

SALVATORE GATTA

DAL 1982

**FANDANGO**



**45°**  
classifica italia 2024

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.

# ANTIPASTI

BUFALA E CULATTA € 18.00

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

TORINO NEL CUORE € 15.00

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

LA FONDUTA € 12.00

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

LA TERRA LUCANA INCONTRA IL MARE € 14.00

**Polpo** scottato al rosmarino con peperone Crusco su crema di **piselli** al profumo di menta, con crostini di **pane** casereccio

BACCALÀ IN COPERTA € 15.00

Insalatina tiepida di **baccalà** con olive taggiasche, finocchi, olio aromatizzato **all'arancia**, peperoni cruschi



## Rosticceria lucana

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 SPEZIATE € 5.00

Patatine con la buccia condite con **pepe** e limone

PETTOLA € 3.00

**Pasta** cresciuta condita con pomodorini e **mozzarella**

PETTOLA SPECIAL € 4.00

**Pettola** dove decidi tu il condimento salato

PEPERONI CRUSCHI € 5.00

ZEPOLINA LUCANA € 2.50

Frittelle di **casatiello** ricetta della casa

FRITTATINA NAPOLETANA € 3.00

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

FRITTATINA CACIO E PEPE € 3.50

**Frittatina** 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 fatte da noi

CROCCHETTA FARCITA € 2.50

**Crocchetta** farcita con culatello e **fonduta** oppure con mortadella e **crema** e **granella** di **pistacchi**

COPERTO € 1.50

PANE PIZZA € 2.50 PANE € 1.00

## LA CUCINA

### VITELLO IN ROSSO € 18.00

Tagliata di manzo con riduzione di **vino** aglianico, **cipolla caramellata** al **vino** e patate

### PASSEGGIANDO PER BOSCHI € 20.00

Tagliata di manzo con **funghi**, scaglie di **caciocavallo** e **burro** al tartufo

### PEPOSA € 20.00

Tagliata di manzo con **crema** al **pepe** rosa e patate

### POLLO ESTIVO € 16.00

Tagliata di suprema di pollo con pomodorini, rucola e grana padano dop

### POLPETTE ALLA BIRRA € 16.00

Polpette della casa con una lunghissima cottura nella **birra** weiss su vellutata di friarielli e crostini di **pane** casereccio

### UN TONNO A FERRANDINA € 16.00

Bistecca di **tonno** al **sesamo** con rucola, olive infornate di Ferrandina e pomodori secchi

### IL BACCALÀ È SERVITO € 20.00

cuore del filetto di **baccalà** cotto a vapore e rifinito in padella, servito su vellutata di patate e con peperone crusco



## Insalatone & Contorni



### POLLETTO IN CAMPAGNA € 15.00

Insalatona con insalata iceberg, suprema di pollo finocchi, cipolla rossa, pomodorini

### IDEA DI CAPRESE € 14.00

**Burrata**, pomodorini rossi, basilico, origano

### LA CIAMBOTTA € 7.00

Stufato di verdure miste

### INSALATA VERDE € 4.00

insalata iceberg

### INSALATA MISTA € 5.50

insalata iceberg, pomodorini, rucola

PANE PIZZA € 2.50 PANE € 1.00

## I PRIMI

**ORECCHIETTE CON LO NTRUPPC € 13.00**

Orecchiette con sugo alla salsiccia stagionata  
pezzente leggermente piccante

**SPAGHETTONI AMMUDDICATI € 11.00**

Spaghettoni freschi con acciughe, mollica e  
peperone crusco

**FUSILLI E MELANZANE € 13.00**

Fusilli caserecci con sughetto di melanzane,  
pomodorini e mandorle

**PENSANDO ALLA CARBONARA € 13.00**

Spaghetti garofalo con crema alla carbonara e  
pancetta

**GARGANELLI STELLATI € 13.00**

Garganelli freschi con sugo ai 4 pomodori

**BACCALA' RACCHIUSO € 12.00**

Ravioli di baccalà con sugo ai cruschi con pane  
fritto e peperoni cruschi

**SPAGHETTONI AL RAGU' € 10.00**

Spaghettoni con il classico ragu' di carne macinata



## LE PIZZE

### LE DEGUSTAZIONI

#### 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 interpretazione 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 disponibili + €3.00*



