

# Menu

Servizio, pane e coperto

€  
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<br>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<br>(piatto dal sapore deciso, asciutto, tiepido e molto al dente) | 16,00 |



## PASTE LUCANE fatte in casa

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



## SECONDI PIATTI

|   |          |
|---|----------|
| Carne ai ferri: filetto o bistecca o fettine di manzo o fettine di vitella<br>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<br>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    |
| Gliù-gliù: petto di tacchino all'arancia  | 16,00    |
| Sette veleni: "Anastasia" filetto di manzo condito<br>con salsa di tartufo e funghi porcini                   | 42,00    |



## 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

€

## 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, nocciola, limone, lampone                                 | 7,00  |
| Gelato condito: con cioccolato caldo,<br>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,<br>amarena e cannella | 12,00 |
| Dolce dello "chef"  | 10,00 |



i peccati di gola sono veniali

## 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

