

LE SPECIALITA' DELLA CASA

HOUSE SPECIALTY

Tagliatelle al Tartufo € 10.00

Tagliatelle (1), stracciatella (7), tartufo lucano

Truffle Tagliatelle

Tagliatelle (1,3), truffle, stracciatella cheese (7)

Pasta Patate e Provola € 10.00

Pasta (1), potatoes and provola (7)

Parmigiana di Melanzane € 9.00

melanzane, passata di pomodoro, mozzarella (7),

parmigiano (7), basilico

Aubergines Parmigiana

aubergines, tomato passata, mozzarella cheese (7),

parmigiano cheese (7), basil

Polpette di Carne al sugo di pomodoro € 10.00

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 € 10.00

Crispy Peppers

Caciocavallo impiccato (7)

"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

Selezione si Salumi e Formaggi (7)

Cured Meats and Cheese Boards (7)

S € 12.00 M € 18.00 L € 24.00

Taglieri di Verdure Grigliate

Grilled Vegetables Boards

S € 8.00 M € 12.00 L € 16.00

GLI ARROSTI

ROAST

Agnello misto 400g circa Mixed lamb approx 400g	€ 21.00
Tagliata di entrecote 300g circa Sliced entrecote approx 300g	€ 23.00
Hamburger di manzo circa 180g Beef burger approx 180g	€ 10.00
Gnumeridd (interiora di agnello) 250g circa Gnumeridd (lamb offal) approx 250g	€ 10.00
Salsiccia di vitello "Zampina" 250g circa Veal sausage "Zampina" approx 250g	€ 9.00
Salsiccia di maiale 250g circa Pork sausage approx 250g	€ 8.00
Alette di pollo 450g circa Chicken wings approx 450g	€ 8.00
Bombette di capocollo di maiale 250g circa Pork bombettes approx 250g	€ 8.00

CARPACCI

€ 10.00

CARPACCIO

1 Bresaola, rucola, scaglie di grana (7), olio evo
Bresaola, rocket, grana cheese flakes (7), ev olive oil

2 Black angus, rucola, scaglie di grana (7), olio evo
Black angus, rocket, grana cheese flakes (7), ev olive oil

LE INSALATONE SALADS

1) Petto di pollo grigliato, pomodorini, lattuga, rucola, scaglie di grana (7)

Grilled chicken breast, cherry tomatoes, lattuce, rocket, grana cheese (7)

2) Farro (1), pomodorini, prosciutto crudo, mozzarella (7),

erbe aromatiche, vinaigrette balsamica al limone

Spelled (1), cherry tomatoes, raw ham, mozzarella cheese (7),

aromatic herbs, lemon vinaigrette

3) Crudité di pomodori, peperoni, cetrioli, lattuga

cipolla di Tropea, olive nere, feta (7)

Crudités of tomatoes, peppers, cucumbers, lettuce,

Tropea onion, black olives, feta cheese (7)

4) Peperoni arrostiti, burrata (7), fette di baguette tostate (1), aglio

Roasted peppers, burrata cheese (7), baguette slices toasted (1), garlic

5) Fagioli, pomodorini, funghi champignon, rucola,

scaglie di grana padano (7), aceto balsamico

Beans, tomatoes, mushrooms champignons, rocket, parmesan (7),

balsamic vinegar

6) Mozzarella (7), pomodori, basilico

Mozzarella cheese (7), tomatoes, basil

I CONTORNI SIDE DISHES

Patate alla brace

Grilled potatoes

€. 6.00

Cipolle alla brace

Grilled onions

€. 6.00

Carciofini sott'olio evo

Artichokes in oil evo

€. 10.00

Melanzane sott'olio

Aubergines in oil evo

€. 10.00

Peperoni arrostiti in olio evo

Roasted peppers in oil evo

€. 8.00

Frutta di stagione

Seasonal fruit

€. 5.00

Dolce della casa

Homemade dessert

€. 5.00

DRINKS

Acqua (Water) 1lt	€.	2.00
Aranciata (Orangeade)	€.	3.50
Coca cola	€.	3.00

BIRRE

RAFFO: Bionda lager, 4,7% vol. €.

