

FANDANGO

SCALERA

MENU

Per preservare la vostra salute e la qualità degli ingredienti: tutto ciò che noi produciamo e trasformiamo, prima di essere ultimato, porzionato e servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell' approccio HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, quali il sottovuoto, la refrigerazione e l' abbattimento termico rapido di temperatura in conformità al Reg. 1169/11/UE.

Su richiesta siamo disponibili a fornire ulteriori informazioni circa la **possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato/commercializzato** tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di commercio, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

RICONOSCIMENTI



Olimpiadi della Verace Pizza Napoletana

Medaglia d'oro per la "Mastunicola", secondo molti la vera antenata della pizza.



Ambasciatore della pizza per Slow Food 2016



Touring Club
"Miglior ristorante del Sud Italia" 2017



"3 Pizze" per le Guide dell'Espresso 2022



Fa parte dell'Associazione Verace Pizza Napoletana

Ambasciatore della Pizza Napoletana in Basilicata per l'AVPN



"Tre Spicchi" Gambero Rosso

2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026



46 Posto Nazionale e Migliore pizzeria della Basilicata per Pizza Awards 2025

SERVIZIO € 3.00 • PANE PIZZA € 3.00 • PANE € 1.50

LA CUCINA

ANTIPASTI

Esotico 16,00

Code di **gamberi** grigliati, ananas grigliato, salsa al mango

La terra lucana
incontra il mare 18,00

Polpo scottato al rosmarino su **mattonella** di patate, , con peperone Crusco e crostino di **pane** casereccio

Bufala e Culatta 18,00

Bufala e culatta (la parte più pregiata della coscia del suino stagionata)

La Fonduta 13,00

Fonduta di **formaggi misti** serviti nel tipico "fujot" piemontese accompagnata da bastoncini di **pizza**

Torino nel cuore 16,00

Tartare di manzo su fondo di **taralli** con salsa **tonnata** fatta in casa e tuorlo d' **uovo** alla crocco

ROSTICCERIA LUCANA

Patatine fritte 4.50
Patine con la buccia

Milanesi 7.50
Patine con la buccia condite con gorgonzola e gherigli di **noci**

Americane 7.50
Patine con la buccia condite con **fonduta**, cipolla croccante e pancetta

Patatine speziate 5.00
Patine con la buccia condite con **pepe** e limone

Pettola 3.00
Pasta cresciuta condita con pomodorini e fior di **latte**

Pettola special 4.00
Pettola dove decidi tu il condimento salato

Peperoni cruschi 5.00

Frittatina napoletana 3.00
Bucatini (De Cecco), grana, salumi, **piselli**, **besciamella** ed **impastellati**

Frittatina cacio e pepe 3.50
Frittatina napoletana farcita con **fonduta** e **pepe**

Arancino Di Farro Lucano 2.50
Arancino di farro lucano bio (Semi Nostrani) farciti con pomodoro, **piselli**, grana ed **impastellati**

Arancino Alla Potentina 3.50
Arancino di farro con sugo alla potentina e **fonduta**

Crocchetta 1.50
Crocchetta di patate fatta da noi

Croccosandwich 5.50
Mattonella di patate farcita con:
- culatello e **fonduta** oppure
- mortadella e **crema** e granella di **pistacchi**

DISPONIBILI SOLO A PRANZO

I PRIMI

Baccalá racchiuso 14.00
Ravioli di baccalà con sughetto peperoni e cruschi, **pane** fritto e peperoni cruschi

Calamarata in verde 15.00
Calamarata con **salsa** ai pistacchi e granella di **pistacchi**

Profumo autunnale 15.00
Duetto con **funghi** cardoncelli, **crema** di zucca, pancetta e **castagne**

Amatriciana potentina 15.00
Strascinati, pomodoro, pancetta, chips di cipolla, grana padano DOP e pecorino

Cin Cin 16.00
Risotto al **prosecco** con **gamberi** e melograno

I SECONDI

Baccalá Cunzat 20.00
Cuore del filetto di baccalà con pomodorini, capperi, olive taggiasche e peperone crusco

Polpette ubriache 16.00
Polpette della casa cotte nella birra weiss su crema di friarielli e crostini di pane casereccio

