

MATERIA
PRIMA

• b i s t r o t •

— m e n ù f o o d —

uno tira l'altro



- Taralli € 2,00
- Frutta secca mista € 2,50
- Chips di peperoni cruschi fritti € 3,50

antipasti



- Bruschettine con mousse di ricotta e cime di rape, funghi cardoncelli, pomodori secchi € 6,50
- Bruschettine con stracciatella, carpaccio di manzo, frutto del capperò € 7,50
- Cartellate con stracciatella, pomodori secchi, patè di olive nere, emulsione al basilico € 6,50
- Focaccia al rosmarino con mostarda dolce ai peperoni, mortadella di suino nero € 7,00
- Crostini soffici con mozzarella di bufala locale, sbriciolata di salsiccia di suino nero, emulsione al basilico € 7,50
- Bocconcini di baccalà in agrodolce con senape al miele € 7,00
- Tagliere di salumi misti lucani *(consigliato per 2 persone)* € 14,50
- Tagliere di formaggi misti lucani *(consigliato per 2 persone)* € 14,50
- Tagliere di primizie stagionali dell'orto al forno € 9,00
- Spicchi di patate al forno € 3,50

zuppe



- Minestra di farro perlato profumata alla maggiorana con guanciale, pomodorini € 9,00
- Vellutata di cavolo verde con scaglie di caciocavallo, uova poché € 9,50

secondi piatti



- Entrecôte di manzo cotto a bassa temperatura con fonduta di pecorino, funghi cardoncelli € 14,50
- Cosciotto di pollo cotto a bassa temperatura aromatizzato alla senape dolce con verdure di stagione, spicchi di patate al forno € 12,50
- Polpo "alla Luciana" cotto a bassa temperatura € 13,00
- Hamburger di manzo e maiale al piatto (gr.150) con insalatina mista, spicchi di patate al forno, senape € 9,50
- Burger vegano al piatto con verdure di stagione, spicchi di patate al forno, maionese € 9,50

insalata d'inverno



- Insalatina mista, spicchi di mela verde, finocchi, noci, gorgonzola e mascarpone € 8,50

panini



- Bombette di maiale, insalatina mista di finocchi e arance, senape al miele € 9,00
- Burger vegano, verdure di stagione, maionese € 8,50
- Polpo cotto a bassa temperatura, cime di rape, pomodorini arrosto € 9,50
- Hamburger (manzo-maiale), mozzarella di bufala locale, insalatina mista, pomodori, maionese € 9,00

golosità



- Cannoli di pane farciti con crema di ricotta, scaglie di cioccolato fondente, arancia caramellata € 5,50
- Crostatine di frolla al cioccolato e sale farcite con crema pasticcera al gianduia € 5,50
- Strudel caldo con polpa di mele, confettura di fichi, crema pasticcera € 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
- Fried crusco peppers chips € 3,50

starters

- Bruschetta with ricotta cheese and "cime di rape" cream, local mushrooms, dry tomatoes € 6,50
- Bruschette with stracciatella cheese, beef carpaccio and caper fruit € 7,50
- Local "cartellate" with stracciatella cheese, black olives cream, dry tomatoes, basil oil € 6,50
- Local focaccia with sweet pepper mustard and dark pork mortadella € 7,00
- Roasted bread with a fine mixture of buffalo mozzarella, local sausage and basil oil € 7,50
- Sweet and sour codfish balls with honey mustard € 7,00
- Local cold cuts on tray (reccomended for 2) € 14,50
- Local cheeses on tray (reccomended for 2) € 14,50
- Seasonal vegetable mix on tray € 9,00
- Baked potatoes slices € 3,50

soups

- Spelt with cheek lard, tomatoes, marjoram € 9,00
- Cabbage soup with caciocavallo cheese, pochè egg € 9,50

main courses

- Slow-cooked beef entrecot served with cheese fondue and local "cardoncelli" mushrooms € 14,50
- Slow-cooked chicken leg served with vegetables and baked slices potatoes € 12,50
- Slow-cooked octopus served with tomatoes, caper fruit € 13,00
- 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

salad

- Lattuce, green apple slices, walnuts, gorgonzola&mascarpone cheese, fennel € 8,50

sandwiches

- "Bombette" (local pork rolls), finnels and oranges salad, honey mustard € 9,00
- Homemade veggie burger, vegetable, mayonnaise € 8,50
- Slow-cooked octopus with "cime di rape" vegetable, roasted tomatoes € 9,50
- Pork and beef hamburger, buffalo mozzarella, salad, tomatoes, mayonnese € 9,00

dessert

- Local bread cannoli filled with ricotta, orange, dark chocolate € 5,50
- Cacao and hazelnut tarts filled with pastry "giandua" cream € 5,50
- Warm apple strudel with fig marmalade, pastry cream € 5,50

