



## UNA STORIA... UNA VITA

Nel lontano 1965, con precisione il mese di aprile, Antonio Giorgi lascia il suo paese di Arcille (Grosseto) e giunge a Piombino. Con lui erano sua moglie Santa e il suo primogenito Marco di appena due mesi. Antonio aveva preso questa decisione poiché il suo lavoro, il ciabattino-calzolaio, non era più sufficiente a mantenere la famiglia.

A Piombino c'era Temisia, sorella di Antonio, che insieme a suo marito Beppe gestiva una pizzeria in corso Vittorio Emanuele. Antonio e Santa, dunque, lavoravano nella pizzeria. Trascorrono due anni, Temisia e Beppe decidono di lasciare

l'attività che Antonio e Santa acquistano per gestire in proprio. Da quel momento Antonio diventa per tutti "Tonino". Nel 1969 la famiglia di Tonino di "allarga": nasce Massimo (ora per tutti Maso). Il lavoro è duro, pieno di sacrifici, tuttavia in Piombino nasce un mito: da Tonino. Buona accoglienza, simpatia, una parola buona, una salutare arrabbiatura al momento giusto unita da una grande tolleranza sono le caratteristiche di Tonino.

La sera, dopo una giornata di lavoro o dopo una lunga riunione o al termine di uno spettacolo andare da Tonino per mangiare una pizza o un piatto di prosciutto era d'obbligo... Lui, Tonino, al termine della cena arrivava con la classica bottiglia di sambuca e versandotene nel bicchiere diceva con affetto: "stianta!". Tonino, un po' ci manchi!

Remo Bagnasco

## ONE STORY, ONE LIFE

In April 1965 Antonio Giorgi left his village of Arcille (Grosseto) and emigrated to Piombino. He was with his wife Santa and his son Marco, who was only two months old. Antonio was a shoemaker and decided to leave his village because he could no longer support his family with his job. Temisia, Antonio's sister, lived in Piombino and managed in the town center a pizzeria with her husband Beppe. Antonio and Santa began to work with them.

Two years later, Temisia and Beppe left the business and Antonio and Santa decided to manage it on their own. From this moment on Antonio was called "Tonino".

In 1969 Tonino's family grew thanks to the birth of Massimo (now called Maso by everyone). The job was hard and full of privations, but there was a new myth in Piombino: Tonino!

An affectionate welcome, pleasant atmosphere, a friendly chat and a bit of hot temper but always harmless: these were Tonino's properties.

In Piombino it became very popular to go to Tonino's to eat a pizza or a slice of ham, after a hard working day, a long meeting or a show. At the end of the dinner Tonino would come around with a bottle of Sambuca and offering it to his guests he would say: "stianta" (which means something like: peg out!).

Tonino we all miss you a bit!

Remo Bagnasco

## ANTIPASTI

### APPETIZERS - VORSPEISEN

**CROSTINI COLONNATA D.O.C. (9) ..... €. 5,00**

LARDO DI COLONNATA, POMODORI FRESCHI  
CANAPES WITH BACON FAT AND FRESH TOMATOES  
GEROSTETE BROTSCHIEBEN MIT "LARDO DI COLONNATA" UND FRISCHEN TOMATEN

**CROSTINI MISTI (9-13-3) ..... €. 5,00**

SALSICCIA, FUNGHI, POMODORO, CROSTINI TOSCANI (TUTTI CON MOZZARELLA)  
MIXED BAKED CANAPES WITH: SAUSAGE, MUSHROOMS, TOMATO SAUCE (ALL WITH MOZZARELLA)  
GEROSTETE BROTSCHIEBEN MIT UNTERSCHIEDLICHEM BELAG: METTWURST, PILZE, TOMATEN (JEWEILS MIT MOZZARELLA UBERBACKEN)

**CROSTINO (9-3) ..... €. 5,50**

PAN CARRÈ, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, PROSCIUTTO, POMODORO  
SANDWICH BREAD, MOZZARELLA, CAPERS, ANCHOVIES, HAM, TOMATO  
GEROSTETES TOASTBROT MIT MOZZARELLA, KAPERN, SARDELLEN, SCHINKEN UND TOMATEN

**CAPRESE (3) ..... €. 5,50**

MOZZARELLA, POMODORI FRESCHI, BASILICO  
MOZZARELLA, FRESH TOMATOES, BASIL  
MOZZARELLA MIT FRESCHEN TOMATEN UND BASILIKUM

