

SALVATORE GATTA
DAL 1982

FANDANGO

RISTORANTE PIZZERIA

PER PRESERVARE LA VOSTRA SALUTE E LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI: TUTTO CIÒ CHE NOI PRODUCIAMO E TRAS- FORMIAMO, 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.

I RICONOSCIMENTI



OLIMPIADI DELLA VERACE PIZZA NAPOLETANA 2012
MEDAGLIA D'ORO PER LA "MASTUNICOLA",
SECONDO MOLTI
LA VERA ANTENATA DELLA PIZZA

AMBASCIATORE DELLA PIZZA PER SLOW FOOD 2016



TOURING CLUB "MIGLIORE RISTORANTE DEL SUD ITALIA" 2017

"3 PIZZE" PER LE GUIDE DE L'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
&
MIGLIORE PIZZERIA DELLA BASILICATA
PER PIZZA AWARDS 2025

ANTIPASTI

TORINO NEL CUORE € 16.50

TARTARE DI MANZO SU FONDO DI **TARALLI** CON **SALSA TONNATA** FATTA IN CASA E **TUORLO D' UOVO** ALLA CROCCO

LA FONDUTA € 13.00

FONDUTA DI FORMAGGI MISTI SERVITI NEL TIPICO "FUJOT" PIEMONTESE ACCOMPAGNATA DA **BASTONCINI** DI PIZZA

METTI UN FIORE A TAVOLA € 13.00

FIORI DI ZUCCA **PASTELLATI** E ACCOMPAGNATI CON **FONDUTA** DI PARMIGIANO

BUFAIA E CULATTA € 18.00

BUFALA E CULATTA (LA PARTE PIÙ PREGIATA DELLA COSCIA DEL SUINO STAGIONATA)

LA TERRA LUCANA INCONTRA IL MARE € 18.00

POLPO SCOTTATO AL ROSMARINO CON **PEPERONE** CRUSCO SU CREMA DI CANNELLINI E **PANE** TOSTATO

LA NOSTRA ROSTICCERIA

PATATINE FRITTE € 4.50

PATATINE CON LA BUCCIA

MILANESI € 7.50

PATATINE CON LA BUCCIA CONDITE CON GORGONZOLA E GHERIGLI DI NOCI

AMERICANE € 7.50

PATATINE CON LA BUCCIA CONDITE CON FONDUTA, CIPOLLA CROCCANTE E PANCETTA

PATATINE SPEZZATE € 5.00

PATATINE CON LA BUCCIA CONDITE CON PEPE E LIMONE

PETTOIA € 3.00

PASTA CRESCIUTA CONDITA CON POMODORINI E FIOR DI LATTE

PETTOIA SPECIAL € 4.00

PETTOLA DOVE DECIDI TU IL CONDIMENTO SALATO

PEPERONI CRUSCHI € 5.00

FRITTATINA CACIO E PEPE € 3.50

FRITTATINA NAPOLETANA FARCITA CON FONDUTA E PEPE

FRITTATINA NAPOLETANA € 3.00

BUCATINI (DE CECCO), GRANA, SALUMI, **PISELLI**, **BESCIAMELLA** ED **IMPASTELLATI**

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 € 2.00

CROCCHETTA DI PATATE FATTE DA NOI

CROCCHETTA FARCITA € 3.00

CROCCHETTA FARCITA CON CULATELLO E FONDUTA OPPURE CON MORTADELLA E CREMA E GRANELLA DI PISTACCHI

SERVIZIO € 3.00

PANE PIZZA € 3.00

PANE € 1.50

PRIMI PIATTI

DISPONIBILI SOLO A PRANZO

AZZI SPIAGGIATE € 11.00
SPAGHETTI CON ACCIUGHE E CRUMBLE, AGLIO
E OLIO EVO

ESTATE € 11.00
FUSILLI, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE,
ORIGANO, OLIO EVO

BACCAIA' RACCHIUSO € 14.00
RAVIOLI DI BACCALÀ CON SUGHETTO AI
CRUSCHI, PANE FRITTO E PEPERONI CRUSCHI

CAVATELLI AL VERDE € 12.00
CAVATELLI, PECORINO, CREMA DI ZUCCHINE E
ZUCCHINE FRITTE A MODO NOSTRO, OLIO EVO

I SECONDI

BACCAIA' CUNZAT € 20.00
CUORE DEL FILETTO DI BACCALÀ CON
POMODORINI, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE E
PEPERONE CRUSCO

