



M E N U P E R I N I Z I A R E

Degustazione di mare[♦] € 20

Tartare di orata^{♦♦} e zeste di lime,

Insalata di mare, crema di rucola e maionese di polpo,

Polpettina di alici e pomodoro secco,

Salmone marinato^{♦♦} al pepe rosa e agrumi con insalatina di finocchio e arancia

Gamberone in pasta fillo homemade e salsa yogurt al lime

(1 , 2 , 4 , 5, 7, 14)

Tentacoli di Polpo[♦] € 18

Tentacoli di polpo alla griglia, patata viola, pesto di

basilico, pomodorini confit e granella di olive nere

(4, 7, 8, 14)

Battuta di tonno rosso^{♦♦} con mango, zenzero e salsa Ponzu € 16

(4, 6)

Insalata di mare, crema di rucola e maionese di polpo[♦] € 15

(2, 4, 14)

Degustazione di terra[♦] € 20

Battuta di vitello “razza Marchigiana”, stracciatella e scaglie di tartufo nero

Magatello cbt con salsa tonnata e scarola riccia,

Polpettina su crema al peperone,

Bao con pulled pork e salsa barbecue,

Millefoglie di melanzane alla parmigiana

(1, 3, 7, 8, 12)

Bruschette caprese € 2,50

N. 2 Bruschette con pomodorini, mozzarella e
basilico

(1 , 7)

Bruschette alle acciughe del Mar Cantabrico € 3,50

N. 2 Bruschette con acciughe del Mar
Cantabrico e stracciatella

(1, 4 , 7)

Bruschette al tartufo nero e caciocavallo Lucano € 3.50

N. 2 Bruschette con tartufo nero e caciocavallo Lucano

(1, 7)

Tagliere di salumi e formaggi artigianali Lucani € 13

Salumi artigianali di suino nero “ Az. Casa Rago”, Pecorino e
Caciocavallo Lucani

(7)

Prosciutto crudo Lucano e mozzarella di bufala “Caseificio Barlotti” € 12

(7)

Plateau di formaggi artigianali Lucani, miele e confettura € 10

(7)

P E R C O N T I N U A R E

Tagliolini homemade all' astice ♦ € 25

(1, 2, 3 , 4 , 7)

Riso carnaroli al caprino, bisque di crostacei,
gambero rosso di Mazara ♦♦, zeste di limone e olio alle erbe € 16

(2, 4, 7)

Linguine alle vongole veraci, pomodorini gialli e prezzemolo cristallizzato ♦♦ € 15

(1 , 4, 7, 14)

Scialatielli allo scoglio ♦♦ € 14

(1 , 2 , 3 , 7, 14)

Pasta mista ai molluschi e spuma di patate ♦ € 13

(4, 7, 14)

Ravioli di ricotta di bufala "Caseificio Barlotti" alla Nerano con fonduta di
zucchine al provolone, basilico e zucchine croccanti ♦ € 15

(1 , 3 , 7)

Paccheri, ragout bianco di vitello battuto al coltello e fonduta
di caciocavallo Lucano € 13

(1 , 7 , 9)

P E R C O N C L U D E R E

Grigliata di mare^{♦♦} € 20

Salmone, tonno, polpo, gamberoni e indivia belga

(2 , 4 , 14)

Frittura di calamari, alici e mazzancolle con verdure

croccanti[♦] € 15

(1 , 2 , 4, 5)

Filetto di baccalà cbt, su cremoso di ceci neri e peperone crusco

di Senise I.G.P.^{♦♦} € 16

(4)

Guancetta di manzo in lenta cottura, millefoglie di patate, pomodorini confit e

salsa Bernese[♦] € 18

(3, 7)

Costolette di agnello alla griglia, flan di porcini con fonduta di

pecorino Lucano e maionese all'anice[♦] € 16

(3, 7)

Tagliata di Cube roll di vitello con il suo fondo e

caponata estiva di verdure € 9 / l ' etto

(7)

C O N T O R N I

Verdure di stagione ripassate € 4

Verdure grigliate € 4

Patate al forno € 3, 5 0

Insalata € 2, 50

F R I G G I T O R I A

Dippers♦

con porchetta e salsa alla senape homemade

Porzione piccola € 3 ,50

Porzione grande € 5 ,00

(1 , 5, 7, 8, 10)

Dippers♦

con mortadella e pesto di pistacchi homemade

Porzione piccola € 3 ,50

Porzione grande € 5 ,00

(1 , 5 , 8)

Dippers♦

maionese al lime e pepe rosa

Porzione piccola € 3 ,50

Porzione grande € 5 ,00

(1, 3, 7)

