinese, svizzera e italiana curata da un sommelier riconosciuto a livello nazionale, conquistando il vostro palato.



Invitiamo la spettabile clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari: di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine.

Affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti a voi intolleranti o che vi possono provocare allergie.

Su richiesta anticipata, è possibile ordinare pollo al cestello senza glutine. Sono inoltre disponibili gnocchi senza glutine, con un supplemento di CHF 4.-

Il pollo è privo di lattosio.



Piatto con prodotti del Piano di Magadino



Piatto vegetariano, può contenere latticini o uova



Piatto senza glutine



Piatto vegano

ST

# Insalate

CHF

## Verde



10.-

## Mista



11.-

## Fitness

Insalata mista servita con pollo, rucola e scaglie di grana



20.-

## Pomodoro e cipolla rossa



10.-

## Vegan Cesar Salade

Insalata mista servita con verdure grigliate e pomodorini



20.-

Salse fatte in casa: Francese, Italiana

# Zuppe

## Minestrone del Piano di Magadino

Minestrone di verdure locali



14.-

## Crema di pomodoro

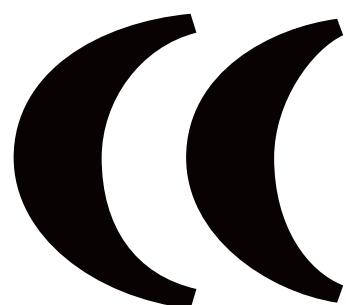


10.-

## Crema di zucca con crostini e panna



15.-



# Antipasti

CHF

<b>Tartare di manzo 100 g</b>	30.-	
PA/UY/AR/CH   Servita con pane casereccio della Monda tostato		
<b>Tartare vegetariana 100 g</b>	30.-	
Servita con pane casereccio della Monda tostato		
<b>Bresaola punta d'anca</b>	29.-	
Servita con rucola e scaglie di grana		
<b>Carpaccio di manzo</b>	31.50	
Servito con rucola, scaglie di grana e noci		
<b>Tagliere di affettati nostrani</b>	33.-	
<b>Tagliere piccolo di formaggi ticinesi</b>	15.-	
Bella grotta, Alpe Cadonigo, Formagella di capra		
<b>Crudo &amp; Mozzarella di Bufala</b>	29.-	
Prosciutto crudo San Daniele e mozzarella di bufala		
<b>Tomino alla piastra</b>	20.-	
Servito su un letto di verdure grigliate		
<b>Carpaccio di verdure</b>	19.50	
All'aceto balsamico ridotto		
<b>Crudo &amp; Burrata</b>	29.-	
Prosciutto crudo San Daniele con burrata serviti con pomodorini		
<b>Cozze marinara</b>	30.-	

# Primi

CHF

## I classici gnocchi di patate

(Fatti in casa) Burro e salvia / Pomodoro



24.-

## Gnocchi di patate

CH | (Fatti in casa) Gorgonzola, pere e noci / al Merlot con luganighetta croccante



28.- / 31.-

## Gnocchi di zucca

CH | (Fatti in casa) Speck e funghi porcini / Funghi porcini e prezzemolo

31.-

## Spaghetti alla Chitarra

CH / IT | (Fatti in casa) Bolognese / Alla carbonara

29.- / 30.-

## Spaghetti alla Chitarra

(Fatti in casa) Allo scoglio / Alla vongole Veraci

36.- / 35.-

## Fettuccine verdi

(Fatti in casa) Al Parmigiano, Appenzeller e panna



29.-

## Bucatini all'Amatriciana

IT | (Fatti in casa) Con guanciale Vismara

30.-

## Caserecce al pesto di basilico fatto in casa

(Fatti in casa)

