

Menu

€

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	16,00

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

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

SECONDI PIATTI	
Carne ai ferri: filetto o bistecca o fettine di manzo o fettine di vitella al fig	00/14,00
Baccalà del giorno	26,00
Lingua lessa di vitella in salsa verde e mostarda	16,00
Polpettine di stagione	17,00
Pezze pazze: fettine di manzo condite con salsa a base di origano e peperoncino accompagnate da crocchette	18,00
Babette: girello di vitella al forno condito con crema al tartufo	20,00
Fiorella: scaloppina di vitella cotta in salsa di carote, aceto balsamico	16,00
Gfù-gfù: petto di tacchino all'arancia	16,00
Sette veleni: "Anastasia" filetto di manzo condito con salsa di tartufo e funghi porcini	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		7,00
Zucchina ripiena di mozzarella al pomodoro		8,00
Peperoni "cruschi" di Senise: peperoni secchi fritti		9,00

FORMAGGI	
Scamorza ai ferri	14,00
Misto di formaggi "Lucano" con miele e/o mostarda artigianale	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	9,00
Stregone stregato: semifreddo affogato con liquore "Strega"	10,00
Profiterole "fatto al momento" con cioccolato caldo, panna, amarena e cannella	12,00
Dolce dello "chef"	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

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*	

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*	

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*	

* prezzo a persona

e non possibile per una persona

Per tavoli completi