CACIO E BRACE € 20.00
TAGLIATA DI MANZO, SCAGLIE DI
CACIOCAVALLO, PANNOCCHIA DI MAIS, E
SALSA BARBECUE

L'INTRAMONTABILE € 20.00
TAGLIATA DI MANZO CON POMODORINI,
RUCOLA SCAGLIE DI GRANA

POLLO ESTIVO € 16.00
TAGLIATA DI SUPREMA DI POLLO SU **SALSA** AL
CURRY E FAGIOLINI AL VAPORE

UN TONNO A FERRANDINA € 17.00
BISTECCA DI TONNO CON RUCOLA, OLIVE
INFORNATE DI FERRANDINA, PESTO DI
POMODORI SECCHI

POLPETTE UBRIACHE € 16.00
POLPETTE DELLA CASA CON UNA
LUNGHISSIMA COTTURA NELLA **BIRRA** WEISS
SU CREMA DI FRIARIELLI E CROSTINI DI **PANE**
CASERECCIO

INSALATONE E CONTORNI

POLLETTO IN CAMPAGNA € 15.00
INSALATONA CON INSALATA ICEBERG, SUPREMA
DI POLLO CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA,
POMODORINI

BACCAIA' IN COPERTA € 17.00
INSALATINA TIEPIDA DI PATATE CON OLIVE
TAGGIASCHE, **BACCALA'**, OLIO EVO E
PEPERONI CRUSCHI

NAPOLI - POTENZA € 8.00
SCAROLA CON **ALICI** E OLIVE TAGGIASCHE E
CAPPERI

FRIGGITELLI € 5.00
PEPERONI FRIGGITELLI FRITTI, SALE OLIO EVO

ZUCCHINE A MODO NOSTRO € 5.00
ZUCCHINE FRITTE CONDITE CON OLIO EVO,
SALE E MENTA

VERDURE ALLA GRIGLIA € 5.00
MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA

FAGIOLINI AL VAPORE € 5.00

PANE PIZZA € 3.00

PANE € 1.50

GLI IMPASTI DISPONIBILI



SENZA GLUTINE

+ € 3.00



INTEGRALE MULTICEREALE

+ € 3.00



A RUOTA DI CARRO

+ € 1.50



AL CIOCCOLATO FONDENTE

+ € 3.00



ALL'ACQUA DI POMODORO

+ € 3.00

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 AGGIUNTIVO, CHE POTRÀ VARIARE DA + € 1,00 A + € 4,00.A SINGOLO INGREDIENTE

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!

MARGHERTE & MARTINARE SECONDO ME

AI 3 POMODORI

€ 12.50

ANTICO POMODORO DI NAPOLI, POMODORINI ROSSI, PACCHETELLE GIALLE, MOZZARELLA DI **BUFALA**, **BURRATA**, GRANA PADANO DOP, BASILICO, OLIO EVO, ORIGANO

SUPER

€ 11.00

ANTICO POMODORO DI NAPOLI, CORNICIONE RIPIENO DI **RICOTTA**, MOZZARELLA DI **BUFALA**, GRANA PADANO DOP, BASILICO, OLIO EVO

EXTRA

€ 10.50

MOZZARELLA DI **BUFALA**, POMODORINI DEL PIENNOLO, PACCHETELLE GIALLE, GRANA PADANO DOP, BASILICO, ORIGANO, OLIO EVO

MARTINAGRICOLA

€ 10.00

ANTICO POMODORO DI NAPOLI AROMATIZZATO CON CREMA DI PEPERONI, **ACCIUGHE**, OLIVE TAGGIASCHE, **PESTO** DI POMODORINI DRY, FIORI DEL CAPPERO, 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

LE CROCCANTI

ASSUNTA MADRE

IMPASTO INTEGRALE MULTICEREALE

€ 17.00

PATATE **ARRAGANATE**, **PROVOLA** AFFUMICATA,
FIOR DI LATTE, **PANCETTA**, OLIVE TAGGIASCHE,
PEPERONI CRUSCHI, BASILICO, OLIO EVO

POLP FICTION

IMPASTO ALL'ACQUA DI POMODORO

€ 17.00

PROVOLA, BACON DI **POLPO**, PATATE
ARRAGANATE, **MAIONESE** AL CRUSCO, BASILICO,
OLIO EVO

MARE MOSSO

IMPASTO ALL'ACQUA DI POMODORO

€ 16.00

BUFALA, FILETTI DI **TONNO**, PACCHETELLE
ROSSE, PACCHETELLE GIALLE, OLIVE TAGGIASCHE,
CIPOLLE ROSSE, ORIGANO, BASILICO, OLIO EVO