29.-

## Strozzapreti di farina di castagne

CH | Alla boscaiola

30.-

## Ravioli di ricotta e spinaci

(Fatti in casa) Al burro e salvia



29.-

## Ravioli ripieni

CH | (Fatti in casa) Al brasato di manzo



33.-

## Risotto

CH | Al Merlot e luganighetta

29.-

## Risotto special

Alla barbabietola e crema di zola / ai funghi porcini



31.-

Su richiesta anticipata, sono disponibili gli gnocchi senza glutine con un supplemento di CHF 4.-

# Secondi

CHF

## Pollo al cestello

CH | Accompagnato da patatine fritte e salsa La Monda (anche piccante)

32.-

## Ossobuchi di maiale

CH | Accompagnato con risotto allo zafferano

32.-

## Stinco di maiale

CH | Accompagnato da tagliatelle

31.-

## Filetto di manzo ai tre pepi

PA/UY/AR/CH | (160 g) Servito con patatine fritte, verdure o riso

46.-

## Filetto di manzo grigliato con burro alle erbe

PA/UY/AR/CH | (160 g) Servito con patatine fritte, verdure o riso

46.-

## Filetto di manzo ai funghi porcini

PA/UY/AR/CH | (160 g) Servito con patatine fritte, verdure o riso

49.50

## Paillarde di manzo alla griglia

PA/UY/AR/CH | (160g) Servito con patatine fritte e verdure

39.-

## Tartare di manzo

PA/UY/AR/CH | (160 g) Servita con pane casereccio della Monda tostato e burro

40.-

## Tagliata di manzo all'aceto balsamico

PA/UY/AR/CH | Servita con rucola, scaglie di grana, pomodorini e patatine fritte

40.-

## Cordon bleu di maiale

CH | (circa 300 g) Accompagnato da patatine fritte, verdure o riso

36.-

## Costolette d'agnello

AU | Servite con patatine fritte, verdure o riso

39.-

## Entrecôte alla griglia con burro alle erbe fini

PA/UY/AR/CH | Accompagnato da patatine fritte, verdure o riso

39.-

## Hamburger La Monda

PA/UY/AR/CH | VEGETARIANO | Singolo / XXL. Accompagnato da patatine fritte



20.- / 30.-

## Filetto di branzino alla mediterranea

PESCE GELO MSC | Servite con patatine fritte, verdure o riso

PDG

## Grigliata mista di pesce

PESCE GELO MSC | Servite con patatine fritte, verdure o riso

49.-

Su richiesta anticipata, è possibile ordinare il pollo al cestello senza glutine, con un supplemento di CHF 4.-. Il pollo è privo di lattosio.

Se non specificato tutti i nostri secondi vengono serviti con patatine fritte, verdure o riso selvatico. Supplemento ulteriore contorno 5.-

# Cavallina storna

di Giovanni Pascoli, 1903

Nella Torre il silenzio era già alto.  
Sussurravano i pioppi del Rio Salto.  
I cavalli normanni alle lor poste  
frangean la biada con rumor di croste.  
Là in fondo la cavalla era, selvaggia,  
nata tra i pini su la salsa spiaggia;  
che nelle froge avea del mar gli spruzzi  
ancora, e gli urli negli orecchi aguzzi.  
Con su la greppia un gomito, da essa  
era mia madre; e le dicea sommessa:  
“O cavallina, cavallina storna,  
che portavi colui che non ritorna;  
tu capivi il suo cenno ed il suo detto!  
Egli ha lasciato un figlio giovinetto;  
il primo d'otto tra miei figli e figlie;  
e la sua mano non toccò mai briglie.  
Tu che ti senti ai fianchi l'uragano,  
tu dai retta alla sua piccola mano.  
Tu c'hai nel cuore la marina brulla,  
tu dai retta alla sua voce fanciulla”.  
La cavalla volgea la scarna testa  
verso mia madre, che dicea più mesta:  
“O cavallina, cavallina storna,  
che portavi colui che non ritorna;  
lo so, lo so, che tu l'amavi forte!  
Con lui c'eri tu sola e la sua morte  
O nata in selve tra l'ondate e il vento,  
tu tenesti nel cuore il tuo spavento;  
sentendo lasso nella bocca il morso,  
nel cuor veloce tu premesti il corso:  
adagio seguitasti la tua via,  
perché facesse in pace l'agonia...”.  
La scarna lunga testa era daccanto  
al dolce viso di mia madre in pianto.  
“O cavallina, cavallina storna,  
che portavi colui che non ritorna;  
oh! due parole egli dové pur dire!  
E tu capisci, ma non sai ridire.  
Tu con le briglie sciolte tra le zampe,  
con dentro gli occhi il fuoco delle vampe,  
con negli orecchi l'eco degli scoppi,  
seguitasti la via tra gli alti pioppi:  
lo riportavi tra il morir del sole,  
perché udissimo noi le sue parole”.  
Stava attenta la lunga testa fiera.  
Mia madre l'abbraccio' su la criniera.

