GANEA

pizzeria ristorante

Menu

Estate '26

Antipasti

Ciambotta Lucana: uovo poché 65°, cipolla caramellata, melanzane, zucchine, spuma di peperoni, patate
12€

Tartare di manzo, *mayonnaise* al sedano, crema di bufala, pane carasau
15€

Fave e cicoria
8€

Antipasto tipico locale (*per 2 persone*)
25€

Antipasto di mare caldo e freddo (*per 2 persone*)
28€

Primi

Pasta al torchio con crema di talli di zucca, aglio nero, pomodorino infornato e cacioricotta
13€

Orecchiette, ragù di salsiccia pezzente, fonduta di vaccino lucano
13€

Pacchero, fonduta di caciocavallo, guanciale, polvere crusco
13€

Risotto, crostacei, arancia
16€

Spaghettone di grano lucano alle vongole
16€

Tagliolini, tartare di gambero rosso, burro, black lime e gin
16€

Secondi

Suino CBT, cardoncelli e salsa all'aglianico
13€

Tagliata di entrecôte di Black Angus Argentino (300g)
24€

Salsiccia pezzente alla griglia, verza, fonduta di caciocavallo e BBQ
14€

Frittura di calamari, mazzancolle, paranza e salsa *remoulade*
18€

Gamberoni alla griglia
14€

Polpo, crema di patate, salsa alla Luciana, crema di cipollotto e carciofi grigliati
15€

MARE

Pescato del giorno (a seconda della disponibilità): **5€ - 100 gr.**

Ostriche: **2€ - al pz.**

Gambero rosso di Sicilia: **3€ - al pz.**

Scampi: **3€ - al pz.**

Noci: **2€ - al pz.**

CONTORNI

Cicoria ripassata: **4€**

Patate al forno: **4€**

Insalata verde o mista: **4€**

ASPETTANDO LA PIZZA

Frittatina di pasta lucana (2 pezzi): **5€**

PIZZE ROSSE

Margherita
pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico
6€

'Nduja
pomodoro San Marzano, fior di latte, 'nduja, caciocavallo
10€

Bufalina
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico
9€

Porcini
pomodoro San Marzano, fior di latte, porcini, radicchio, speck, stracciatella
12€

Capricciosa
pomodoro San Marzano, fior di latte, champignon, salsiccia secca, prosciutto cotto, polvere di olive, carciofi
11€

San Daniele
pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, burrata
11€

Tonno e Cipolla
pomodoro San Marzano, fior di latte, filetto di tonno, cipolla di Tropea
9€

Fiore di zucca
pomodoro San Marzano, fior di latte, fiori di zucca, capocollo, ricotta
12€

Marinara 2.0
pomodoro San Marzano, datterino giallo e rosso, alici del Mar Cantabrico, olive taggiasche
12€

Spianata e Gorgonzola
pomodoro San Marzano, fior di latte, spianata, gorgonzola
10€

Pizza quadrata
cornicione ripieno di ricotta, pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, ricotta dura
11€

PIZZE BIANCHE

Margherita 2.0
fior di latte, datterino giallo e rosso, stracciatella, pesto di basilico
9€

Crudaiola 2.0
crema di rucola, fior di latte, prosciutto crudo San Daniele, datterino giallo e rosso, crumble di grana
12€

Radicchio
crema di radicchio, fior di latte, porcini, speck, stracciatella, noci
12€

Salsiccia e patate
fior di latte, provola, patate, salsiccia fresca, crusco
10€

Caprese
mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olio, origano
10€

Carciofi
crema di carciofi, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi fritti, cacioricotta
11€

Baccalà
salsa di datterino giallo, fior di latte, baccalà, crusco e salsa verde
11€

Nerano
crema di zucchine, fior di latte, speck, chips di zucchine, fonduta di caciocavallo
12€

Quattro formaggi
fior di latte, provola, gorgonzola, fonduta di caciocavallo, crumble di grana
11€

Ortolana
verdure spadellate, fior di latte, ricotta dura
9€

Nocina
crema di noci, provola, speck, noci, fonduta di caciocavallo
11€

Lucanica
fior di latte, salsiccia fresca, lampascioni, pomodorini, crusco
11€

Ganea
pizza aperta, prosciutto crudo San Daniele, burrata, datterini giallo e rosso, rucola, grana
13€

Supplemento impasto senza glutine: 4**€**

BEVANDE E ALTRO

Acqua (750ml): **2€**
Estathè / Fanta / Coca Cola (33cl): **3€**
Birra alla spina bionda (20cl / 40cl): 2,50€ / **5€**
Leffe rossa / Birra Ipa / Hp Weiss / Gluten free: **6€**
Frutta: **4€**
Dessert: **5€**

Coperto: 2,50**€**

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate

Qualità e Sicurezza Alimentare: per migliorare gli aspetti qualitativi, alcuni alimenti freschi selezionati vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto dei Regolamenti CE 852/04 e 853/04

Allergeni Alimentari (Regolamento UE n. 1169/2011): Il consumatore è pregato di comunicare al personale la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Su richiesta è disponibile il libro degli allergeni per ogni singolo piatto. Non si può escludere il rischio di contaminazioni crociate.