TRA MARI E MONTI

IMPASTO INTEGRALE MULTICEREALE

€ 17.00

BUFALA, **BACCALÀ**, **FUNGHI** CARDONELLI,
OLIVE INFORNATE DI FERRANDINA,
PEPERONE CRUSCO, BASILICO, OLIO EVO

LE STAGIONALI

MICA PIZZA E FICHI

€ 16.00

MOZZARELLA DI BUFALA, CULATELLO, FICHI,
GORGONZOLA, BASILICO, OLIO EVO

MAIATINO NELL'ORTO

€ 16.00

FIOR DI LATTE, **PROVOLA** AFFUMICATA,
SALSICCIA FRESCA, **PEPERONI** FRIGGITELLI,
PANCETTA CROCCANTE, BASILICO, OLIO EVO

ZUCCHINE IN TUTTE LE SAISE

€ 15.00

CREMA DI ZUCCHINE, **FIOR DI LATTE**,
ZUCCHINE FRITTE A MODO NOSTRO, **FIORI DI**
ZUCCA PASTELLATI, BASILICO, OLIO EVO

GRICIA ESTIVA

€ 15.00

PECORINO STEMPERATO, **PANCETTA**
CROCCANTE, **FONDUTA** DI PECORINO, **PEPE**,
ZEST DI LIMONE, BASILICO, OLIO EVO

ICONE DEL FANDANGO

MATRICIANA DI BACCAIÀ € 14.00

ANTICO POMODORO DI NAPOLI, **BACCALA'**, OLIVE TAGGIASCHE, GRANA PADANO DOP, ORIGANO, **PEPERONE** CRUSCO, BASILICO, OLIO EVO

VIAGGIO AD AMATRICE € 13.50

ANTICO POMODORO DI NAPOLI, GRANA PADANO DOP, **PANCETTA** CROCCANTE, **FONDUTA** DI PECORINO, 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

MATILDA € 15.00

ANTICO POMODORO DI NAPOLI, **MOZZARELLA** DI **BUFALA**, SALSICCIA FRESCA, SALAME **PICCANTE**, **FUNGHI** PORCINI, OLIVE INFORNATE DI FERRANDINA 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

ORO DI NAPOLI € 14.00

ANTICO POMODORO DI NAPOLI, **MOZZARELLA** DI **BUFALA**, SALSICCIA FRESCA, **PANCETTA**, **PROVOLA** AFFUMICATA, **FUNGHI** PORCINI, BASILICO, OLIO EVO

MASTUNICOIA RIVISITATA € 10.00

PECORINO, LUCANO **PANCETTA**, **FONDUTA** DI **PECORINO**, GRANA PADANO DOP, **PEPE**, BASILICO, OLIO EVO

PATAPIZZA € 10.00

FIOR DI LATTE, PATATE ARRAGANATE, **PANCETTA**, BASILICO, OLIO EVO, **CRUMBLE**

TOTÒ € 10.50

FIOR DI LATTE, **CREMA** DI FRIARIELLI, SALSICCIA FRESCA, 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

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

EMILIANA TERRONA € 13.00

FIOR DI LATTE, **CREMA** DI **PISTACCHIO**, **BURRATA**, MORTADELLA ARTIGIANALE, GRANELLA DI **PISTACCHIO**, BASILICO, 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

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

4 FORMAGGI € 12.00

FIOR DI LATTE, **PROVOLA** AFFUMICATA, CIALDA DI GRANA PADANO DOP, GORGONZOLA DOP, CONFETTURA LUCANA, BASILICO, OLIO EVO

DELIZIOSA € 12.50

FIOR DI LATTE, IN COTTURA, RUCOLA, POMODORINI, CULATELLO, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP, OLIO EVO

SCALERESE € 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

GOIOSA AL CARMELLO

€ 16.00

PIZZA FRITTA

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO, GRANELLA DI NOCCIOLE, TOPPING AL CARMELLO SALATO

FORESTANERA

€ 18.00

IMPASTO AL CIOCCOLATO FONDENTE

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO, CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE, CREMA DI NOCCIOLE, CUMBLE DI BISCOTTI E AMARENE