“O cavallina, cavallina storna,  
portavi a casa sua chi non ritorna!  
a me, chi non ritornerà più mai!  
Tu fosti buona... Ma parlar non sai!  
Tu non sai, poverina; altri non osa.  
Oh! ma tu devi dirmi una una cosa!  
Tu l'hai veduto l'uomo che l'uccise:  
esso t'è qui nelle pupille fise.  
Chi fu? Chi è? Ti voglio dire un nome.  
E tu fa cenno. Dio t'insegni, come”.  
Ora, i cavalli non frangean la biada:  
dormian sognando il bianco della strada.  
La paglia non battean con l'unghie vuote:  
dormian sognando il rullo delle ruote.  
Mia madre alzò nel gran silenzio un dito:  
disse un nome... Sonò alto un nitrito.

# Pizze

CHF

<b>Marinara</b>	13.-
Pomodoro, aglio, origano e olio EVO	
<b>Margherita</b>	14.50
Pomodoro, mozzarella e basilico	
<b>Roma</b>	16.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e capperi	
<b>Napoli</b>	16.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	
<b>Puglia</b>	16.50
Pomodoro, mozzarella e cipolle	
<b>Sicilia</b>	16.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e olive	
<b>Tonno e cipolle</b>	18.50
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle	
<b>Diavola</b>	16.50
Pomodoro, mozzarella e salame piccante	
<b>Scugnizza</b>	16.50
Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, aglio e basilico	
<b>Paesana</b>	19.-
Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e pomodorini	
<b>Prosciutto</b>	17.-
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	
<b>Prosciutto e funghi</b>	18.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	
<b>Quattro stagioni</b>	19.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e peperoni	
<b>Quattro formaggi</b>	19.-
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e formaggi misti	
<b>Padrino</b>	18.-
Pomodoro, mozzarella e gorgonzola	
<b>Capricciosa</b>	19.-
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi	

<b>Calzone</b>	19.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e uovo*	
<b>Regina</b>	19.50
Pomodoro, pomodorini, bufala, olio evo e basilico	
<b>Cavalluccio marino</b>	22.50
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e origano	
<b>La Monda</b>	21.-
Pomodoro, mozzarella, cipolle, gorgonzola e scaglie di grana	
<b>Cavallina storna</b>	27.-
Mozzarella, pomodorini, rucola, cipolla rossa, prosciutto crudo e burrata	
<b>Purosangue</b>	27.-
Mozzarella, carpaccio di manzo, rucola e scaglie di grana	
<b>Pegaso</b>	27.-
Mozzarella bufala, prosciutto crudo e rucola	
<b>Eclipse</b>	24.-
Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di grana	
<b>Ribot</b>	24.-
Mozzarella, mascarpone, pomodorini, speck e noci	
<b>Big Jake (per 4 persone)**</b>	60.-
Pizza al metro 1/3 Margherita, 1/3 Prosciutto, 1/3 Verdure grigliate	
<b>Varenne</b>	25.-
Pomodoro, mozzarella bufala, prosciutto cotto, verdure grigliate e pomodorini.	
<b>Focaccia</b>	9.50
Olio EVO e origano	
<b>Pizza del mese</b>	24.50