Cacio e brace 20.00
Tagliata di manzo, scaglie di caciocavallo, funghi cardoncelli, salsa barbecue special

Pollo ribelle 17.00
Tagliata di suprema di pollo su salsa al curry con caponata bianca

Un tonno a ferrandina 17.00
Bistecca di tonno con rucola, olive infornate di Ferrandina e pesto di pomodori secchi

Insalatone & Contorni

PANE PIZZA € 3.00 • PANE € 1.50

Polletto in Campagna 15.00
Insalata iceberg, suprema di pollo, cipolla rossa, pomodorini

Caponata bianca 5.00
Melanzane, zucchine, peperoni, patate, cipolle

Melanzane a funghetto 5.00
Melanzane, capperi, pomodoro, olive taggiasche, aglio, origano

Quasi una nizzarda 15.00
Insalata iceberg, pomodorini, olive taggiasche, uova sode, patate lesse

LE DEE GUSTAZIONI

IL PERCORSO

3 assaggi di differenti impasti con fragranze, consistenze e aromi che vi permetteranno di vivere un'esperienza gustativa senza precedenti e a libera interpretata del maestro pizzaiolo Salvatore Gatta

25

LA PERSONALIZZATA

Scegliete le pizze che preferite tra quelle elencate. Vi verranno servite una alla volta tagliate in spicchi .

(ricordiamo che possiamo dividere la pizza al massimo in otto spicchi)

IMPASTI

-  Senza glutine + EURO 3,00
-  Integrale multicereale + EURO 3,00
-  A ruota di carro + EURO 1,50
-  All'acqua di pomodoro + EURO 3,00
-  Al cioccolato fondente

Gentile cliente, desideriamo informarvi che, occasionalmente alcuni ingredienti potrebbero non essere disponibili e pertanto potrebbero essere sostituiti con altri di pari qualità.

Le modifiche apportate ai piatti comporteranno un costo che varia da + € 1,00 a + € 3,50.

Per qualsiasi ulteriore informazione o chiarimento, vi invitiamo a chiedere al nostro staff, che sarà lieto di assistervi con gentilezza e disponibilità.

Grazie per la vostra comprensione e buon appetito!

NEPES

MARGHERITE E MARINARE SECONDO NOI

Mariroma 9,50

Passata di pomodorini gialli, **acciughe**, fiori del capperro, olive taggiasche, grana padano DOP, origano, basilico, olio EVO

Marinagricola 10,00

Pomodoro antico Napoli, **crema** peperoni, **acciughe**, olive taggiasche, **pesto pomodori** dry, fiori del capperro, grana padano DOP, olio all'**aglio**, origano, basilico, olio EVO

Margherita 7,00

Antico pomodoro di Napoli, **fior di latte**, grana padano DOP, basilico, olio EVO

Verace 10,00

Antico pomodoro di Napoli, **mozzarella** di bufala, grana padano DOP, basilico, olio EVO

Mimosa 8,50

Passata di pomodorini gialli, **fior di latte**, grana padano DOP, basilico olio EVO

Ai 3 pomodori 12,00

Antico pomodoro di Napoli, pomodorini rossi, **pesto di pomodori** dry, **burrata**, mozzarella **bufala**, grana padano, basilico, olio EVO, origano

Super 11,00

Pomodoro antico Napoli, cornicione ripieno **ricotta**, mozzarella **bufala**, grana padano, basilico, olio EVO

Extra 10,50

Mozzarella **bufala**, pomodorini del piennolo, grana padano, basilico, origano, olio EVO

LE CROCCANTI

Ideali per essere condivise

Sottobosco 17.00

Impasto all'acqua di pomodoro

Provola affumicata, **funghi** porcini, **funghi** cardoncelli, **castagne** al miele, pancetta croccante, **tartufo**, basilico, olio EVO

Ferie in calabria 17.00

Impasto all'acqua di pomodoro

Filetti di **tonno**, pomodorini, crema di **nduja**, cipolla rossa, origano, basilico, olio EVO

Assunta Madre 17.00

Impasto integrale multicereale

Patate arraganate allo zafarano lucano, **provola affumicata**, **fior di latte**, pancetta, olive taggiasche, peperoni cruschi, basilico, olio EVO

