

ANTICA
TRATTORIA LUCANA
1900

MENÙ

ANTIPASTI
STARTER

Coperto € 2
Cover charge € 2

Cicoria con purea di fave e peperoni cruschi e mollica di pane fritta € 11 Chicory with fava bean puree and cruschi peppers fried breadcrumbs Allergeni/Allergens 1	
Carciofi con patate gratinate al forno € 10 Pomodorini, prezzemolo, aglio, pepe, gratinatura di pane Artichokes with baked potatoes au gratin Cherry tomatoes, parsley, garlic, peppe, breadcrumbs Allergeni/Allergens 1 - 3	
Involtini di melanzane alla “Parmigiana” € 10 Melanzana fritta arrotolata con sugo di pomodoro e scamorza Eggplant rolls “Parmigiana” Roll fried eggplant with tomato sauce and Scamorza cheese Allergeni/Allergens 1 - 3 - 7	
Peperone ripieno € 9 Ripieno di zucchini, melanzane, scamorza, uova e capperi Stuffed Pepper Filled with zucchini, eggplant, scamorza cheese, eggs, and capers Allergeni/Allergens 3 - 7	
Peperoni cruschi di Senise fritti € 8 Fried cruschi peppers from Senise	
Tagliere di salumi lucani € 15 Lucanian Cold Cuts Board	
Tagliere di formaggi lucani € 14 Lucanian Cheese Board	

I prodotti potrebbero subire variazioni in base alla stagione. *The products may vary according to the season.*

SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONE
TRADITIONAL SPECIALTIES

Coperto € 2
Cover charge € 2

Cialleda Materana Pane di Matera a pezzetti con cime di rapa, olive, patate, pomodorino, uovo e peperone crusco, cipolla Cialleda Materana Matera bread cut into pieces with turnip greens, olives, potatoes, cherry tomatoes, egg and bran pepper, onion	€ 14 Allergeni/Allergens 1 - 3
Polpette di Pane al Sugo di Nonna Michela Polpette di pane di Matera (uova, parmigiano, prezzemolo, sale, pepe, salame) con sugo di pomodoro di nonna Michela Bread Balls with Nonna Michela's Sauce Matera bread balls (eggs, parmesan, parsley, salt, pepper, salame) whit grandma Michela's tomato sauce	€ 12 Allergeni/Allergens 1 - 3
Crapiaata Zuppa di legumi misti e cereali con crostini di pane di Matera, cipolla, pomodorini, patate Crapiaata Mixed legume and cereal soup with Matera croutons, onion, potato, tomatoes cherry	€ 13 Allergeni/Allergens 1 - 9

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Coperto € 2
Cover charge € 2

Paccheri al tartufo Pasta, funghi cardoncelli, crema tartufata, peperoni cruschi Paccheri with truffle Pasta, cardoncelli mushrooms, truffle cream, bran peppers	€ 17 <i>Allergeni/Allergens 1</i>
Fettuccine alla campagnola “dedicate a Mel Gibson” Pasta, purea di fave, funghi cardoncelli, pomodorini, cipolla frita e rucola Fettuccine country style “dedicate to Mel Gibson” Pasta, broad bean puree, cardoncelli mushrooms, cherry tomatoes, fried onion and rocket	€ 16 <i>Allergeni/Allergens 1</i>
Strascinate con cime di rapa e peperone crusco Pasta fresca, cime di rapa, mollica frita, olio evo, acciughe e peperoni cruschi Strascinate with turnip greens and crusco pepper Fresh pasta, turnip tops, fried breadcrumbs, extra virgin olive oil, anchovies, pepper cruschi	€ 15 <i>Allergeni/Allergens 1 - 4</i>
Cavatelli alla Lucana Pasta fresca con funghi cardoncelli, salsiccia di maiale, rucola, salsa di pomodoro ciliegino Cavatelli alla Lucana Fresh pasta with cardoncelli mushrooms, pork sausage, rocket, sauce of cherry tomato	€ 15 <i>Allergeni/Allergens 1</i>
Lasagne alla Lucana Pasta lasagna, melanzana frita, sugo di pomodoro, scamorza Lasagne alla Lucana Lasagna pasta, fried eggplant, tomato sauce, scamorza cheese	€ 15 <i>Allergeni/Allergens 1 - 7</i>
Spaghetti San Giovanni Pasta, capperi, acciughe, olive, prezzemolo, pepe, origano, peperoni cruschi, salsa di pomodoro ciliegino Spaghetti San Giovanni pasta, capers, anchovies, olives, parsley, pepper, oregano, bran peppers, cherry tomato sauce	€ 15 <i>Allergeni/Allergens 1 - 4</i>

I prodotti potrebbero subire variazioni in base alla stagione. *The products may vary according to the season.*

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Coperto € 2
Cover charge € 2