Senza glutine



Integrale multicereale



All'acqua di pomodoro



Al cioccolato fondente

*Gentile cliente, alcuni ingredienti potrebbero terminare e di conseguenza essere sostituiti con altri di egual qualità.*

*Le variazioni apportate ai piatti hanno un costo che varia da € 1.00 a € 3.50. Per ogni informazione o dubbio chiedete allo staff.*



## **Margherite & Marinare secondo me**

MARIROMA € 9.50

Passata di pomodorini gialli, **accughe**, fiori del capperò, olive taggiasche, grana padano dop, origano, basilico, olio EVO

MARINAGRICOLA € 10.00

Antico pomodoro di Napoli aromatizzato con crema di peperoni, **accughe**, olive taggiasche, pomodorini dry, fiori del capperò, 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, pomodori dry, **burrata**, mozzarella di **bufala**, 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, grana padano dop, basilico, olio EVO

## Le croccanti

BACCALA' IN FESTA € 17.00  
IMPASTO ALL' ACQUA DI POMODORO  
**Baccalà** cotto al vapore, olive taggiasche, **fior di latte**, emulsione di **nduja**, chips di topinambur, olio aromatizzato all' **arancia**, basilico

ASSUNTA MADRE € 16.00  
IMPASTO INTEGRALE MULTICEREALE  
Patate arraganate allo zafarano lucano, **provola** affumicata, **fior di latte**, pancetta, olive taggiasche, peperoni cruschi, basilico, olio EVO

FERIE IN CALABRIA € 17.00  
IMPASTO INTEGRALE MULTICEREALE  
Filetti di **tonno**, pomodorini, cipolla rossa, emulsione di **nduja**, origano, basilico fritto, olio EVO

POLP FICTION € 17.00  
IMPASTO ALL'ACQUA DI POMODORO  
**Polpo** arrostito, patate arraganate, mozzarella di **bufala**, **provola** affumicata, **maionese** al crusco, **crumble**, basilico, olio EVO



## Le Stagionali

RICORDO DI SAN MARTINO € 15.00  
Crema di melanzane, melanzane a funghetto, **fior di latte**, pomodorini, **mandorle**, basilico, olio EVO

QUEL MAZZOLIN DI CARCIOFI € 16.00  
**Crema** di **carciofi**, **fior di latte**, **pecorino**, culatello croccante, olive infornate di Ferrandina, basilico, olio EVO

AUTUNNO IN BASILICATA € 15.00  
**Fior di latte**, **provola** affumicata, **crema** di **zucca**, **funghi** cardoncelli, pancetta croccante, **fonduta** di pecorino, basilico, olio EVO

ACQUASALA SULLA PIZZA € 16.00  
**Pecorino** lucano, cipolla rossa, pancetta croccante, **uova** al tegamino, **fonduta** di pecorino, peperoni cruschi, cipolla croccante, basilico, olio EVO

ZUCCA AL QUADRATO € 16.00  
**Crema** di **zucca**, grana padano dop, zucca saltata, chips di culatello croccante, **funghi** cardoncelli, cialde di grana, basilico fritto, olio EVO



## Icone del Fandango

MATRICIANA DI BACCALÀ € 13.00

Antico pomodoro di Napoli, **baccala'** sfogliato, olive taggiasche, grana padano dop, origano, basilico, olio EVO