Polp Fiction 17.00

Impasto integrale multicereale

Polpo arrostitciato, patate arraganate, mozzarella **bufala**, **provola** affumicata, **maionese** al crusco, **crumble**, basilico, olio EVO

LE STAGIONALI

Autunno in Basilicata 16.00

Crema di zucca, **fior di latte**, **provola** affumicata, **funghi** cardoncelli, pancetta croccante, **fonduta** parmigiano, basilico, olio EVO

Armonia Invernale 16.00

Fior di latte, **castagne**, **crema castagne**, **funghi** porcini, culatello, gorgonzola, basilico, olio EVO

Quel mazzolin
di carciofi 15.50

Mozzarella **bufala**, **crema** carciofi, carciofi saltati, pancetta e pancetta croccante, olive Ferrandina, basilico, olio EVO

L'acquasala sulla pizza 15.50

Cipolla rossa saltata, **uova** al tegamino, pancetta e pancetta croccante, **fonduta** pecorino, peperone crusco, **crumble**, basilico, olio EVO

LE ICONE DEL FANDANGO

Matriciana di baccalà 14.00

Antico pomodoro di Napoli, **baccalà**, olive taggiasche, grana padano dop, origano, basilico, olio EVO

Ortolana 11.00

Fior di latte, **crema** di peperoni, melanzane e zucchine grigliate, origano, basilico, olio EVO

Cardoncello 12.50

Fior di latte, **funghi** cardoncelli, prosciutto cotto artigianale, scaglie di grana padano dop, basilico, olio EVO

Viaggio ad Amatrice 13.50

Antico pomodoro di Napoli, grana padano dop, pancetta croccante, **fonduta** di pecorino, basilico, olio EVO

Emiliana Terrona 13.00

Fior di latte, **crema di pistacchio**, **burrata**, mortadella artigianale, **granella** di pistacchio, basilico, olio EVO

Nera 15.00

Antico pomodoro di Napoli profumato al **tartufo**, mozzarella di **bufala**, soppressata, **funghi** porcini, scaglie di **caciocavallo**, petali di **tartufo**, basilico, olio EVO

David 10.00

Antico pomodoro di Napoli, **fior di latte**, wurstel e patatine con la buccia fritte, olio EVO

La Carbonara 13.50

Fior di latte, pancetta, **pecorino** lucano, **uovo** alla "crocco" (uovo fondente con crumble), **fonduta** di pecorino, **crumble**, basilico, olio EVO

Matilda 15.00

Antico pomodoro di Napoli, mozzarella di **bufala**, salsiccia fresca, **salame piccante**, **funghi** porcini, olive infornate di Ferrandina, basilico, olio EVO

Lucana 13.50

Mozzarella di **bufala**, pomodorini del Piennolo, **pesto di basilico** e **noci**, olive infornate di Ferrandina, zafarano lucano, scaglie di **caciocavallo**, basilico, olio EVO

Capricciosa 2.0 12.50

Antico pomodoro di Napoli, **fior di latte**, **funghi** cardoncelli, salsiccia fresca, **pesto di pomodori dry**, prosciutto cotto artigianale, olive taggiasche, **fonduta** di parmigiano, basilico, olio EVO

4 Formaggi 12.00

Fior di latte, **provola** affumicata, cialda di grana padano DOP, gorgonzola DOP, gocce di confettura lucana, basilico, olio EVO

Oro Di Napoli 14.00

Antico pomodoro di Napoli, mozzarella di **bufala**, salsiccia fresca, pancetta, **provola** affumicata, **funghi** porcini, basilico, olio EVO

Mastunicola Rivisitata 10.00

Pecorino lucano, pancetta, **fonduta** di pecorino, grana padano DOP, **pepe**, basilico, olio EVO

Toto' 10.50

Fior di latte, crema di **friarielli**, salsiccia fresca, basilico, olio EVO

Deliziosa 12.50

Fior di latte, in cottura, rucola, pomodorini, culatello, scaglie di grana padano dop, olio EVO

Patapizza 10.00

Fior di latte, patate arraganate allo zafarano lucano, pancetta, basilico, olio EVO, **crumble**

Cacio e Pepe Selvaggia 14.00

Fior di latte, **pecorino**, **crema di tartufo**, culatello, **fonduta** di pecorino, petali di **tartufo**, **crumble**, **pepe**, basilico, olio EVO