Costata di vitello con osso 400gr (podolica razza bovina) Veal Rib with bone 400gr (podolica type of meat)	€ 25
Tagliata di vitello 250gr (podolica razza bovina) con rucola e scaglie di grana Sliced Steak 250gr (podolica type of meat) with rocket and parmesan flakes	€ 22 <i>Allergeni/Allergens 7</i>
*Baccalà in umido alla materana con cime di rapa, olive, peperone crusco, patate e uvetta sultanina, cipolla *Stewed cod Materana style with turnip tops, olives, bran pepper, potatoes and sultanas, onion	€ 18 <i>Allergeni/Allergens 4</i>
Sugo di nonna Michela Carne arrotolata di carne di vitello "braciola", salsiccia di maiale lucano e polpette di carne al sugo di pomodoro Grandma Michela's sauce "Braciola" veal meat rolls, Lucan pork sausage and meatballs of meat in tomato sauce	€ 18 <i>Allergeni/Allergens 1 - 3</i>
Bocconcini alla lucana Carne arrotolata "involtoni" di lonza di maiale ripieni (scamorza e prosciutto) con salsa di funghi cardoncelli, pomodorini e rucola Bites Lucana Stuffed pork loin rolls (scamorza cheese and ham) with mushrooms cardoncelli, cherry tomatoes and rocket	€ 18 <i>Allergeni/Allergens 7</i>
CONTORNI SIDE DISHES	
Cicoria ripassata aglio e olio Sautéed chicory oil, garlic	€ 8
Cime di rape ripassate aglio e olio Turnip tops sautéed in garlic and oil	€ 8
Patate al forno Baked potatoes	€ 6

* Prodotto surgelato. * Frozen product.

I prodotti potrebbero subire variazioni in base alla stagione. *The products may vary according to the season.*

DOLCI
SWEETS

Coperto € 2
Cover charge € 2

Tortino ricotta e pistacchio base di frolla e ricotta fresca Ricotta pie and pistachio	€ 7
Allergeni/Allergens 1 - 3 - 7 - 8	
Dolce del giorno Dessert of the day	€ 7
Allergeni/Allergens 1 - 3 - 7 - 8	
Tortino ricotta, fichi e noci base di frolla e ricotta fresca Ricotta pie, figs and walnuts	€ 7
Allergeni/Allergens 1 - 3 - 7 - 8	
Tiramisù artigianale Tiramisù homemade	€ 7
Allergeni/Allergens 1 - 3 - 7	
Soufflè al cioccolato Chocolate souffle	€ 7
Allergeni/Allergens 1 - 3 - 7 - 8	
Gelato artigianale Homemade ice cream	€ 5
Allergeni/Allergens 7 - 8	
Tre Cioccolati "semifreddo al cioccolato" Three Chocolates "chocolate frozen mousse"	€ 7
Allergeni/Allergens 1 - 3 - 7 - 8	

VINI ROSSI DI BASILICATA
RED WINES OF BASILICATA

Allergeni/Allergens 14

Coperto € 2
Cover charge € 2

Repertorio - Cantine del Notaio - Aglianico del Vulture	€ 33
Re Manfredi - Aglianico del Vulture	€ 32
Verbo - Cantina di Venosa - Aglianico del Vulture	€ 30
L'Atto - Cantine del Notaio - Aglianico del Vulture	€ 27
Terre d'Orazio - Cantine del Venosa - Aglianico del Vulture	€ 24
Primitivo - Cantine Poggio Cignano, Trattoria Lucana	€ 22

VINI ROSATI BASILICATA
ROSE WINES OF BASILICATA

Allergeni/Allergens 14

Verbo Rosato - Cantina di Venosa - IGP Basilicata Aglianico Rosè	€ 25
Re Manfredi - IGT Basilicata Aglianico Rosè	€ 24
Terre d'Orazio Rosè - Cantine del Venosa - Vinificato in Aglianico	€ 23

VINI BIANCHI BASILICATA
WHITE WINES OF BASILICATA

Allergeni/Allergens 14

Verbo - Cantina di Venosa - IGP Basilicata Malvasia	€ 25
Re Manfredi - IGT Basilicata Muller Thurgau e Traminer	€ 24
Terre d'Orazio - Cantine del Venosa - Dry Muscat	€ 23

BEVANDE
DRINKS

Coperto € 2
Cover charge € 2

Calice di Vino Glass of Wine	€ 6	Allergeni/Allergens 14
Birra Moretti Estratta a Freddo - 30 cl Beer Moretti Cold Extracted - 30 cl	€ 5	Allergeni/Allergens 1 - 14
Birra Lucana - 33 cl Beer Lucana - 33 cl	€ 5	Allergeni/Allergens 1 - 14
Coca Cola - 33 cl	€ 3	
Fanta - 33 cl	€ 3	
Acqua - 1 litro (Naturale / Frizzante) Water - 1 liter (Natural / Sparkling)	€ 3	
DIGESTIVI DIGESTIVES		
Amari - Digestivi Bitters - Digestives	€ 4	Allergeni/Allergens 14
Caffè Coffee	€ 2	

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI
LIST OF 14 FOOD ALLERGENS

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- 1 CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati.
- 2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.
- 3 UOVA e prodotti a base di uova.
- 4 PESCE e prodotti a base di pesce.
- 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.
- 6 SOIA e prodotti a base di soia.
- 7 LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8 FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
- 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 semi di sesamo.
- 12 LUPINI e prodotti a base di lupini.
- 13 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.
- 14 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.

LIST OF 14 FOOD ALLERGENS

- 1 CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their derived strains and products.
- 2 CRUSTACEANS and crustacean-based products.
- 3 EGGS and egg-based products.
- 4 FISH and fish-based products.
- 5 PEANUTS and peanut-based products.
- 6 SOYBEANS and soybean-based products.
- 7 MILK and milk-based products (including lactose).
- 8 NUTS SUCH as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products.
- 9 CELERY and celery-based products.
- 10 MUSTARD and mustard-based products.
- 11 SESAME SEEDS and sesame seed-based products.
- 12 LUPINS and lupin-based products.
- 13 MOLLUSCS and mollusc-based products.
- 14 SULFUR DIOXIDE AND SULFITES in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of total sulfur dioxide.

ANTICA
TRATTORIA LUCANA
1900

www.trattorialucana.it