

MENÙ STORICO

cacio e pepe  
pezze pazze  
2 palline profiterole  
€ 42,00\*

MENÙ DELL'AMICIZIA

assaggini di primi  
assaggini di secondi e contorni  
misto dolci  
€ 46,00\*

con aperitivo e 4 vini  
€ 66,00\*

GRAN MENÙ DEGUSTAZIONE

tutto compreso  
dall'antipasto al caffè  
secondo la fantasia dello chef  
€ 66,00\*

con aperitivo e 5 vini  
€ 90,00\*

\* prezzo a persona  
e non possibile per una persona

€  
 Servizio, Pane, 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  
 con carciofini arrostiti sottolio 12,00  
 Soppressata lucana di maiale piccante al peperoncino 10,00  
 Lucanica dolce: salamino di maiale con finocchietto 10,00  
 ANTIPASTO misto (affettati, formaggi, verdure) 12/16/18,00

**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) 15,00

**PASTE LUCANE**  
 Orecchiette: 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 pomodoro  
 fresco e basilico 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) a persona 24,00

€  
**SECONDI PIATTI**  
 Carne ai ferri: filetto o bistecca o fettine di manzo  
 o vitella (per fig) 12/14,00  
 Tacchino alla "Rosin": petto di tacchino cotto al brandy 15,00  
 Lingua lessa di vitella in salsa verde con mostarda di frutta 16,00  
 Polpettine "primavera" di vitella con pomodoro fresco  
 e basilico 17,00  
 Pezze pazze: fettine di manzo condite con salsa a base  
 di origano e peperoncino accompagnate  
 con crocchette di patate 18,00  
 Babette: girello di vitella al forno condito con crema  
 al tartufo 20,00  
 Fiorella: scaloppina di vitella cotta in salsa di carote  
 e aceto balsamico 16,00  
 Glù-glù: petto di tacchino all'arancia 16,00  
 Sette veleni: "Anastasia" filetto di manzo condito  
 con salsa di tartufo e funghi porcini 38,00

**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"  
 (caprino e pecorino di filiano, caciocavallo podolico,  
 pecorino di Moliterno) 16,00

€  
**DESSERTS**  
 Tagliata di frutta fresca al naturale 7,00  
 Gelato semplice: crema, nocciola, limone, lampone 7,00  
 Gelato condito: con cioccolato caldo, o caffè o distillato  
 o liquore 8,00  
 Stregone stregato: semifreddo affogato con liquore  
 "Strega" 10,00  
 Profiterole "fatto al momento" con cioccolato caldo,  
 panna, amarena e cannella 12,00  
 Torta dello "chef" 9,00

*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