I DESSERT

TRANCIO DI FORESTANERA

€ 6.00

PIZZA CON IMPASTO AL CIOCCOLATO FONDENTE

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO, CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE, CREMA DI NOCCIOLE, CUMBLE DI BISCOTTI E AMARENE

CREMA SCAIERESE

€ 6.00

LA NOSTRA RIVISITAZIONE DELLA "CATALANA", SEMIFREDDO AL PROFUMO DI AMARENE E FLAMBÉ AL TAVOLO

TORTINO DAL CUORE CALDO

€ 6.00

AL CIOCCOLATO OPPURE AL PISTACCHIO

SEMIFREDDO ALLE NOCI

€ 6.00

SERVITO CON TOPPING AL CARMELLO SALATO OPPURE CON TOPPING AL CIOCCOLATO

SORBETTO ALL'IMONE

€ 6.00

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

€ 6.00

SERVITO CON GRANELLA DI PISTACCHIO

TARTUFO BIANCO OPPURE NERO

€ 6.00

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

€ 6.00

SI PUÒ SERVIRE CON TOPPING AL CIOCCOLATO O CON AMARENE OPPURE AFFOGATO AL CAFFÈ

TARTUFO AGLI ARACHIDI E CARMELLO SALATO

€ 6.00

IL NOSTRO TIRAMISÙ

€ 6.00

FRUTTA BRINATA

€ 6.00

DIRITTO DI TAGLIO + € 0.50 A PERSONA

DIRITTO DI TAPPO + € 3.00 A PERSONA

CAFFETTERIA AMARI & DISTILLATI

CAFFÈ	€ 1,50	CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,50
CAFFÈ MACCHIATO	€ 2,00	CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00

AMARI € 3.00

AMARO DEL CAPO, LUCANO,
UNICUM, JEFFERSON, PETRUS,
MONTENEGRO, BRANCAMENTA,
FERNET, JEGERMAISTER, BORSCI

GRAPPA BIANCA	€ 3.50	WHISKEY KINHAN'S	€ 8,00
GRAPPA BARRICATA	€ 5.50	WHISKEY LAPHROAIG	€ 8,00
LIMONCELLO / LIQUIRIZIA	€ 3.00	WHISKEY OLD BALLANTRUAN	€ 8,00
RUM DIPLOMATICO	€ 8.00	WHISKEY PEAT'S BEAST	€ 8,00
RUM ZACAPA 23A	€ 8.00	WHISKEY TAIISKER SKIE	€ 8,00
RUM KARUKERA	€ 8.00	WHISKEY JACK DANIELS	€ 6.00
RUM CLEMENT	€ 8.00	BOURBON MAKER'S	€ 7.00
RUM CLAIRIN	€ 8.00	COGNAC DROUET VS	€ 7.00
BAYLEYS	€ 5.00	BAS ARMAGNAC	€ 7.00
WHISKEY EDRAOUR	€ 8,50	BEIJE DE BRIJLET	€ 7.00

LE BIRRE & BEVANDE

PROQUESTA I.P.A.

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 CAMELLO, 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, O PROVALA CON LA MATRICIANA DI BACCALÀ.

DORTUMUNDER UNION

PICCOLA € 4.00

MEDIA € 6.00

BIONDA, GIALLO PAGLIERINO, SCHIUMA BIANCA, MOLTO FINE E PERSISTENTE. AROMA MOLTO FRESCO CON LEGGERO SENTORE DI MALTO. GUSTO PIENO CON CARATTERISTICO E MODERATO PUNTO DI AMARO E OTTIMA PERSISTENZA GUSTATIVA.

SI ABBINA CON PRIMI PIATTI COME TORTELLI DI ZUCCA, PASTA BIANCA AL FORNO, RISOTTO CON FUNGHI CHAMPIGNON, PIZZA CON 'NDUJA, PESCI COME OMBRINA E PAGELLO. O PROVALA CON LE NOSTRE PROPOSTE DI MARGHERITA NELLE VARIE VERSIONI. O CON LE NOSTRE PROPOSTE STAGIONALI.

OBERDORFER WEISSBIER

PICCOLA € 5.00

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 GRADEVOL. IDEALE PER PIATTI LEGGERI, NON TROPPO SPEZIATI, CARNE BIANCA, PESCE. CON LA PIZZA AUTUNNO IN BASILICATA O CON LA PIZZA VIAGGIO AD AMATRICE.