Scalereese 12.50

Mozzarella di **bufala**, **pecorino** lucano, **pesto** di basilico e noci, culatta, basilico, olio EVO

Fandango 10.50

Fior di latte, salsiccia fresca, rucola fritta, **fonduta** di parmigiano, basilico, olio EVO

LE PIZZE DOLCI

Golosa al Caramello 16.00

Pizza frita

Crema al **cioccolato** bianco, **granella di nocciole**, topping al caramello salato

Foresta Nera 18.00

Impasto al cioccolato fondente

Crema al **cioccolato** bianco, **crema** al cioccolato fondente, **crema di nocciole**, **crumble** di biscotti e amarene

I DESSERT

Crema Scalerese 6.00

La nostra rivisitazione della "catalana", base semifreddo al profumo di amarena flambé

Semifreddo alle noci 6.00

Servito con topping al caramello salato oppure con topping al cioccolato

Semifreddo al pistacchio 6.00

Servito con granella di pistacchio

Semifreddo al cioccolato 6.00

Si può servire con topping al cioccolato o con amarene oppure affogato al caffè

Il nostro tiramisù 6.00

Tortino dal cuore caldo 6.00

Al cioccolato oppure al pistacchio

Sorbetto al limone 6.00

Tartufo agli arachidi 6.00
con caramello salato

Tartufo Bianco oppure Nero 6.00

Frutta brinata 6.00

Diritto di taglio + € 0.50 a persona

Diritto di tappo + € 3.00 a persona

LE BIRRE

Berliner Kindl piccola 3,50 media 6,00

Una birra bionda dal gusto pulito, piacevole, prodotta secondo l'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo. Bionda schiuma bianca, fine e persistente, aroma di timo, salvia, lieviti freschi, note di luppolo, scorza di limone, spezie, pepe bianco. Gusto strutturato, luppolato, di notevole freschezza e di buon corpo. Buona persistenza e note di amaro finali. **Ottima con primi piatti, formaggi freschi e grassi. Ideale con vellutate a base di verdure, pizze alle verdure o provala con le nostre proposte di Margherita nelle varie versioni.**

Kwak 6,00

È una Strong Ale ambrata, ad alta fermentazione. Al palato presenta un leggero gusto di malto, un accento speziato dovuto ai lieviti e un retrogusto fruttato. Ha un profumo dolce che ricorda il caramello, che rispecchia anche nel sapore, lascia un finale secco e un po' alcolico. **Si sposa bene con la nostra pizza ai quattro formaggi o con la Matilda.**

Progusta IPA piccola 5,00 media 7,00

Ambrata, limpida con schiuma bianca, fine e persistente. Risaltano gli aromi dei luppoli e dei lieviti utilizzati, pesca, pompelmo rosa, con note di erbe e frutta esotica. Gusto amaro, asciutto, armonioso con note di caramello, luppolo e miele. Persistenza retrogustativa garantita dal mix di luppoli. Ottima come aperitivo, si abbina a minestre, salsiccia e salumi, stinco di maiale, pesce arrosto, frittura mista di pesce, baccalà e stoccafisso in umido. **E' ideale con le pizza Marinara, con la nostra Matilda o provala con la pizza Acquasala o con la Matriciana di baccalà.**

Guinness piccola 4,00 media 7,00

È una stout irlandese caratterizzata da un colore scuro, una schiuma compatta e densa. Sapore secco, deciso e intenso. Gusto amarognolo, dal retrogusto tostato con note di caffè e cacao. **Si abbina a piatti robusti e saporiti, come carni alla griglia e dolci con il cioccolato fondente, provatela con la nostra Foresta nera o con l'Oro di Napoli.**

Oberdorfer Weissbier piccola 4,50 media 7,00

Biondo intenso, torbido perché non filtrata, schiuma compatta e persistente. Aroma ricco, intenso, con note di frutta come banana, mango e ananas. Gusto ben strutturato e decisamente fruttato ma equilibrato e gradevole. **Ideale per piatti leggeri, non troppo speziati, carne bianca, pesce. Con la pizza Autunno in Basilicata o con la pizza Viaggio ad Amatrice.**