**ANTIPASTO DI TERRA (9-3) ..... €. 8,00**

SALUMI TOSCANI, CROSTINI  
HAM SALAMI, BAKED CANAPES  
GEMISCHTER VORSPEISENTELLER SCHINKEN, SALAMI MIT GRUNEM PFEFFER, CROSTINI, BAUCHSPECK

**ANTIPASTO BOBBY (3) ..... €. 5,00**

MOZZARELLA, SALSA DI POMODORO  
MOZZARELLA, TOMATO MOZZARELLA UND TOMATEN

**INSALATA MISTA ..... €. 4,50**

INSALATA, POMODORI  
LETTUCE, TOMATO GRUNER SALAT UND TOMATEN

**INSALATA VERDE ..... €. 3,50**

INSALATA  
GREEN SALADE GRUNER SALAT

**INSALATAS ..... €. 5,50**

INSALATA, POMODORI, MAIS, CIPOLLA, OLIVE  
LETTUCE, TOMATOES, CORN, ONION, OLIVES  
GRUNER SALAT, TOMATEN, MAIS, ZWIEBELN, OLIVEN

**INSALATA DI FRUTTA ..... €. 5,50**

INSALATA VERDE, CAROTA, MELA, ARANCIA  
LETTUCE, CARROT, APPLE, ORANGE  
GRUNER SALAT, KAROTTEN, APFEL, ORANGEN


# PIZZE


<b>MARGHERITA (9-3)</b> .....	<b>€ 6,50</b>
POMODORO, MOZZARELLA  TOMATO, MOZZARELLA  TOMATEN, MOZZARELLA	
<b>NAPOLETANA (9-3)</b> .....	<b>€ 7,00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE  TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES  TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN	
<b>SICILIANA (9-3)</b> .....	<b>€ 7,00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI  TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS  TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN	
<b>CAPRICCIOSA (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, FUNGHI, OLIVE, PROSCIUTTO, CARCIOFI  TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS, MUSHROOMS, OLIVES, HAM, ARTICHOKE  TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN, PILZE, OLIVEN, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN	
<b>4 STAGIONI (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CAPPERI, CARCIOFI, ACCIUGHE, FUNGHI  TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS, MUSHROOMS, HAM, ARTICHOKE  TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, KAPERN, ARTISCHOCKEN, SARDELLEN, PILZE	
<b>CALZONE (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO  TOMATO, MOZZARELLA, HAM  GEFULLT MIT TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN	
<b>SCHIACCINO (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
MOZZARELLA, PROSCIUTTO  MOZZARELLA, HAM  GEFULLT MIT MOZZARELLA UND SCHINKEN	
<b>MARINARA (9)</b> .....	<b>€ 6,00</b>
POMODORO, AGLIO, ORIGANO  TOMATO, GARLIC, MARJORAM  TOMATEN, KNOBLAUCH, OREGANO	
<b>PUTTANESCA (9-3-5)</b> .....	<b>€ 7,50</b>
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, TONNO  TOMATO, MOZZARELLA, ONION, TUNA  TOMATEN, MOZZARELLA, ZWIEBELN, THUNFISCH	
<b>SBRACATA (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, MELANZANE  TOMATO, MOZZARELLA, CAPERS, ANCHOVIES, AUBERGINES  TOMATEN, MOZZARELLA, KAPERN, SARDELLEN, AUBERGINEN	
<b>BATISTUTA (9-3)</b> .....	<b>€ 8,50</b>
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, SPINACI, PARMIGIANO  TOMATO, MOZZARELLA, SPINACH, HAM, PARMIGIANO  TOMATEN, MOZZARELLA, SPINAT, SCHINKEN, PARMESAN	