\* Uova nostrane della ditta Al Mirtillo a S. Antonino

\*\* Farciture supplementari 5.-

Per la clientela affetta da celiachia non si garantisce la non contaminazione con la farina

**PEGASO** figura della mitologia greca, è il più famoso dei cavalli alati e secondo il mito nacque dal terreno bagnato dal sangue versato quando Perseo tagliò il collo di Medusa. Molti anni più tardi Atena diede al valoroso guerriero Bellerofonte delle briglie d'oro per domare il cavallo. Dopo averlo domato i due divennero inseparabili compagni, ma Bellerofonte che era arrogante e ambizioso, desiderava volare fino al Monte Olimpo per diventare immortale.

Zeus per punire la sua insolenza, mandò un tafano a pungere Pegaso, il quale disarcionò il cavaliere facendolo precipitare sulla Terra. Il cavallo restò con Zeus che lo utilizzò per trascinare il suo mitico carro pieno di folgori nel cielo.

**ECLIPSE** nacque il primo aprile 1764 nel corso di un'eclissi solare a cui deve il suo nome. Discendente da Godolphin Arabian e da Darley Arabian, nasce probabilmente nelle scuderie del principe Guglielmo, duca di Cumberland a Windsor. Eclipse è stato un cavallo da corsa britannico che si ritirò nel 1771 dalle competizioni per mancanza di concorrenti poiché più nessuno osava affrontarlo, restando così imbattuto per tutta la sua carriera.

Morì di coliche il 26 febbraio 1789 a 24 anni.

**RIBOT** campione mondiale di galoppo, nacque il 27 febbraio 1952 a Lexington. Fu di proprietà della scuderia Razza Dormello Olgiate di Dormelletto e corse tutta la carriera con il fantino Enrico Camici.

Fu vincitore di ben 16 volte consecutive di importanti gran premi europei, tra cui due Arc de Triomphe e un King George and Queen Elizabeth Stakes. Fu un cavallo di grande successo nonostante le premesse non fossero le migliori dato che era un puledro piccolo e sproporzionato.

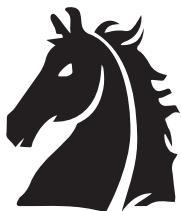


**BIG JAKE** il cavallo più grande del mondo, è nato nel marzo 2001 nello stato del Nebraska, USA. Questo imponente destriero di razza Belgio, dal mantello rosso fulvo, ha suscitato ammirazione per la sua straordinaria altezza di 210 cm e il peso impressionante di 1.200 kg. Nel 2010, Big Jake è entrato nel Guinness World Records come il cavallo più alto al mondo. Dopo una carriera nelle competizioni di cavalli da tiro, Big Jake è andato in pensione nel 2013, continuando a deliziare i visitatori della fattoria con la sua presenza maestosa.

La sua morte, annunciata il 27 giugno 2021, è stata un duro colpo per Jerry Gilbert e la comunità. Gilbert ha descritto Big Jake come un "gentle giant" e ha deciso di mantenere vuoto il suo stallone come toccante memoriale a questo straordinario esemplare equino.

**VARENNE** cavallo trottatore italiano nato presso l'allevamento di Zenzalino a Copparo in provincia di Ferrara il 19 maggio 1995. Varenne, soprannominato "Il Capitano", figlio dello stallone americano Waikiki Beach e della fattrice italiana Ialmaz, deve il suo nome alla via di Parigi, rue de Varenne, dove si trova l'ambasciata italiana. È considerato uno dei migliori trottatori di tutti i tempi e corse dal 1998 al 2002.

Formò un binomio inscindibile per tutta la sua carriera con il driver romano Giampaolo Minucci, vincendo oltre 6 milioni di euro in montepremi con 62 successi nelle 73 gare disputate.