ST IDESBAID TRIPEL ROUGE

PICCOLA € 5.00

MEDIA € 7.00

AMBRATO INTENSO, SCHIUMA BEIGE CREMOSA E PERSISTENTE. NOTE MALTATE E FRUTTATE, SENTORI BISCOTTATI E LIEVEMENTE SPEZIATI. GUSTO PIENO, NOTE INTENSE SPEZIATE, CAMELLATE E FRUTTATE. FINALE SECCO CON UNA NOTA VAGAMENTE AMARA. OTTIMA CON FORMAGGI VACCINI STAGIONATI, CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA E CACCIAGIONE. PROVALA CON L'ORO DI NAPOLI OTTIMA CON LA MATILDA D.

NORBERTUS EDELSTARK

PICCOLA € 5.00

MEDIA € 7.00

BIONDA DOPPIO MALTO D' ABBAZIA. COLORE GIALLO DORATO, SCHIUMA BIANCA FINE E PERSISTENTE, AROMA DI LIEVITI INTENSI, FRUTTA, PERA, MELA, CON SENTORI FLOREALI E SPEZIATI. DOLCE, INTENSO, BEN STRUTTURATO ED EQUILIBRATO CON NOTE DI FRUTTA MATURA E CANDITA, SPEZIE, PEPE BIANCO. SENSAZIONE PULITA CON BUONA PERSISTENZA GUSTATIVA. SI ABBINA A CARNI BIANCHE ALLA GRIGLIA, SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI ED ERBORINATI, E AL PESCE. OTTIMA CON LA NOSTRA PIZZA POLP FICTION E CON LA CACIO E PEPE OTTIMA CON LA 4FORMAGGI.

ACQUA DA MEZZO LITRO € 1.50

COCA COLA € 2.50

ACQUA PANNA/S. PELLEGRINO € 3.00

COCA COLA ZERO € 2.50

BIBITE BIO CORTESE € 4.00

COCA, ARANCIATA ROSSA, TÈ LIMONE

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 € 18.00
CAVARIETTA
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 € 20.00
COLLI ORIENTALI GRILLO IOIE
FRUFI 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 € 14.00
CLASSICO
TERRA DELLE LAME 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 AMAROGLIOLO.

VERMENTINO DI SARDEGNA VILLA € 14.00
SOLAIS
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 VÉRDUNO, 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.

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.

VALPOLICELLA CLASSICO

€ 18.00

VILLA SPINOSA, VENETo

COLORE ROSSO RUBINO, FRAGRANTE CON UN PROFUMO CHE RICORDA LA FRUTTA, LA MARASCA E LA CILIEGIA.

SANGIOVESE DI ROMAGNA

€ 13.00

ZAVALLONI, EMILIA ROMAGNA

COLORE ROSSO PORPORA CON RIFLESSI RUBINO DI BUONA CONCENTRAZIONE E CONSISTENZA. PROFUMI FRESCI 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 QUALANDI, 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

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.

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 GROTTI 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

CANTINE DEL NOTAIO

€ 22.00

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 GROTTI 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

ICLASSICA 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.

SPUMANANTI

ROSAMADRE SPUMANTE BRUT ROSE'

BERNARDI, VENETO

€23.00

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.

PROSECCO 765 JACUR EXTRA DRY

BERNARDI, VENETO

€ 18.00

BERNARDI JACUR È UN VINO SPUMANTE EXTRA DRY OTTENUTO DA UVE GLER, 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.

FRANCIACORTA SATEN MILESTIMATO

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.

RIESLING BRUT INGANNO 572 M.C.

CALATRONI, LOMBARDIA

€ 24.00

IL RIESLING ITALICO 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 SATEN M.C.

LA VALLE, LOMBARDIA

€ 46.00

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.

MAS DEI CHINI, TRENTO

€ 36.00

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, TRENTO

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 E VOLUTIVE (NOCCIOLA, MANDORLA DOLCE). AL PALATO EMERGE LA FRESCHEZZA E L' ELEGANZA DEL PINOT NERO.

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) LATTIOLO.

• 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 ILLINOINENSIS (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.

IT 22.II.2011 GAZZETTA UFFICIALE DELL'UNIONE EUROPEA L 304/43

(1) E I PRODOTTI DERIVATI, NELLA MISURA IN CUI LA TRASFORMAZIONE CHE HANNO SUBITO NON È SUSCETTIBILE DI ELEVARE IL LIVELLO DI

ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'AUTORITÀ PER IL PRODOTTO DI BASE DA CUI SONO DERIVATI.

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.

SUPERIAMO 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!