3.50

RAFFO: Lager, blonde, 4,7% vol.

MESSINA CRISTALLI DI SALE:

Bionda lager alla spina, 5,5% vol.

PICCOLA €.

3,50 MEDIA €.

6.00

MESSINA CRISTALLI DI SALE:

DRAFT lager blonde, 5,5% vol.

SMALL €.

3.50 MEDIUM €.

6.00

MORETTI: Rossa doppio malto alla spina, 7,2% vol.

PICCOLA €.

3,50 MEDIA €.

6.00

MORETTI: DRAFT double malt blonde, 7,2% vol.

SMALL €.

3,50 MEDIUM €.

6.00

COCKTAILS

APEROL / CAMPARI / LIMONCELLO SPRITZ €

6.00

LIQUORI LIQUORS

Amari e grappe

€.

3.00

(Bitters and grappas) from

SPUMANTI

SPARKLING WINES

CANEVEL

€.

6.00 calice | €.

28.00 bottiglia

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry 11% vol.

VINI BIANCHI

IL PRELIMINARE

€. 6.00/calice | €. 25.00 bottiglia

Cantine del Notaio Aglianico, Chardonnay, Moscato e Malvasia 13,5% vol.

RE MANFREDI

€. 6.00/calice | €. 28.00 bottiglia

Terre degli Svevi Muller, Thurgau, Traminer 13%vol.

VINI ROSATI

RE MANFREDI

€. 6.00 calice | €. 28.00 bottiglia

Terre Degli Svevi Aglianico Rosato IGT 1% vol.

Rosa per sempre

€. 6.00 calice | €. 25.00 bottiglia

Tenuta Parco dei Monaci Primitivo DOC 13.5% vol.

IL Rogito

€. 6.00 calice | €. 28.00 bottiglia

Cantine del Notaio Aglianico "rosato", Basilicata IGT 13,5% vol.

VINI ROSSI

Monacello

€. 6.00/calice | €. 28.00/bottiglia

Tenuta Parco dei Monaci Primitivo di Matera DOC 14,5% vol.

Il Repertorio

€. 6.00/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.

ELENCO ALLERGENI

ALLEGATO II del regolamento UE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

1. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1),

2. maltodestrine a base di grano (1);

3. sciroppi di glucosio a base di orzo

4. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

3. Uova e prodotti a base di uova

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

6. Soia e prodotti a base di soia tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306) tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;

b) latticolo;

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro derivati, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;

9. Sedano e prodotti a base di sedano

10. senape e prodotti a base di senape;

11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;

13 Lupini;

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

LIST OF ALLERGENS

ANNEX II of EU Regulation 1169/2011

Substances or products that cause allergies or intolerances

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products except:
 - a) Wheat, based glucose syrups, including dextrose (1);
 - b) Wheat, based maltodextrin (1);
 - c) Barley, based glucose syrups;
 - d) Cereals used for the manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
1. Crustaceans and crustacean products.
2. Eggs and egg products.
3. Fish and fish products except:
 - a) Fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
 - b) Gelatin or isinglass used as a fining agent in beer and wine
1. Peanuts and peanut products.
2. Soya and soy products except:
 - a) Refined soybean oil and fat (1);
 - b) Natural mixed tocopherols (E306) natural D, alpha tocopherol, natural D, alpha tocopherol acetate, natural D, alpha tocopherol succinate based on soy;
 - c) Vegetable oils derived from soy, based phytosterols and ester phytosterols;
 - d) Ester of vegetable stanol produced from soy, based vegetable oil sterols.
1. Milk and milk, based products (including lactose), except:
 - a) Whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) Milk.
1. Nuts, namely, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including alcohol ethyl of agricultural origin.
2. and celery-based products.
3. Mustard and mustard-based products.
4. Sesame seeds and products based on sesame seeds.
5. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions.
6. Lupins and lupine, based products.
7. Molluscs and shellfish-based products.