# Per i nostri piccoli ospiti

CHF

**Bocconcini di pollo impanati**

Serviti con patatine fritte

17.-

**Pasta al pomodoro o al pesto**

13.-

**Gnocchi al pomodoro o al pesto**

13.-

**Porzione patatine fritte**

7.-

## Bevande

**Bicchiere di sciroppo** 1 / 2 / 3 dl

1.- / 2.- / 3.-

## Pizze

**Unicorno**

Pomodoro, mozzarella, patatine e wurstel

17.-

**Spirit**

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

16.-

# Caffetteria

CHF

Espresso liscio	2.50
Espresso orzo	3.50
Espresso Deca	3.50
Espresso Deca macchiato	3.60
Doppio espresso	5.-
Espresso macchiato	2.80
Espresso crème	3.-
Espresso al ginseng	3.50
Espresso corretto	4.10
Tazza grande crème	4.10
Tazza grande latte	4.10
Tazza grande liscio	4.-
Tazza grande orzo	4.50
Tazza grande corretto	5.10
Tazza grande al ginseng	4.50
Capuccino	4.50
Mini cappuccino	3.-
Latte macchiato	4.20
Ovomaltina	4.70
Cioccolata Suchard	4.70
Bicchire di latte 2 dl	2.10
Tè 2 dl	3.50

# Bibite

CHF

Acqua Eptinger Rossa gasata <sup>5 dl / 11</sup>	5.- / 9.-
Acqua Eptinger Blu senza gas <sup>5 dl / 11</sup>	5.- / 9.-
Coca Cola Classica / Zero <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Red Bull <sup>3.3 dl</sup>	5.50
Rivella Blu / Rossa <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Ramseier <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Aranciata Dolce e Amara <sup>2 dl</sup>	5.-
Chinotto <sup>2 dl</sup>	5.-
Tè freddo Limone / Pesca <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Succo di frutta Pesca / Pera <sup>2 dl</sup>	5.-
Spremuta di arancia fresca <sup>2 dl</sup>	5.50
Gazzosa Limone / Mandarino <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Schweppes Limone / Tonica <sup>3.3 dl</sup>	5.-
Bicchiere acqua gasata <sup>2 dl</sup>	2.-





Cin-Cin!

# Birre

CHF

<b>Paulaner Münchner Hell alla spina</b>	<b>2 / 3 / 5 dl</b>	3.60 / 4.20 / 6.50
<small>(4.9% Vol) Birra beverina, delicata e finemente maltata</small>		
<b>Panachè</b>	<b>2 / 3 / 5 dl</b>	3.60 / 4.20 / 6.50
<small>(2.5% Vol) Birra arricchita da dolci toni frizzanti</small>		
<b>Paulaner HefeWeiss</b>	<b>5 dl</b>	7.50
<small>(5.5% Vol) Birra non filtrata, con sapore di pane fresco e un aroma delicato</small>		
<b>Paulaner Weiss Dunkel</b>	<b>5 dl</b>	7.50
<small>(5.3% Vol) Birra non filtrata, scura, piacevolmente vigorosa dal sapore delicato</small>		
<b>Laboratorio birrario ticinese L'Avvelenata</b>	<b>3.3 dl</b>	7.50
<small>(5.2% Vol) IPA. Birra artigianale, leggermente ambrata, poco amara</small>		
<b>Laboratorio birrario ticinese Asia</b>	<b>3.3 dl</b>	7.50
<small>(4.6% Vol) Golden Ale. Birra artigianale estiva e delicatamente profumata</small>		
<b>Laboratorio birrario ticinese Locomotiva</b>	<b>3.3 dl</b>	7.50
<small>(6.8% Vol) La Bock. Birra artigianale rossa, note maltate e un finale dolceamaro</small>		

