

& l'Oste il Porco

apericena

lecca lecca dell'oste, frittella stagionale, affettato con grissino artigianale, baccalà pastellato, sarda arrostita e marinata, verdure ed ortaggi di stagione, ricotta di pecora malvizza e primosale di capra.

calice di prosecco trevigiano
o vino della casa.

18 euro

affettati e formaggi

selezioniamo i migliori prosciutti e culatelli italiani: san daniele, soragna, miglionico, monti nebrodi sono i nostri prescelti.

produciamo da zero i nostri salumi: capicollo, pancetta, pancetta tesa, guanciale, lardo affumicato e - a seconda della stagione - violino di capra, salciccia, cotechino e soppressata.

accompagniamo con selezione di formaggi italiani, con preferenza per quelli campani: pecora malvizza, laticauda e capra, caciocavalli irpini.

5 euro l'etto

il maiale croccante

il nostro piatto.

selezioniamo maiali lucani cresciuti allo stato brado oltre i 30 kg. saliamo e aromatizziamo con 19 diversi tipi di erbe e spezie. cuociamo a legna per tre giorni, poi spadelliamo in rame con patate di nostra produzione cotte a vapore con gli stessi profumi usati per il maiale.

8 euro

ci pensa l'oste

l'anima di casa nei piatti tramandati dalle nostre famiglie in anni di storia e tradizioni. tutto quello che una volta era il pranzo di famiglia viene selezionato e proposto dall'oste in base alla stagionalità seguendo il percorso della nostra memoria e l'equilibrio dei gusti.

tra assaggi, sformati tradizionali, affettati e formaggi, primi piatti di monti o mare, arrostiti o spadellati, l'incontro con l'oste diventerà una totale esperienza a tavola.

37 euro

primi

spaghetto alla chitarra aglio, olio e peperoncino.

candele spezzate alla genovese tre cipolle.

pasta ammiscata e patate dello zio.

queste ed altre ricette con prodotti stagionali della nostra rete di aziende agricole locali.

tutti 8 euro

carni

solo vitelle e vacche locali

le nostre carni provengono da allevamenti selezionati di vallata, flumeri, san giorgio la molara, altopiano di campolongo, grottaminarda.

incontrandoci a tavola vi presentiamo il taglio e la consistenza che meglio incontrino i vostri gusti.

3,5 euro l'etto

maiale solo di nostra produzione.

dall'inizio di dicembre fino a tutto marzo, direttamente dai nostri allevamenti.

2,5 euro l'etto

pesce

bocconi di baccalà pastellato e fritto.

pescato del mercoledì, arrostito, spadellato, a vapore o crudo.

stoccafisso grigliato con profumi dell'orto e peperoni cruschi irpini.

tutti 8 euro

dolce del giorno

dolcini dopo pasto fatti in casa da carmelina nella sua cucin in base alla disponibilità. zeppola frita al momento, calzonzello di castagne, pizza di gallette, ricotta e pera o ricotta e mela.

3,5 euro

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Frutta a guscio
 mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti,
tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

Sedano
 e prodotti a base di sedano.



SEDANO
Celery

Senape
 e prodotti a base di senape.



SENAPE
Mustard

Semi di sesamo
 e prodotti a base di semi di sesamo.



SEMI DI SESAMO
Sesame

Anidride solforosa
 e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



ANIDRIDE SOLFOROSA
Sulphur Dioxide
(Sulphites)

Lupini
 e prodotti a base di lupini.



LUPINO
Lupin

Molluschi
 e prodotti a base di molluschi.



MOLLUSCHI
Molluscs

GLUTINE
Cereals containing
Wheat



Cereali contenenti glutine
 (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

CROSTACEI
Crustaceans



Crostacei
 e prodotti a base di crostacei.

UOVA
Eggs



Uova
 e prodotti a base di uova.
 (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

PESCI
Fish



Pesce
 e prodotti a base di pesce,
tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

ARACHIDI
Peanuts



Arachidi
 e prodotti a base di arachidi.

SOIA
Soya



Soia
 e prodotti a base di soia,
tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

LATTE
Milk



Latte
 e prodotti a base di latte (incluso lattosio),
tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticolo.
 (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO E' A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLE MATERIE PRIME.