Averbode piccola 4,50 media 7,00

Bionda doppio malto d'Abbazia. Colore giallo dorato, schiuma bianca fine e persistente, aromi floreali, mela verde, sentori di luppolo. Gusto pieno, rinfrescante, finale secco con note amare floreali. **Si abbina a carni bianche alla griglia, salumi e formaggi stagionati ed erborinati, ai carciofi e al pesce. Ottima con la nostra pizza Polp fiction e con la Cacio e pepe.**

BEVANDE & CAFFETTERIA

Acqua Panna/S. Pellegrino	3,00
Coca Cola/Coca Cola Zero	2,50
Mole Cola/ Mole Cola Zero	3,00
Bibite BIO Cortese: cola, aranciata rossa, tè limone	4,00
Caffè	1,50
Caffè Macchiato	2,00
Caffè Decaffeinato	1,50
Caffè Corretto	2,50

AMARI & DISTILLATI

Amari	3,00
Amaro del Capo, Lucano, Unicum, Jefferson, Petrus, Montenegro, Brancamenta, Fernet, Jegermaister, Borsci	
Grappa Bianca	3,00
Grappa Barricata	4,00
Limoncello / Liquirizia	3,00
Rum Diplomatico	8,00
Rum Zacapa 23A	8,00
Rum Karukera	8,00
Rum Clement	8,00
Rum Clairin	8,00
Bayleys	5,00
Whiskey Edradour	8,50
Whiskey Kinhan's	8,00
Whiskey Laphroaig	8,00
Whiskey Old Ballantruan	8,00
Whiskey Peat's beast	8,00
Whiskey Talisker Skie	8,00
Whiskey Jack Daniels	6,00
Bourbon Maker's	7,00
Cognac Drouet Vs	7,00
Bas Armagnac	7,00
Belle de Brillet	7,00

I VINI

Rosati

Aka Primitivo 18.00

Produttori di Manduria, Puglia

Vino dal colore rosa tendente al corallo. Il profumo è caratterizzato da un fruttato fragrante che esprime sentori di mela rossa, fragoline di bosco fresche e lampone. Al palato il sapore è secco morbido con una nota di freschezza percettibile ed una persistenza gusto-olfattiva prolungata.

Negroamaro Salento Rosato
Cavarletta 18.00

Petrelli, Puglia

Vino dal colore rosa tenue tendente al corallo. Bouquet fruttato con note di piccoli frutti rossi, agrumi e vaniglia. Sapore fruttato, giustamente acido.

Re Manfredi Rosato Igt 22.00

Terre degli Svevi, Basilicata

Un rosato brillante che rappresenta la reinterpretazione moderna dell'Aglianico. Fresco, sapido ed elegante, è un vino che delizia per i suoi profumi fragranti e per il suo fondo speziato. Immediato, piacevole, con personalità.

Bianchi

Re Manfredi Bianco Igt 22.00

Terre degli Svevi, Basilicata

Due vitigni del nord coltivati a Venosa con un risultato eccezionale. Su suoli di origine vulcanica e grazie al clima con forti escursioni termiche Müller Thurgau e Traminer Aromatico in questo territorio esaltano le loro caratteristiche di mineralità e note floreali. Il risultato è un vino aromatico, di grande personalità ma con acidità più contenuta rispetto ai bianchi del nord.

Ribolla Gialla Colli Orientali 20.00

Grillo Iole, Friuli Venezia Giulia

Vino bianco secco dal bellissimo colore giallo dorato. Impatto olfattivo intenso ed elegante con profumi di fiori secchi, frutta candita e note agrumate. Al gusto denota buon corpo. È asciutto, strutturato e ricco di pienezza.

Albana Romagna Secco 14.00

Zavalloni, Emilia Romagna

È un vino bianco strutturato, elegante e intenso, caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta note complesse di albicocca, fiori come gelsomino e ciclamino, agrumi, miele e un sentore minerale. Al palato è morbido, avvolgente e caldo, con un equilibrio tra la freschezza, la sapidità e la struttura alcolica, e un finale che richiama una leggera sensazione tannica.

Verdicchio Castelli Di Jesi Classico
Terra Delle Lame 14.00

Vignamato, Marche

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo intenso, persistente, delicato, fruttato con note floreali. Al palato il sapore è corposo, sapido, fresco e con retrogusto leggermente amarognolo.

