



Menu
Autunno '26

Antipasti

Ciambotta Lucana: uovo poché 65°, cipolla caramellata, melanzane, zucchini, 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

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

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

Raviolo con farcia di cinghiale, funghi porcini, castagne, tartufo
14€

Fascina di grano arso, crema di cime di rapa, baccalà mantecato, peperone crusco
14€

Spaghettone di grano lucano alle vongole
16€

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

Pasta al torchio con moscardini alla Luciana
16€

Secondi

Guancia di suino CBT, spuma di castagne, gel di cachi, chips di topinambur
15€

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

Coniglio farcito con cicoria e pane, funghi cardoncelli, crema di patate, pomodorini
15€

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)



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€**

Lacrime 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 Vulture
Lagala **18€**

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

TOSCANA

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

Chianti '21 - Sangiovese, Pignatello
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€**