Elenco principali sostanze che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

Acqua
In questo locale si usa acqua potabile
trattata e gassata (ai sensi del D.M. 25/2012 - Culligan)

GANEA
pizzeria ristorante

Bollicine

BASILICATA
Tansillo - Aglianico del Vulture
Cantina di Venosa **45€**

VENETO
Prosecco - Glera
Mionetto **18€**

LOMBARDIA
Franciacorta Brut - Chardonnay
Ferghettina **35€**

Franciacorta Milledì Brut - Chardonnay
Ferghettina **45€**

Franciacorta Extrabrut Assemblage - Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%
Bellavista **50€**

Franciacorta Pas Dosè - Chardonnay, Pinot Noir
Bellavista **55€**

Vini bianchi

ALTO ADIGE
Gewürztraminer '24-
Kettmeier **25€**

Chardonnay '24 -
Kettmeier **22€**

ABRUZZO
PatchWine '25 - Pecorino
Cantina Orsogna **20€**

BASILICATA
Terre d'Orazio '24 - Moscato
Cantina di Venosa **18€**

Verbo '25 - Malvasia
Cantina di Venosa **20€**

Bianca degli Svevi '24 - Gewürztraminer, Müller Thurgau
Re Manfredi **20€**

Spiralis '22 - Aglianico del Vulture
Lagala **20€**

Preliminare '24 - Aglianico, Chardonnay, Malvasia
Cantine del Notaio **20€**

Lacrima d'Orazio '24 - Aglianico
Cantine Bonifacio **16€**

CAMPANIA
Taburno '25 - Falanghina Sannio
Fattoria la Rivolta **22€**

Fiano di Avellino '23
Ciro Picariello **20€**

Vini Rosati

BASILICATA
Incomodo '24 - Merlot
Cantina di Venosa **22€**

Verbo '25 - Aglianico del Vulture
Cantina di Venosa **20€**

Fiordelis '25 - Aglianico del Vulture
Re Manfredi **20€**

Rogito '25 - Aglianico del Vulture
Cantine del Notaio **20€**

PUGLIA

Tramari Ed. Limitata '25 - Primitivo
San Marzano **20€**

ABRUZZO

PatchWine '25 - Cerasuolo
Cantina Orsogna **20€**

Vini Rossi

BASILICATA

Terre d'Orazio '22 - Aglianico
Cantina di Venosa **18€**

Verbo '22 - Aglianico del Vulture
Cantina di Venosa **20€**

Gesualdo '20 - Aglianico del Vult.
Cantina di Venosa **25€**

Carato '17 - Aglianico del Vulture
Cantina di Venosa **40€**

Matematico '25 - Aglianico,Merlot
Cantina di Venosa **45€**

Tagli del Tralcio '25 - Aglianico
Re Manfredi **20€**

Atto '24 - Aglianico del Vulture
Cantine del Notaio **20€**

Repertorio '22 - Aglianico del Vult.
Cantine del Notaio **25€**

La Procura '21 - Aglianico del Vulture
Cantine del Notaio **35€**

Nocte '17 - Aglianico del Vulture
Terra dei Re **35€**

Divinus '15 - Aglianico del Vulture
Terra dei Re **45€**

Vulcano 800 '21 - Pinot Nero
Terra dei Re **30€**

Maddalena '22 - Aglianico del Vultur
Lagala **18€**

Nero degli Orsini '19 - Aglianico
Lagala **25€**

TOSCANA

Pian delle Vigne - Brunello '19
Antinori **70€**

Chianti '21- Sangiovese, Pugnitello
Podere Gamba **25€**

VENETO

Amarone '19 - Corvina veronese 50%, Rondinella 30%, Corvinone 15%, Oseleta 5% - *Tommasi* **75€**

PIEMONTE

Barbera d'Alba '22
Prunotto **30€**

Barolo - Nebbiolo '20
Prunotto **60€**