Vermentino Di Sardegna
Villa Solais 14.00

Santadi, Sardegna

Fondata nel 1960, questa cantina, che ha contribuito a far conoscere un pezzo fondamentale del territorio del Sulcis con forza e passione. Colore lucente paglierino con riflessi verdolini e dorati. Profumo fresco e piacevole. Al palato continua con una piacevole freschezza accompagnata da una stuzzicante mineralità.

Rossi

Barbera D'Asti Runc 16.00

Cascina Carlòt, Piemonte

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo grande e ricco si apre con toni floreali di iris e rosa per diventare prorompente con sentori di sottobosco (lampone) e susina. Gusto avvolgente, caldo e rotondo.

Barolo 56.00

Castello di Verduno, Piemonte

Colore rosso granato. Una complessa e calda miscela di erbe, more, menta, liquirizia dolce e frutta matura. Corposo e sapido con tannini fini e un finale persistente. Il vino è stato affinato per 32 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e per 1 mese in vasche di acciaio. Successivamente viene affinato per 6 mesi in bottiglia prima della sua uscita.

Bonarda Oltrepo Pavese Frizzante Bio 15.00

Mon Carul, Lombardia

Rosso intenso con spuma violacea. Profumo dalle caratteristiche note di amarena e di ciliegia matura. Sapore deciso ed elegante. Affina in bottiglia per 6 mesi.

Cabernet Sauvignon 15.00

La Frassina, Veneto

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso profumo vinoso dove spiccano note di lampone e mora matura. In bocca armonico ed equilibrato, leggermente tannico con buona struttura e persistenza. Matura in acciaio per 14 mesi.

Valpolicella Classico 18.00

Villa Spinosa, Veneto

Colore rosso rubino, fragrante con un profumo che ricorda la frutta, la marasca e la ciliegia.

Merlot 15.00

La Frassina, Veneto

Da vigneti a 6 km dal mare con le montagne che fanno da sfondo. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso vinoso con spiccato sentore di ribes e di frutta rossa matura. Sapore armonico ed equilibrato, di giusto corpo, e di buona persistenza.

Sangiovese Di Romagna 13.00

Zavalloni, Emilia Romagna

Colore rosso porpora con riflessi rubino di buona concentrazione e consistenza. Profumi freschi e tipici di rosa, viola mammola, ciliegia e lampone. Intenso e abbastanza complesso. Al palato conferma una piacevole freschezza con tannini vivaci, fruttato con finale persistente.

Morellino Di Scansano Sassato 18.00

Provveditore Bargagli, Toscana

Si presenta all'aspetto di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si avvertono sentori di viola, amarasca, amarena fresca, ciliegia durona, pepe verde e chiodi di garofano. Al palato risulta schietto, persistente, ampio e si ritrovano i sentori di liquirizia e foglia di tabacco fresco.

Chianti Colli Fiorentini Montebetti Bio 14.00

Podere Gualandi, Trentino

Si presenta in un profondo rosso rubino. Al naso si sprigionano aromi seducenti di ciliegie mature, ribes nero e un accenno di fiori violetto. Note complementari di spezie fini e delicate sfumature di legno conferiscono a questo Chianti una complessità elegante. Al palato si mostra vellutato e fruttato, con un buon equilibrio tra acidità e tannini.

Nero D'avola 18.00

Feudo Disisa, Sicilia

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; al naso profumi fruttati con note di ciliegia e lamponi. In bocca pieno, persistente ed armonico.

Syrah Ronna 20.00

Terre di Giurfo, Sicilia

Colore rosso rubino intenso. Profumo caratteristico del vitigno, con note di bacca rossa e frutta matura. Sapore pieno, giustamente tannico ed armonico.

Rossi del territorio

Il Repertorio Aglianico Del Vulture Doc 34.00

Cantine del Notaio

È ottenuto con uve raccolte nella seconda decade di ottobre. Matura in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, nelle antiche grotte di tufo vulcanico. Il Repertorio è morbido ed equilibrato appena dopo un mese di bottiglia. È caratterizzato da una freschezza aromatica in cui sono evidenti note di ciliegia e marasca e da finale lungo e speziato.