# Aperitivi

<b>Ben's Bitter Rosso</b>	<b>1 dl</b>	<small>(0% Vol)</small>	5.-
<b>Crodino</b>	<b>1 dl</b>	<small>(0% Vol)</small>	5.-
<b>Campari Soda</b>	<b>1 dl</b>	<small>(10% Vol)</small>	7.-
<b>Campari Bitter</b>	<b>0.4 dl</b>	<small>(23% Vol)</small>	7.50
<b>Martini Bianco</b>	<b>0.4 dl</b>	<small>(15% Vol)</small>	7.50
<b>Prosecco Extra Dry</b>	<b>1 dl</b>	<small>(15% Vol)</small>	7.50

# Amari

CHF

<b>Ramazzotti</b> 4 cl (30% Vol)	8.-
<b>Braulio</b> 4 cl (21% Vol)	8.-
<b>Averna</b> 4 cl (29% Vol)	8.-
<b>Jägermeister</b> 4 cl (35% Vol)	8.-
<b>Appenzeller</b> 4 cl (29% Vol)	8.-
<b>Cynar</b> 4 cl (16.5% Vol)	8.-
<b>Amaro del capo</b> 4 cl (30% Vol)	8.-
<b>Amaro Generoso</b> 4 cl (21% Vol)	8.-
<b>Amaro Monte Negro</b> 4 cl (23% Vol)	8.-

# Distillati

<b>Vecchia Romagna</b> 2 cl (38% Vol)	8.-
<b>Bacardi Rum Bianco</b> 4 cl (37.5% Vol)	8.-
<b>Gin Gordon</b> 4 cl (37.5% Vol)	8.-
<b>Gin Bisbino</b> 4 cl (40% Vol)	8.-
<b>Rum Havana Club Anejo</b> 4 cl (40% Vol)	8.-
<b>Wodka Eristoff</b> 4 cl (37.5% Vol)	8.-
<b>Jack Daniel's whiskey</b> 4 cl (40% Vol)	8.-
<b>Cognac Hennessy</b> 2 cl (40% Vol)	10.-
<b>Cognac Grand Marnier</b> 2 cl (40% Vol)	10.-

Si rammenta alla spettabile clientela che in base all'art. 50 de L.E.P. non si servono bevande alcoliche a persone di età inferiore ad anni 18, a persone in evidente stato di ebbrezza ed a persone interdette all'uso di sostanze alcoliche segnalate dalle autorità.

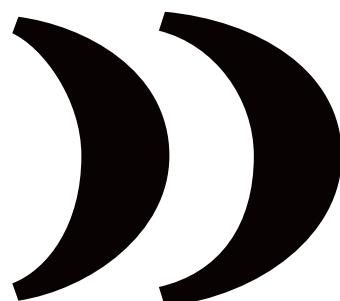
# Cocktail

CHF

Aperol Spritz	8.50
Campari Spritz	8.50
Campari Orange	10.-
Negroni Sbagliato	10.-
Mojito	10.-
Mimosa	8.50