VIAGGIO AD AMATRICE € 13.00

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

NERA € 13.00

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

MATILDA € 13.00

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

CAPRICCIOSA 2.0 € 11.50

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

ORO DI NAPOLI € 12.50

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

TOTÒ € 10.00

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

PATAPIZZA € 10.00

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

CARDONCELLO € 10.00

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

EMILIANA TERRONA € 12.00

**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

LUCANA € 13.00

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

4 FORMAGGI € 11.50

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

CACIO E PEPE SELVAGGIA € 13.00

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

DELIZIOSA € 11.50

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

SCALERESE € 12.00

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

FANDANGO € 10.00

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

## LE PIZZE DOLCI

<b>GOLOSA AL CARMELLO</b> 16 <i>PIZZA FRITTA</i> <b>Crema</b> al <b>cioccolato</b> bianco, granella di <b>nocciole</b> , <b>topping</b> al caramello salato	<b>FORESTA NERA</b> 18 <i>IMPASTO AL CIOCCOLATO FONDENTE</i> <b>Crema</b> al <b>cioccolato</b> bianco, <b>crema</b> al <b>cioccolato</b> fondente, <b>crema</b> di <b>nocciole</b> , <b>cumble</b> di biscotti e amarene
---	--

## I DESSERT

<b>Crema scalere</b> 6 La nostra rivisitazione della "catalana", base semifreddo al profumo di amarena flambé	<b>Il nostro tiramisù</b> 6
<b>Semifreddo alle noci</b> 6 Servito con topping al caramello salato oppure con topping al cioccolato	<b>Tortino dal cuore caldo</b> 6 Al cioccolato oppure al pistacchio
<b>Semifreddo al pistacchio</b> 6 Servito con granella di pistacchio	Sorbetto al limone 6
<b>Al cioccolato</b> 6 Si può servire con topping al cioccolato o con amarene oppure affogato al caffè	<b>Tarugo bianco</b> 6
	<b>Tartugo agli arachidi</b> 6 con caramello salato
	<b>Frutta brinata</b> 6

## BEVANDE & CAFFETTERIA

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

## AMARI & DISTILLATI

Amari	3,00	Whiskey Kinhan's	7,50
Amaro del Capo, Lucano, Unicum, Jefferson, Petrus, Montenegro, Brancamenta, Fernet, Jegermaister, Borsci		Whiskey Laphroaig	7,50
Limoncello	2,50	Whiskey Old Ballantruan	7,50
Rum Diplomatico	7,50	Whiskey Peat's beast	7,50
Rum Zacapa 23A	7,50	Whiskey Talisker Skie	7,50
Rum Karukera	7,00	Whiskey Jack Daniels	5,50
Rum Clement	8,00	Bourbon Maker's	6,50
Rum Clairin	8,00	Cognac Drouet Vs	6,50
Bayleys	3,50	Bas Armagnac	6,50
Whiskey Edradour	8,50	Belle de Brillet	6,50

# I VINI

## ***Del territorio***

**RE MANFREDI BIANCO  
BASILICATA IGT Terre  
degli Svevi** 20.00

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 terroir 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.

**DONNASARA AGLIANICO  
DEL VULTURE DOC  
Tenute D' Auria** 13.00

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.

**L' ATTO AGLIANICO  
DEL VULTURE  
Cantine del Notaio** 19.00

Le uve provengono dalle vigne più giovani e vengono raccolte nella prima decade di ottobre. La fermentazione avviene all'interno di vasche di acciaio inox con temperatura controllata. La macerazione dura circa 7 giorni. Il vino viene poi 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.

**IL REPERTORIO AGLIANICO  
DEL VULTURE DOC  
Cantine del Notaio** 24.00

È ottenuto con uve raccolte nella seconda decade di ottobre e fermentate con macerazione di circa 15 giorni. 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.

**RE MANFREDI ROSATO  
BASILICATA IGT Terre  
degli Svevi** 20.00

Un rosato, brillante, che rappresenta la re-interpretazione 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.