<b>BOSCAIOLA (9-3-13)</b> .....	<b>€ 9,00</b>
MOZZARELLA, PARMIGIANO, PORCINI  MOZZARELLA, PARMIGIANO, PORE MUSHROOMS  MOZZARELLA, PARMESAN, STEINPIIZE	
<b>CALABRESELLA (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, OLIVE, CIPOLLA  TOMATO, MOZZARELLA, PUNGENT SALAMI, ONION, OLIVES  TOMATEN, MOZZARELLA, PIKANTE SALAMI, ZWIEBELN, OLIVEN	
<b>FUNGHI PORCINI (9-3-13)</b> .....	<b>€ 8,50</b>
MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI  MOZZARELLA, PORE MUSHROOMS  MOZZARELLA, STEINPIIZE	
<b>PARMIGIANA (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
MOZZARELLA, PARMIGIANO, MELANZANE  MOZZARELLA, PARMIGIANO, AUBERGINES  MOZZARELLA, PARMESAN, AUBERGINEN	
<b>SALMONE (9-3-5)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
MOZZARELLA, SALMONE, PANNA  MOZZARELLA, SALMON, PAST CREAM  MOZZARELLA, LACHS-CREME, SAHNE	
<b>CARLOTTA (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
MOZZARELLA, PANNA, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE  MOZZARELLA, PAST CREAM, HAM, OLIVES  MOZZARELLA, SCHINKEN, SAHNE, OLIVEN	
<b>PRIMAVERA (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
MOZZARELLA, POMODORI FRESCHI  MOZZARELLA, FRESH TOMATOES  MOZZARELLA, FRISCHE TOMATEN	
<b>STIANTA (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, CIPOLLA, PEPPERONI, SALSICCIA  TOMATO, MOZZARELLA, PUNGENT SALAMI, ONION, PEPPERS, SAUSAGE  TOMATEN, MOZZARELLA, PIKANTE SALAMI, SALSICCIA, PAPRIKA, ZWIEBEL	
<b>VEGETARIANA (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
MOZZARELLA, POMODORO A FETTE, PATATE, ZUCCHINE, CIPOLLA  MOZZARELLA, FRESH TOMATOES, POTATOES, COURGETTES, ONION  MOZZARELLA, FRISCHE TOMATEN, KARTOFFELN, ZUCCHINI, ZWIEBELN	
<b>ARROTOLATA (9-3)</b> .....	<b>€ 9,50</b>
MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, POMODORO FRESCO, RUCOLA, PARMIGIANO, PROSCIUTTO CRUDO  MOZZARELLA, PUNGENT SALAMI, FRESH TOMATOES, RUCOLA, PARMIGIANO  MOZZARELLA, FRISCHE TOMATEN, PIKANTE SALAMI, RAUKE, PARMESAN	
<b>4 FORMAGGI (9-3)</b> .....	<b>€ 8,00</b>
MOZZARELLA, PECORINO, PARMIGIANO, GORGONZOLA  MOZZARELLA, PECORINO, PARMIGIANO, GORGONZOLA  MOZZARELLA, SCHAFFSKASE, PARMESAN, GORGONZOLA	

**MEMBROLONA (9-3) ..... €. 8,00**


MOZZARELLA DI BUFALA, LIMONE, PARMIGIANO, RUCOLA


 MOZZARELLA DI BUFALA, LEMON, RUCOLA, PARMIGIANO

 MOZZARELLA DI BUFALA, PARMESAN, ZITRON, RAUKE

**SMAMMELLOSCHI (9-3-2-)..... €. 9,00**

MOZZARELLA, POMODORO, NOCI, GORGONZOLA, SPECK


 MOZZARELLA, TOMATO, WALNUTS, GORGONZOLA, SPECK

 MOZZARELLA, TOMATEN, KNAUF, GORGONZOLA, SPECK

**PACCO NUREYEV (9-3-14)..... €. 8,50**

MOZZARELLA, CIPOLLA, UOVO, PANCETTA

 MOZZARELLA, ONION, EGG, BACON

 MOZZARELLA, ZWIEBELN,EI, SCHWEINEBAUCH

AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA ..... €. 1,00

**Coperto (cover charge – gedeck) €. 1,50**

**PER I PIATTI DEL GIORNO  
CHIEDI AL PERSONALE  
FOR SPECIALS. ASK THE STAFF**

## BEVANDE - DRINKS – GETRANKE

BOTTIGLIA 33 cl (BOTTLE 33cl)..... €. 2,50

COCA-COLA, ARANCIATA FANTA, GASSOSA, SPUMA

SPUMA 0,75 LT ..... €. 4,00

VINO 1 LT (WINE – WEIN)..... €. 8,00

VINO ½ LT (WINE – WEIN)..... €. 4,00

ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE ..... €. 1,50

(MINERAL WATER – MINERALWASSER)

BIRRA IN BOTTIGLIA 33 cl..... €. 4,00

(BOTTLE BEER- FLASCHE BIER)

PERONI FORTE, MENABREA

BIRRA PERONI 66 CL ..... €. 4,50

(BEER PERONI 66 CL – BIER PERONI 66 CL)