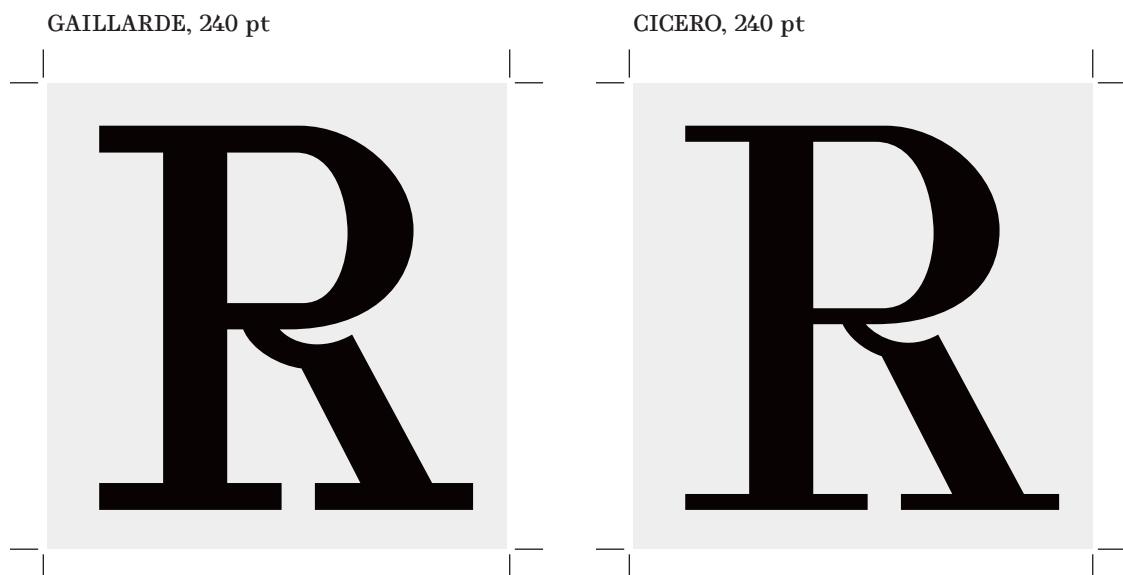
# Liquori

Nocino <b>2 cl</b> (30% Vol)	6.-
Limoncello <b>2 cl</b> (25% Vol)	6.-
Sambuca <b>2 cl</b> (40% Vol)	8.-
Grappa <b>2 cl</b> (40% Vol)	8.-
Baileys <b>2 cl</b> (17% Vol)	8.-
Amaretto di Saronno <b>2 cl</b> (28% Vol)	8.-



Per la realizzazione di questo menù è stata impiegata una font disegnata specificatamente per il Ristorante Pizzeria LA MONDA, un revival ispirato alla classica Didot, con un occhio di riguardo a lavori più contemporanei come la Didot Elder di François Rappo e la Totentanz di Bureau Brut.

Questo carattere tipografico è attualmente disponibile in due taglie di corpo differenti: GAILLARDE per i testi più piccoli; e la CICERO per i formati più grandi. I loro nomi derivano dallo specimen del 1828 della fonderia Polyamatype di H. Didot, a Parigi.



Specimen de caractère  
Carattere tipografico  
Dimensioni  
Disegnato da  
Seguito da

LA MONDA  
254 glifi  
GAILLARDE; CICERO  
SIMONE MASONI  
BENOÎT CANAUD

Ogni disegno, ogni forma, trasmette un sentimento, così come un carattere tipografico. Disegnarne uno completo non è assolutamente facile, ci vogliono mesi, infine stampe, occhi acuti e correzioni su correzioni.

Queste forme sono sì eleganti, ma soprattutto rurali, con il profumo dei campi appena concimati e il trotto dei cavalli in lontanza. Un bene prezioso che spesso si tende a dimenticare.

Concept

Compteur	Non pareille 6 pt	3
Comparer	Métrique 7 pt	5
	Petit-titre 7.5 pt	9
	Grande-titre 8 pt	11
	Petit-Roman 9 pt	13
	Philosophie 10 pt	21
	Cicerone 11 pt	25
	Saint-Augustin 14 pt	31
	Grec Romain 16 pt	33

L'argent a perçu que monnaie  
 (l'argent)  
 monnaie → purifier  
 sensuare  
 purifier  
 pelare

QOD

EFLIHJTO

AV

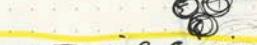
GC

KX

S

N M U X Y Z K

R B P



QEAGSNR

Mondaine

Qui v'erano solo paludi,  
giuncaie, anitre selvatiche; una  
zona immersa in una umida  
disperazione, in una dura pena.  
Ma poi vennero gli uomini  
a costruire argini, a incanalare  
le acque, e quelle paludi  
si trasformarono in campi  
di messi ondeggianti.

Lisa Cattori, 1960

