LE SPECIALITA' DELLA CASA
HOUSE SPECIALTY

Tagliatelle al Tartufo €. 18.00
Tagliatelle (1), stracciatella (7), tartufo lucano
Truffle Tagliatelle
Tagliatelle (1,3), truffle,stracciatella cheese (7)

Pasta Patate e Provola €. 15.00
Pasta (1), patatoes and provola (7)

Parmigiana di Melanzane €. 13.00
melanzane, passata di pomodoro, mozzarella (7),
parmigiano (7), basilico
Aubergines Parmigiana
aubergines, tomato passata, mozzarella cheese (7),
parmigiano cheese (7), basil

Cicorie alla Materana €. 16.00
Terrina di cicorie al forno con polpettine di carne mista, provola affumicata (7),
brodo vegetale
Baked chicory with mixed meatballs, smoked provola cheese (7) vegetable broth

Polpette di Carne al sugo di pomodoro €. 13.00
Polpette di carne macinata di manzo, formaggio grana (7),
mollica di pane (1), uova (3), prezzemolo, pepe, aglio, sale, passata di pomodoro
Meatballs With Sauce
Beef meatballs, grana cheese (7), bread crumbs (1), eggs (3), garlic,
parsley, pepper, tomato sauce

Peperoni Cruschi €. 12.00
Crispy Peppers

Fave e Cicorie con crosta di pane (1) €. 15.00
Broad beans and chicory with bread crust (1)

Caciocavallo impiccato (7) €. 14.00
"Hanging caciocavallo cheese" (7)

Bruschette €. 10.00
Pane di semola tostato (1), pomodorini, rucola, olio evo, sale
Bruschettas
Roasted bread (1), cherry tomatoes, rocket, ev olive oil, salt

Tagliere di Prosciutto Crudo al Coltello e Tocchetti di Grana Padano (7) €.25.00
Cutting Board of hand, cut raw ham cubes of Grana Padano Cheese (7)

Taglieri di Verdure Grigliate €.15.00
Grilled Vegetables Boards

GLI ARROSTI
ROAST

Agnello misto 400g circa €. 26.00
Mixed lamb approx 400g

Tagliata di entrecote 300g circa €. 30.00
Sliced entrecote approx 300g

Hamburger di manzo circa 180g €. 13.00
Beef burger approx 180g

Gnumeridd (interiora di agnello) 250g circa €. 14.00
Gnumeridd (lamb offal) approx 250g

Salsiccia di vitello €. 13.00
"Zampina" 250g circa
Veal sausage "Zampina" approx 250g

Salsiccia di maiale 250g circa €. 13.00
Pork sausage approx 250g

Alette di pollo 450g circa €. 15.00
Chicken wings approx 450g

Bombette di capocollo di maiale 250g circa €. 15.00
Pork bombettes approx 250g

I CONTORNI
SIDE DISHES

Patate alla brace Grilled patatoes	€. 10.00
Cipolle alla brace Grilled onions	€. 10.00
Funghi cardoncelli arrosto Roasted cardoncelli mushrooms	€. 15.00
Ortaggi di stagione sott'olio evo Seasonal vegetables in extra virgin olive oil	€. 20.00
Patata ripiena con provola affumicata (7) Potato stuffed with smoked provola cheese (7)	€. 17.00
Insalata mista in pinzimonio Mixed salad	€. 10.00

Frutta di stagione Seasonal fruit	€. 7.00
Dolce della casa Homemade dessert	€. 7.00

DRINKS

Acqua (Water) 1lt	€. 2.50
Aranciata (Orangeade)	€. 3.50
Coca cola	€. 3.50

BIRRE

RAFFO: Bionda lager, 4,7% vol. RAFFO: Lager, blonde, 4,7% vol.	€. 3.50

COCKTAILS

APEROL / CAMPARI / LIMONCELLO SPRITZ	€ 7.00

LIQUORI LIQUORS

Amari e grappe (Bitters and grappas) from	€. 3.00

SPUMANTI

SPARKLING WINES

CANEVEL	€. 7.00 calice | €. 28.00 bottiglia

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry 11% vol.

VINI BIANCHI

IL PRELIMINARE €. 7.00/calice | €. 25.00 bottiglia
Cantine del Notaio Aglianico, Chardonnay, Moscato e Malvasia 13,5% vol.

RE MANFREDI €. 7.00/calice | €. 28.00 bottiglia
Terre degli Svevi Muller, Thurgau, Traminer 13%vol.

VINI ROSATI

RE MANFREDI €. 7.00 calice | €. 28.00 bottiglia
Terre Degli Svevi Aglianico Rosato IGT 1% vol.

Rosa per sempre €. 7.00 calice | €. 25.00 bottiglia
Tenuta Parco dei Monaci Primitivo DOC 13.5% vol.

IL Rogito €. 7.00 calice | €. 28.00 bottiglia
Cantine del Notaio Aglianico "rosato", Basilicata IGT 13,5% vol.

VINI ROSSI

Monacello €. 7.00/calice | €. 28.00/bottiglia
Tenuta Parco dei Monaci Primitivo di Matera DOC 14,5% vol.

Il Repertorio €. 7.00/calice | €. 28.00/bottiglia
Cantine del Notaio Aglianico del Vulture DOC 14% vol.

Spaccasassi €. - /calice | €. 35.00/bottiglia
Tenuta Parco dei Monaci Moro di Matera DOC 14.5% vol.

Matematico €. - /calice | €. 42.00/bottiglia
Cantina di Venosa Aglianico del Vulture e Merlot 14,5% vol.

ANNOTAZIONI
NOTES

• Il servizio al tavolo ha un costo extra di €.2.50.

• Table service has an extra cost of €.2.50 per person.

• Le portate contrassegnate con (*) potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine; per eventuali chiarimenti, rivolgersi al personale e/o ai responsabili del locale.

• The courses marked with (*) may contain ingredients frozen at the origin; for any clarifications, contact the staff and /or managers of the premises.

• Si prega, inoltre di segnalare al personale e/o ai responsabili del locale, prima dell'ordinazione, eventuali allergie/intolleranze alimentari diverse da quelle presenti nell'elenco.

• Please also report to the staff and/or managers of the premises, before ordering, any food allergies / intolerances other than those in the list.