BIRRA ICHNUSA 66 CL ..... €. 5,00

(BEER ICHNUSA 66 CL – BIER ICHNUSA 66 CL)

BIRRA 50 CL ..... €. 5,00

(BEER 50 CL – BIER 50 CL)

ICHNUSA NON FILTRATA, PERONI PURO MALTO, PERONI ROSSA, GROLSH WEIZEN

BIRRA/COCA SPINA 40CL ..... €. 4,50

(BEER/COKE 40 CL – BIER/COCA 40 CL)

BIRRA/COCA SPINA 20CL ..... €. 2,50

(BEER/COKE 20 CL – BIER/COCA 20 CL)

## VINI

### VINI ROSSI (RED WINE - ROTE WEIN)

RUBIDO ..... €. 15,00

D.O.C. SANGIOVESE – AZ. AGR. SANT'AGNESE (PIOMBINO)

TUTTISANTI ..... €. 16,00

D.O.C. VAL DI CORNIA – AZ. AGR. DANIELE ROCCHI (PIOMBINO)

TUTTISANTI SAUVIGNON CABERNET..... €. 17,00

D.O.C. VAL DI CORNIA – AZ. AGR. DANIELE ROCCHI (PIOMBINO)

ALBATRONE ..... €. 17,00

D.O.C. VAL DI CORNIA – AZ. AGR. PETRICCI E DEL PIANTA (SUVERETO)

### VINI BIANCHI (WHITE WINE – WASS WEIN)

TUTTISANTI ..... €. 15,00

D.O.C. VAL DI CORNIA – AZ. AGR. DANIELE ROCCHI (PIOMBINO)

TUTTISANTI VERMENTINO ..... €. 16,00

D.O.C. VAL DI CORNIA – AZ. AGR. DANIELE ROCCHI (PIOMBINO)

KALENDAMAIA ..... €. 16,00

D.O.C. VAL DI CORNIA – AZ. AGR. SANT'AGNESE (PIOMBINO)

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## 1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## 2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## 3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## 4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## 5 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## 6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## 7 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## 8 CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

## 9 GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

## 10 LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

## 11 SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

## 12 SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

## 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

## 14 UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

*Appare incerta, Piombino. Attenzione: stiamo parlando della città vecchia. Un territorio piccolo, un'estensione ridotta. Poco meno di diciotto ettari. Fra le antiche mura vivono poco più di mille e seicento abitanti (gente fortunata: uomini e donne si equivalgono e, davanti ai loro occhi, hanno uno dei panorami più belli del mondo). Guardate la mappa per qualche secondo. Altri numeri per capire: per andare da oriente a occidente, dal Castello alla Cittadella, bisogna camminare per meno di un chilometro. Mentre sono appena duecentocinquanta i metri da percorrere fra la vecchia Porta a Terra e lo splendido balcone marino di Piazza Bovio. La cinta muraria, in buona parte demolita agli inizi del Novecento, sfiora i due chilometri di lunghezza. È un fazzoletto di terra, questo.*

*A chi la guarda dall'alto, Piombino può assomigliare a una sorta di pesce alato ansioso di abbandonare il mare. Sembra nuotare, infatti, verso l'entroterra. Oppure a un grande uccello in volo. Forse è un gabbiano (a stormi, affamati, inseguono i pescherecci), o, magari, è una grande razza che cerca di nascondersi su un fondale sabbioso. Forse, più semplicemente, i suoi urbanisti hanno voluto disegnare un aquilone. Quel che è certo è che questo animale di pietre e strada, di mura, campanili e torrioni sembra voltare le spalle al mare. Per questo Piombino è incerta. Fra mare e terra, fra onde e nuvole del cielo. È su un confine. Fra una alta scogliera e campagne strappate agli acquitrini. Fra una marina magnifica e un entroterra industriale. E' una piccola città di frontiera, Piombino. Gli archeologi urbani ne sono entusiasti, i loro scavi recenti sono stati capaci di raccontare una storia a suo modo straordinaria: una città che nasce dal nulla poco più di mille anni fa e diventa, quasi subito, il baricentro della storia di questo tratto di costa tirrenica.*

*Bisogna dare almeno un'occhiata alla mappa della città prima di incamminarsi fra le antiche mura. Si va da oriente ad occidente. Dalle alture su cui, in anni medioevali, sono state costruite le fortificazioni del Castello e della Cittadella. È una passeggiata breve. Ci si perde (non si perde nessuno a Piombino) verso il Corso, la brevissima via centrale, spina dorsale*