L'atto Aglianico del Vulture 22.00

Cantine del Notaio

Le uve provengono dalle vigne più giovani e vengono raccolte nella prima decade di ottobre. Il vino viene trasferito nei locali di invecchiamento costituiti da grotte naturali di tufo vulcanico e matura in barrique di rovere francese, di terzo e quarto passaggio, per 4-6 mesi. L'Atto è fresco, piacevole, fragrante, ha una bella struttura ed un finale pieno che ricorda la frutta fresca.

Donnasara Aglianico Del Vulture Doc

15.00

Tenute D'Auria

Classica macerazione in rosso, il vino fermenta ad una temperatura controllata non superiore ai 25 gradi. Segue svinatura e pressatura soffice delle vinacce, successivamente assemblaggio delle masse. Invecchiamento in acciaio per circa 4/5 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

Spumanti

Riesling Brut Inganno 572 M.c. 24.00

Calatroni, Lombardia

Il Riesling Italicò è coltivato nella parte più a Nord dell'azienda dove si trovano i terreni più ricchi di calcare. Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli; bollicina fine e persistente. Sapore fresco, fruttato con note sapide, di grande piacevolezza.

Franciacorta Brut Satèn M.c. 46.00

La Valle, Lombardia

I vigneti sorgono su terreni di origine Giurassica, tra i più antichi della Franciacorta, dove la presenza di ammoniti fossili dona ai vini mineralità e sapidità uniche. Giallo con riflessi dorati. Perlage finissimo e persistente. Profumo intenso, complesso di fiori di pesco, miele e nocciole. Sapore fresco ed invitante, morbido e sottile.

Trentodoc Brut Inkino M.c. 36.00

Mas dei Chini, Trentino

Colore paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso e fragrante, di frutta gialla (mela e pesca) con note di crosta di pane. Al gusto la sapidità e la freschezza bilanciano una struttura importante. Bolla fine e cremosa, esalta le note fruttate tipiche dello Chardonnay. Completa il profumo un retrogusto agrumato.

Trentodoc Rose Extrabrut Inkino M.c. 40.00

Mas dei Chini, Trentino

Colore rosa tenue e delicato. Perlage fine e continuo. Caratteristica principale di questo vino è la freschezza e l'eleganza. Al naso è complesso, con note di piccoli frutti, ribes, sensazioni più delicate (rosa canina), fino ad apprezzare note più evolutive (nocciola, mandorla dolce). Al palato emerge la freschezza e l'eleganza del Pinot Nero.

Prosecco 765 Jacur Extra Dry 18.00

Bernardi, Veneto

Bernardi Jacur è un vino spumante extra dry ottenuto da uve Glera, Pinot Grigio e Chardonnay delle Colline di Collalto di Susegana. Si tratta di uno spumante morbido, fresco e delicato. Perfetto come aperitivo o come abbinamento a tutto pasto.

Rosamadre Spumante Brut Rose 23.00

Bernardi, Veneto

Spumante prodotto con il metodo Charmat dal colore rosa delicato con perlage fine e persistente. Profumo delicato e fruttato leggermente aromatico. Sapore brioso, fresco ed elegante. Ottimo come tutto pasto, incontra gradevolmente primi piatti di ogni genere, carni bianche e pesce.

Franciacorta Satèn Millesimato Ardea Heodias 75.00

Centinari, Lombardia

Prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, raccolte a mano all'alba per garantire massima freschezza e integrità degli acini. Un Satèn elegante, avvolgente e setoso, con un perlage finissimo e persistente. Il profumo si apre con note di frutta fresca e fiori bianchi, seguite da sfumature di frutta secca tostata, in perfetto equilibrio. Al palato colpisce per la freschezza, la sapidità e la cremosità con un finale lungo e deciso. Il colore è giallo brillante con riflessi dorati.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- **Uova e prodotti a base di uova.**
- **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- **. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D - alfa naturale, tocoferolo succinato D - alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
- **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*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- **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 da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

È stato un vero piacere ospitarvi
nel nostro locale!

La vostra presenza ha reso
l'atmosfera ancora più speciale e
siamo grati per
Averci scelto.

Speriamo che abbiate apprezzato
il nostro servizio e che l'esperienza
sia stata all'altezza delle vostre
aspettative.

Saremo felici di accogliervi
nuovamente in futuro e di offrirvi
un'altra esperienza
Memorabile.

Grazie ancora e a presto!

FANDANGO