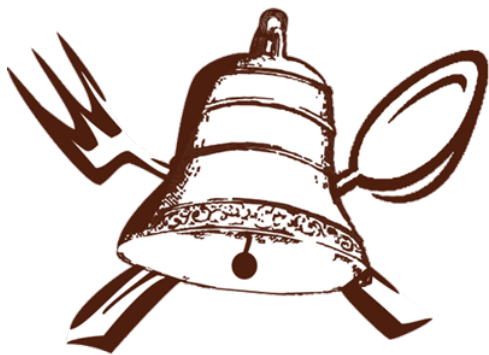


# TRATTORIA

## LA CAMPANA



Il nostro menù si aggiorna costantemente, basandosi principalmente sulla stagionalità di alcuni prodotti. Nei nostri piatti, che abbracciano soprattutto la tradizione lucana, troverete alcune ricette storiche, che saranno protagoniste tutto l'anno, affiancate da altre con accostamenti innovativi che partono dalla ricerca di ingredienti di eccellenza.

Coperto, pane e servizio 2.5

In mancanza di prodotti freschi potrebbero essere usati prodotti surgelati

**WiFi:** Ospiti-TIM-18158952

**Password:** Campana560

### Antipasti

Antipasto misto lucano	9
Frittura di gamberi e calamari con verdure croccanti	12
Purè di fave con peperoni friggibili e pomodoro secco	8
Pan brioche, burrata, alici marinate e salsa al basilico	12
Carpaccio di tonno rosso con concassè di pomodoro, olive e capperi	13

### Primi

Cavatelli alla lucana	10
Risotto cacio, pepe e peperone crusco	12
Paccheri di Gragnano con pesto di pistacchio di Stigliano e tonno rosso	14
Mezzelune di capasanta su crema di patate, fonduta di caciocavallo e funghi porcini	13
Spaghetti con cozze, fave e pecorino	12

### Secondi

Involtini alla lucana con patate al forno	12
Costolette d'agnello alla brace con misticanza	16
Coniglio porchettato con indivia scottata	16
Tagliata di manzo ai ferri con pomodorini e rucola	18
Polpo scottato con crema di piselli e pomodorini confit	18
Selezione di formaggi lucani	10

### Dolci

Panna cotta con caramello all'anice	6
Mousse di ricotta con pere e crumble alla cannella	6
Semifreddo di pistacchio e frutti di bosco	6
Mousse al caffè con spuma al latte di mandorla	6

**Bollicine**

Pignoletto frizzante 16  
*Corte d'Aibo*

Franciacorta extra-brut 35  
*Camossi*

Franciacorta extra-brut rosè 35  
*Camossi*

Metodo classico Pas Dosè 30  
*D'arapri*

Prosecco spumante brut 20  
*Col Vetoraz*

**Vini bianchi**

Aglianico Sincerità 20  
*Armando Martino*

Verdeca Maiana 20  
*Leone De Castris*

Friulano 22  
*Muzic*

Pecorino Giocheremo con i Fiori 22  
*Torre dei Beati*

Fiano d'Avellino 25  
*Ciro Picariello*

Grillo Vigna verde 22  
*De Bartoli*

**Vini rosati**

Aglianico rogito 22  
*Cantine del notaio*

Negroamaro Five Roses 20  
*Leone De Castris*

Cerasuolo d'Abruzzo Rosa-ae 20  
*Torre dei Beati*

**Vini rossi**

Aglianico del Vulture 20  
*Armando Martino*

Aglianico del Vulture 20  
*D'Angelo*

Sangiovese Primo segno 22  
*Villa Venti*

Rosso di Valtellina 25  
*AR.PE.PE.*

Salice Salentino riserva 22  
*Leone De Castris*

Frappato 25  
*Cos*

**Vini da dessert**

Albana passita 500ml cal. 4  
*Campo del sole* bott. 20

Centesimino Nani 375ml cal. 4  
*Villa Venti.* bott. 20

**Vino della casa**

1/4 lt 3

1/2 lt 4.5

1 lt 8

**Birre**

Lowenbrau 33 cl 2.5

Pyraser 50 cl 3.5

Menabrea 66 cl 4.5

Moretti 66 cl 3.5

**Distillati**

Amari 2

Grappa 3

Grappa barricata 3.5

Whisky 5

Rum 5

Cognac 5