Piazza Bovio



*della planimetria della città. Qui confluiscono gli stradelli selciati: via Giudea (già via Ortensia, precisa una targa), la via Mozza che viene subito sbarrata da un muro, via Ferruccio, la linea curva di via del Fossato. Via Garibaldi merita una camminata e un'attenzione a parte: nome recente, un tempo questa era la via Tra i Palazzi che, inarcandosi, seguiva, separata da orti e giardini, l'asse delle mura. È fra le strade più antiche e conduce dalla Porta a Terra ai balconi sul mare a ridosso dei Porticciolo. Da trovare, in un gioco di chiaroscuri, la via Buia, Borgo alla Noce e la via del Giglio. Più nascosta la via Malpertuso, il 'malo pertugio' che un tempo, grazie a un sottopasso, arrivava alle spalle del porto. E, naturalmente, dovete scovare la più piccola piazza del mondo. Piazza Padella. Si gioca a rimpiattino a Piombino, ma, a un certo punto, bisogna porre fine all'incertezza: la luce dei lungomare aerei, sospesi sopra la falesia, rende bellissimi i vostri passi. È il mare, il cielo, i paesaggi marini verso l'isola d'Elba e gli scogli di Cerboli e Palmioli a conquistare il palcoscenico di un viaggio a Piombino. Il mare riappare dietro ogni spigolo, spunta da dietro ogni finestra. Rassicura gli abitanti della città, li distrae per un momento, a volte li confonde e li aiuta. Tutti i piombinesi si sono innamorati grazie all'aiuto della bellezza di Piazza Bovio. Questa è una città di mare che si rivela con reticenza: per un viaggiatore la sorpresa è ancor più grande, non c'è un vero lungomare a Piombino, si cammina, fra vicoli fino ad arrivare a sfiorare con la mano una balconata sospesa sul mare. Ci si ritrova, quasi inaspettatamente, su una passerella quasi aerea o sul grande trampolino della unica piazza italiana che si protende fra le onde. E, allora, ci si ferma e si aspetta che gli occhi si abituino alla meraviglia.*



-  Itinerario consigliato per la visita del centro storico  
Suggested itinerary to visit the old town
-  Punti panoramici  
Vantage points
-  Servizi igienici  
Toilets

- |   |  |  |   |  |  |
|---|--|--|---|--|--|
| <p>1 Castello e Fortezza Medicea<br/><b>MUSEO DEL CASTELLO E DELLA CITTA</b></p> <p>2 Ex Convento Agostiniani</p> <p>3 Museo Diocesano di Arte Sacra A. Guardi</p> <p>4 Concattedrale di Sant'Antimo Martire</p> <p>5 Casa delle Bifore</p> | <p>6 Palazzo del Comune</p> <p>7 Palazzo Appiani</p> <p>8 Piazza Bovio</p> <p>9 Porticciolo</p> <p>10 Le Fonti di Marina</p> <p>11 Ex Chiesa di Sant'Antimo Sopra i Canali</p> <p>12 Chiesa della Misericordia</p> | <p>13 <b>LA CITTADELLA:</b><br/>L'edificio dei cortigiani e le scuderie<br/>La Cappella di Sant'Anna<br/>La Cisterna<br/><b>MUSEO ARCHEOLOGICO</b></p> <p>14 Mura Leonardesche</p> <p>15 Bastione mediceo</p> <p>16 Torrione Rivellino</p> | <p>1 Castle and Medici Fortress<br/><b>CITY AND CASTLE MUSEUM</b></p> <p>2 Former Augustinian Convent</p> <p>3 "Andrea Guardi" Diocesan Museum of Sacred Art</p> <p>4 Concathedral of Saint Anthonimus Martyr</p> <p>5 Casa delle Bifore</p> <p>6 Town Hall</p> | <p>7 Palazzo Appiani</p> <p>8 Bovio Square</p> <p>9 The Harbour</p> <p>10 The Marine Fountains</p> <p>11 Former Church of St. Antimo Sopra i Canali</p> <p>12 Church of the Misericordia</p> | <p>13 <b>THE CITADEL:</b><br/>The palace of the courtiers and the stables<br/>The chapel of St. Anna<br/>The Cistern<br/><b>ARCHAEOLOGICAL MUSEUM</b></p> <p>14 Leonardo's city walls</p> <p>15 Medici Ramparts</p> <p>16 Torrione and Rivellino</p> |
|---|--|--|---|--|--|