

LE SPECIALITA' DELLA CASA
HOUSE SPECIALTY

Tagliatelle al Tartufo	€ 18.00
Tagliatelle (1), stracciatella (7), crema di tartufo lucano, burro (7)	
Truffle Tagliatelle	
Tagliatelle (1,3), truffle, stracciatella cheese (7)	
Pasta Patate e Provola	€ 15.00
Pasta (1) provola (7) patate, sedano (9) carota, cipolla	
Pasta (1) - provola cheese (7) - potatoes - celery (9) - carrots - onions	
Tegamino alla Materana	€ 13.00
Orecchiette (1), passata di pomodoro, salsiccia di maiale, mozzarella (7)	
Orecchiette (1), with tomato sauce, pork sausage, mozzarella cheese (7)	
Listarelle di Trippa e Patate	€ 15.00
Trippa di vitello, sedano (9), cipolla, carote, patate, olio evo	
Veal Tripe and Potatoes	
Veal tripe, celery (9), onion, carrots, potatoes, E.V. olive oil	
Zuppa di Legumi Secchi	€ 12.00
Legumi secchi, cipolla, sedano (9), carota, pomodoro, olio evo	
Dried Legumes Soup	
Dried legumes, onion, celery (9), carrot, tomato, evo oil	
Cicorie alla Materana	€ 16.00
Terrina di cicorie al forno, con polpettine di carne mista (1-3-7), provola affumicata (7), brodo vegetale	
Baked chicory, with mixed meatballs (1-3-7), smoked provola cheese (7) vegetable broth	
Peperoni Cruschi	€ 13.00
Crispy Peppers	
Fave e Cicorie	€ 15.00
Broad beans and chicory	
Caciocavallo Arrosto (7) con Crosta di Pane (1)	€ 14.00
Roasted caciocavallo cheese (7) with bread crust (1)	

Caciocavallo Arrosto (7) con Crosta di Pane (1) €14.00

Roasted caciocavallo cheese (7) with bread crust (1)

Polpette di Carne al Sugo €13.00

Polpette di carne mista (bovina, suina), formaggio grana (7), mollica di pane (1), uova (3), prezzemolo, pepe, aglio, sale, passata di pomodoro

Meatballs With Sauce

Beef and pork minced meatballs, grana cheese (7), bread crumbs (1), eggs (3), garlic-parsley, pepper, tomato sauce

GLI ARROSTI

ROAST

Coscia di agnello 400g circa €26.00

Grilled leg of lamb approx 400g

Tagliata di entrecote di vitello 300g circa €30.00

Grilled sliced entrecote of beef approx 300g

Hamburger (7) di manzo 200g circa €13.00

Beef burger approx 200g

“Zampina” : Salsiccia di vitello e suino 250g circa €15.00

Preparazione a base di carne bovina e suina, con formaggio (7)

“Zampina” Veal and pork sausage approx 250g

Beef and pork based preparation, with cheese (7)

Salsiccia di maiale 250g circa €13.00

Preparazione di carne suina locale, sale, semi di finocchio, peperone dolce

Local pork meat, salt, fennel seeds, sweet peppers, approx 250g

Bombette di capocollo di maiale 250g circa €15.00

Preparazione a base di carne di maiale, con scamorza (7) e speck

Bombette: pork based preparation, with scamorza-cheese (7) and speck

I CONTORNI

SIDE DISHES

Patate alla brace	€. 10.00
Grilled potatoes	
Cipolle alla brace	€. 10.00
Grilled onions	
Funghi cardoncelli arrosto, con olio EVO, sale, pepe nero aglio, prezzemolo	€.15.00,
Roasted cardoncelli mushrooms, with EV olive oil, salt, black pepper, garlic, parsley	
Ortaggi di stagione sott'olio evo	€. 25.00
Seasonal vegetables in extra virgin olive oil	
Patata ripiena con provola (7) alla brace, con burro (7) olio EVO, spezie	€.17.00
Potato stuffed with provola cheese (7), with butter (7), EV olive oil, spices	
Insalata mista in pinzimonio	€. 10.00
Mixed salad	
Frutta di stagione	€. 7.00
Seasonal fruit	
Dolce della casa	€. 7.00
Baba' al Rum e Crema Vaniglia (1, 3, 7)	
Scaglie di Cioccolato Fondente e Rum	
Homemade dessert	

DRINKS

Acqua (Water) 1lt	€.	2.50
Aranciata (Orange-soda)	€.	3.50
Coca cola	€.	3.50

BIRRE

BIRRA VIOLA: Bionda lager, 75 cc, 5,6% vol.	€15.00
BIRRA VIOLA: Rossa, 75 cc, 6,6% vol.	€15.00

COCKTAILS

APEROL / CAMPARI / LIMONCELLO SPRITZ	€	7.00
GIN-TONIC	€	8.00

LIQUORI LIQUORS

Amari e grappe	€.	4.00
(Bitters and grappas) from		

SPUMANTI

SPARKLING WINES

CANEVEL	€.	8.00 calice €.	30.00 bottiglia
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. extra dry 11% vol.			

CHATEAU DE BLIGNY	€ --/ calice €.	85,00 bottiglia
CHAMPAGNE, brut, grand rosé 12,5% vol.		

VINI BIANCHI

Vino Bianco, Selezione Della Casa	€ . 7.00/Calice € . 15.00 1/2 lt.
IL PRELIMINARE	€ . 7.00/calice € . 28.00 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.	
JOSEPH	€ . 7.00/calice € .32,00 bottiglia
HOFSTATTER - Gewurztraminer D.O.C. 13%vol.	
PINOT GRIGIO.	€ . 8.00/calice € .36,00 bottiglia
JERMANN - Pinot grigio D.O.C. 12.5%vol.	

VINI ROSATI

Vino Rosato, Selezione della Casa	€ . 7.00/Calice € . 15.00 1/2 lt.
GUARNACCINO ROSATO	€ .7.00 calice € .28,00 bottiglia
LUIGI LAURIA - Guarnaccino IGT 13% vol.	
CALAFURIA	€ .7.00 calice € .28.00 bottiglia
TORMARESCA - Negroamaro IGT 12% vol.	
IL Rogito	€ . 7.00 calice € . 28.00 bottiglia
Cantine del Notaio Aglianico "rosato", Basilicata IGT 13,5% vol.	

VINI ROSSI

Vino Rosato, Selezione della Casa	€ . 7.00/Calice € . 15.00 1/2 lt.
Spaccasassi	€ . 8,00 /calice € . 35.00/bottiglia
Tenuta Parco dei Monaci Moro di Matera DOC 14.5% vol.	
Matematico	€ . 9,00 /calice € . 42.00/bottiglia
Cantina di Venosa Aglianico del Vulture e Merlot 14,5% vol.	
AMARONE CLASSICO	€ . - /calice € . 75,00/bottiglia
TOMMASI - Corvina, Rondinella, Molinara DOCG 15% vol.	
BAROLO	€ . - /calice € . 80,00/bottiglia
PRUNOTTO - Nebbiolo DOCG 13,5% vol.	

ANNOTAZIONI

NOTES

- Il servizio al tavolo ha un costo extra di €3,00.
- Table service has an extra cost of €3,00 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) lattio;

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.