

Servizio, pane e coperto

Menu

€

(allergeni) 5,00

a persona

AFFETTATI		
Involtini di bresaola di manzo con rucola, olio e pepe verde		12,00
Prosciutto affumicato con pomodori secchi		12,00
Prosciutto crudo di maiale di montagna con carciofini arrostiti sott'olio		12,00
Soppressata lucana di maiale piccante al peperoncino		10,00
Lucanica dolce: salamino di maiale con finocchietto		10,00
Affettato misto	((1,5,7))	16,00

PRIMI PIATTI		
Zuppa del giorno	(1,(7),9)	12,00
Rigatoni all'Amatriciana	(1,(7))	14,00
Vermicelli cacio e pepe: fatto con arte (piatto dal sapore deciso, asciutto, tiepido e molto al dente)	(1,7)	16,00

PASTE LUCANE fatte in casa		
Orecchiette: originali lucane fatte a mano condite al ragù di agnello e maiale con cacioricotta	(1,3,(7),9,12)	17,00
Ciabatte: piccola pasta fatta di sfoglia condita con ricotta pomodoro basilico e parmigiano	(1,3,7)	15,00
Cautarogni: grossi cavatelli (acqua e farina) con broccoli, profumo di aglio e peperoncino (invernale)	(1)	17,00
Cauzuni: grandi ravioli ripieni di ricotta e verdura conditi con pomodoro e parmigiano	(1,3,5,7)	15,00
Lucanelli terribili (ma non troppo): con pomodoro, aglio, peperoncino, prezzemolo e "cruschi"	(1,5)	15,00
Fusilli: (acqua e farina) con la mollica di pane, profumo di aglio, olio e peperoncino	(1)	15,00
TRIS più uno: quattro assaggi di paste dello chef (non possibile per una persona)	(1,3,5,7,9,12)	24,00 a persona

SECONDI PIATTI		
Carne ai ferri: filetto o bistecca o fettine di manzo o fettine di vitella		12,00/14,00 al fig
Baccalà del giorno	(1,(4),5)	26,00
Lingua lessa di vitella in salsa verde e mostarda	4,5,7,9,10,12)	16,00
Polpettine di stagione	(1,3,5,7)	17,00
Pezze pazze: fettine di manzo condite con salsa a base di origano e peperoncino accompagnate da crocchette	(1,3,4,5,7,10,11,12)	18,00
Babette: girello di vitella al forno condito con crema al tartufo	(7,9)	20,00
Fiorella: scaloppina di vitella in salsa di carote, a balsamico	(1,7)	16,00
Gliù-gliù: petto di tacchino all'arancia	(1,7)	16,00
Sette veleni: "Anastasia" filetto di manzo condito con salsa di tartufo e funghi porcini	((7))	42,00

VERDURE e...		
Insalata verde o mista		7,00
Verdura cotta di stagione all'agro o in padella		7,00
Crocchette di patate "nobili" fatte dallo chef	(1,3,5,7)	7,00
Zucchini ripieni di mozzarella al pomodoro	(1,3,5,7)	8,00
Peperoni "cruschi" di Senise: peperoni secchi fritti	(1,5)	9,00

FORMAGGI		
Scamorza ai ferri	(7,10)	14,00
Misto di formaggi "Lucano" con miele e/o mostarda artigianale	(7,10)	16,00

DESSERTS		
Tagliata di frutta fresca al naturale		7,00
Gelato semplice: crema, nocciol, limone, lampone		7,00
Gelato condito: con cioccolato caldo, o caffè o distillato o liquore	(3,5,7,8)	9,00
Stregone stregato: semifreddo affogato con liquore "Strega"	3,5,7,8,12)	10,00
Profiterole "fatto al momento" con cioccolato caldo, panna, amarena e cannella	(1,3,5,7,8)	12,00
Dolce dello "chef"	3,5,7,8,12)	10,00

i peccati di gola sono veniali

INOLTRE

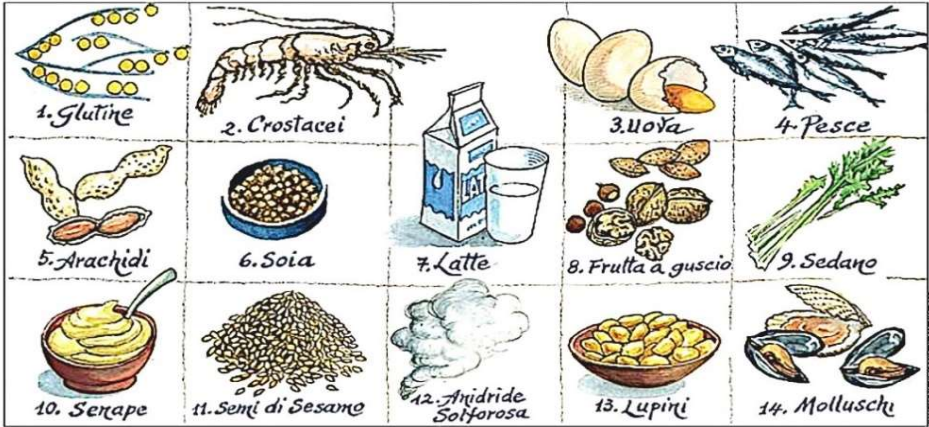
I piatti del giorno

E quelli normalmente possibili

Per una migliore scelta chiedere

la carta dei vini o la carta dei distillati e liquori

la carta per intolleranti e allergici e chiedere al personale



MENÙ STORICO	
(3 portate)	
cacio e pepe	
pezze pazze	
2 palline di profiterole	
€ 46,00*	
(1,3,4,5,7,8,9,10,11,12)	
MENÙ DELL'AMICIZIA	
(10 portate)	
assaggini di primi	
assaggini di secondi e contorni	
misto dolci	
€ 50,00*	
con aperitivo e 4 vini ecc...	
€ 75,00*	
(1,3,4,5,7,8,9,10,11,12)	

GRAN MENÙ DEGUSTAZIONE	
(15 portate)	
tutto compreso dall'antipasto al caffè	
secondo la fantasia dello chef	
€ 70,00*	
con aperitivo e 5 vini ecc...	
€ 95,00*	
(1,3,4,5,7,8,9,10,11,12)	

* prezzo a persona

e non possibile per una persona

Per tavoli completi

Dopo la consultazione del ricettario, "Si prega, prima dell'ordinazione di segnalare al personale addetto, le eventuali allergie o intolleranze alimentari e relativa gravita ."