Dippers♦

Porzione piccola € 2 ,50

Porzione grande € 4 ,00

(1 , 5 , 8)

Patatine stick♦

Porzione piccola € 2 ,50

Porzione grande € 4 ,00

(1 , 5 , 8)

Peperoni cruschi di Senise IGP fritti♦ € 5 , 50

(1 , 5 , 8)

Crocchetta artigianale di patate♦ € 2

(1 , 3 , 5 , 7 , 8)

Scamorzone in carrozza e salsa al tabasco♦ € 5

(1, 3, 7)

B E V A N D E

ACQUA

Naturale e frizzante ORSINI bott. 75 cl €2

Naturale e frizzante alla spina — 1 Lt €1

BIBITE

Coca Cola/ Coca Cola zero 33 cl € 2,5

Aranciata Avena 27,5 cl € 2

Coca Cola 1 Lt € 4 , 50

BIRRA ALLA SPINA

Krombacher Pils 0,3 cl € 3

Krombacher Pils 0,5 cl € 4

Krombacher Pils 1,5 l t € 12

BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA

Baladin Isaac Blanche 33 cl € 5 ,5

Baladin Isaac Blanche 75 cl € 12

Krombacher weiss 50 cl € 5

Leffe Rouge 33 cl € 3 , 5

Krombacher analc. 0,0 % 33 cl € 4

IGEA Birra chiara senza glutine 33 cl € 3



M E N U P I Z Z A

P I Z Z E B I A N C H E

Ortolana € 8

Fiordilatte melanzane a funghetto, zucchine, carciofi, stracciatella olio e basilico

(1 , 7 , 8)

Zucchine e Pancetta € 9

Crema di zucchine, fiordilatte, pancetta cotta di suino nero “ Casa Rago “ e chips di zucchine fritte

(1 , 7 , 8)

Salsiccia e Porcini € 10

Fiordilatte salsiccia sbriciolata e funghi porcini[♦]

(1 , 7)

Pistacchio e Mortadella € 11

Fiordilatte mortadella suino nero “Casa Rago”, stracciatella, pesto di pistacchio e olio

(1 , 7 , 8)

Zola e Pere € 11

Fiordilatte, gorgonzola, chips di pere disidratate, noci e olio

(1 , 7 , 8)



M E N U P I Z Z A

P I Z Z E B I A N C H E

Porchetta € 12

Fiordilatte, patate al forno e porchetta di suino nero “ Casa Rago ”

(1 , 7)

Cacio, coppa e tartufo € 14

Fiordilatte, provolone podolico, coppa di suino nero “ Casa Rago”, crema al
tartufo e noci

(1 , 7 , 8)

Crudo, rucola e grana € 13

Fiordilatte, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana

(1 , 7)

Guanciaie, carciofi e pecorino € 13

Fiordilatte, guanciaie croccante, carciofi, crema di pecorino

(1 , 7)

Bufala, semidry gialli e mandorle € 12

Mozzarella di bufala “ Caseificio Barlotti ”, pomodorini semidry gialli, sfoglie
di mandorle pelate, basilico

(1 , 7 , 8)

Diavola gialla e melanzane € 12

Fiordilatte, crema di datterino giallo, salame piccante,
melanzane fritte e basilico

(1, 7)



M E N U P I Z Z A

P I Z Z E R O S S E

Margherita € 6

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, olio e basilico

(1 , 7)

Marinara € 5

Pomodoro San Marzano, olio e origano

(1)

Napoletana € 7

Pomodoro San Marzano, origano acciughe, olio e basilico

(1 , 4 ,)

Pizza Antonio € 7

Pomodoro San Marzano, stracciatella, olio e basilico

(1 , 7)

Bufalina € 8

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala “ Caseificio Barlotti ”

olio e basilico

(1 , 7)

Diavola € 8

Pomodoro San Marzano, fiordilatte salame piccante e fili di peperoncino

(1 , 7)



M E N U P I Z Z A

P I Z Z E R O S S E

Capricciosa € 12

Pomodoro San Marzano, fiordilatte olive taggiasche, carciofi, funghi
cardoncelli, prosciutto cotto di suino nero “ Casa Rago “

(1 , 7)

Rossa con crudo € 10

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto crudo e scaglie di Grana

(1 , 7)

La Cetarese € 12

Pomodoro San Marzano cotto, acciughe di Cetara, stracciatella, olive
taggiasche, basilico

(1 , 4 , 7)

Pomodori in quattro consistenze € 12

Fiordilatte, crema di datterino giallo, pomodoro San Marzano a filetti,
pomodorini gialli semidry, polvere di pomodoro San Marzano cotto e basilico

(1, 7)