
MATERIA
PRIMA

cibi • vini • affini

m e n ù f o o d

stuzzicherie

- Taralli € 2,00
- Frutta secca mista € 2,50

antipasti

- Bruschettine con zucchine profumate alla menta e pomodorini secchi (4 unità) € 5,50
- Bruschettine con stracciatella, carpaccio di manzo e frutto del capperone (4 unità) € 7,50
- Focaccia al rosmarino con mostarda di melanzane e capocollo (4 unità) € 6,50
- Lecca Lecca con pesto di zucchine e salsa di barbabietola rossa € 6,00
- Crostini soffici con mozzarella di bufala, pomodorini e acciughe (4 unità) € 6,50
- Tagliatella di seppie con arance, crouton di pane e polvere di peperoni cruschi € 8,50
- Tagliere di salumi misti lucani (consigliato per 2 persone) € 13,50
- Tagliere di formaggi misti lucani (consigliato per 2 persone) € 13,50
- Tagliere di primizie dell'orto € 9,50
- Spicchi di patate al forno € 3,50

piatti principali

- Tortino al formaggio della casa su salsa di pomodoro fresco e basilico € 8,50
- Polpo al piatto, cotto a bassa temperatura, con salsa di patata aromatizzata alla curcuma, pomodorini gratinati e frutto del capperone € 13,00
- Cosciotto di pollo, cotto a bassa temperatura, marinato alla senape con contorno di verdure di stagione e spicchi di patate al forno € 12,00
- Entrecot di manzo, cotto a bassa temperatura, con fonduta di formaggio stagionato e contorno di verdure di stagione € 14,50
- Hamburger di carne di manzo e maiale (gr.150) al piatto con insalatina, spicchi di patate al forno e senape € 9,50
- Burger vegano della casa al piatto con contorno di verdure di stagione e maionese € 9,50

panini

- Burger vegano, spinaci, porro arrosto, maionese € 8,50
- Polpo, cotto a bassa temperatura, con schiacciata di patate e maionese di polpo € 8,50
- Hamburger di manzo e maiale con mozzarella di bufala, lattuga, pomodoro, maionese al tuorlo sodo e aceto di mele barricato € 9,00

insalate

- Fantasia dello chef € 6,50

golosità

- Cannoli di pane farciti con mousse di ricotta aromatizzata all'arancia con granella di pistacchio (2 unità) € 4,00
- Crostatine con frolla di nocciola e cacao, crema pasticcera e frutti rossi (2 unità) € 5,50

Coperto all'interno: € 1,00 // Coperto all'esterno: € 1,50

Alcuni prodotti potrebbero (secondo la non disponibilità del prodotto fresco) essere surgelati.

I nostri piatti sono preparati e cucinati al momento per salvaguardare la freschezza e la qualità degli stessi. L'attesa è pertanto subordinata ai tempi di preparazione.

snacks

- Baked wheat flour rings € 2,00
- Dry fruit mix € 2,50

starters

- Bruschetta with zucchini, mint and dry tomatoes (4 pieces) € 5,50
- Bruschette with stracciatella cheese, beef carpaccio and caper fruit (4 pieces) € 7,50
- Local focaccia with aubergine mustard and capocollo cold cut meat (4 pieces) € 6,50
- Roasted mozzarella and speck rolls with zucchini and beetroot cream € 6,00
- Roasted bread with a fine mixture of buffalo mozzarella, tomato and anchovy € 6,50
- Cuttlefish slices with orange, roasted bread and local peppers powder. Euro 8.50 € 8,50
- Local cold cuts on tray (recommended for 2) € 13,50
- Local cheeses on tray (recommended for 2) € 13,50
- Seasonal vegetable mix on tray. € 9,50
- Baked potatoes slices. € 3,50

main courses

- Homemade Cheese pie with tomatoes and basil souce € 8,50
- Slow-cooked octopus served with potatoes and turmeric souce, tomatoes au gratin and caper fruit € 13,00
- Slow-cooked chicken leg served with vegetables and baked slices potatoes € 12,00
- Slow-cooked beef entrecot served with cured cheese fondue and vegetables € 14,50
- Pork and beef hamburger (gr.150) served with mix salad, baked slices potatoes and mustard € 9,50
- Homemade veggie burger served with vegetables and mayonnaise € 9,50

sandwiches

- Veggie burger, spinach, roasted leek and mayonnaise € 8,50
- Slow-cooked octopus with roasted mash potatoes and octopus mayonnaise € 8,50
- Pork and beef hamburger, buffalo mozzarella, salad, tomatoes, egg mayonnaise and barricaded apple vinegar € 9,00

salads

- Recommended by the chef. € 6,50

dessert

- Local bread cannoli filled with ricotta, orange, pistachio grain and chocolate (2 pieces) € 4,50
- Cacao and hazelnut tarts filled with pastry cream and red fruits (2 pieces) € 5,50