## Rosato

NEGROAMARO SALENTO ROSATO  
CAVARLETTA  
Petrelli, Puglia 17.00

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

## Bianchi

RIBOLLA GIALLA COLLI  
ORIENTALI  
Grillo Iole, Friuli Venezia Giulia 20.00

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  
Zavalloni, Emilia Romagna 14.00

Bouchet dalla complessità aromatica straordinariamente potente e persistente, su note di ciclamino e gelsomino. Al sapore si percepisce morbidezza e rotondità che ne testimoniano immediatamente la qualità. Calda e convincente l'apertura in bocca dove l'apporto alcolico a strutturale regge il confronto con un vino intensamente fresco e sapido. Bel finale vivacizzato da un leggero contributo tannico.

VERDICCHIO CASTELLI DI JESI  
CLASSICO TERRA DELLE LAME  
Vignamato, Marche 14.00

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  
Santadi, Sardegna 14.00

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.

## ***Spumanti***

### **RIESLING BRUT INGANNO 572 M.C. Calatroni, Lombardia 24.00**

Il Riesling Italice 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, Trentino 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. Mas dei Chini, Trentino 40.00**

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.

# Rossi

## BARBERA D'ASTI RUNC Cascina Carlòt, Piemonte 16.00

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 Castello di Verduno, Piemonte 56.00

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 Mon Carul, Lombardia 15.00

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 La Frassina, Veneto 15.00

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.

## MERLOT La Frassina, Veneto 15.00

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.

## VALPOLICELLA CLASSICO Villa Spinosa, Veneto 18.00

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

## SANGIOVESE DI ROMAGNA Zavalloni, Emilia Romagna 13.00

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 Provveditore Bargagli, Toscana 18.00

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 Podere Gualandi, Trentino 14.00

Guido si è specializzato nella ricerca, reimpianto e valorizzazione degli antichi vitigni quali il Sangiovese, l'Abrusco, il Foglia Tonda, l'Aleatico, il Colorino, vari Trebbiani, Malvasie e il Pugnetello, coltivati nella sua zona, il Chianti colli Fiorentini, nel comune di Montespertoli in provincia di Firenze. Grazie alle sue ricerche e alla dedizione Guido produce oggi vini di grande bevibilità e originalità. Sono vini archeologici come li chiama lui perché affondano le radici nelle usanze plurisecolari della Toscana.

## SYRAH RONNA Terre di Giurfo, Sicilia 20.00

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

## NERO D'AVOLA Feudo Disisa, Sicilia 18.00

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

# Le Birre

## BERLINER KINDL

piccola	3.00
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.**

## 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.**

## OBERDORFER WEISSBIER

piccola	4.00
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 gradevole. **Ideale per piatti leggeri, non troppo speziati, carne bianca, pesce. Con la pizza Autunno in Basilicata o con la pizza Viaggio ad Amatrice.**

## DELIRIUM NOCTURNUM

piccola	4.50
media	7.00

Stile Dark Strong Ale. Rosso-marrone scuro. Schiuma beige compatta e persistente. Sentori di caramello, caffelatte e cioccolato amaro si sposano con note speziate di liquirizia e coriandolo. Gusto intenso, morbido e persistente. Finale secco. **Si sposa bene con la nostra pizza ai quattro formaggi o con la Matilda.**

## ST. IDESBALD RED

piccola	4.50
media	7.00

Rossa d' Abbazia. Gusto iniziale dolce, speziato, con un finale equilibrato, note dolci e fruttate con sentori di caramello e pepe. **Si abbina a carni rosse e pizze come la nostra Scalerese e quattro formaggi e a pizze con salsiccia e funghi porcini, a formaggi vaccini di media stagionatura e a dolci al cioccolato fondente.**

## NORBERTUS EDELSTARK

piccola	3.00
media	6.00

Bionda doppio malto d' Abbazia. Bionda giallo dorato, limpida, con 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. di luppolo. Si abbina a carni bianche alla griglia, salumi e formaggi stagionati e anche erborinati, cernia ai ferri e pesce in umido. Ottima con la nostra pizza capricciosa 2.0 e con la cacio e pepe.



## 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) lattolo.
- 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 SO<sub>2</sub> 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 22.11.2011 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.



# *FANDANGO*

POTENZA

Via dei Molinari, 37, 85100 Potenza  
tel. 0971 281157