



# MENÙ

## ANTIPASTI

### Carpacci e tartare

Carpaccio di scottona con grana 24 mesi, rucola e tartufo nero lucano	10€
Carpaccio di cervo marinato con ricotta e rosmarino	10€
Bresaola di Angus cotta all'inglese con grana 24mesi e rucola	9€
Tartare di vitellino con avocado, terra di olive e salsa guacamole	12€
Tartare di vitellino con stracciatella, taralli tostati, cruschi e ginger spirit	14€
Tartare di cervo con salsa al mango e sale nero vulcanico	15€
Filetto di manzo alla Wellington	15€
Tagliere di salumi e formaggi tipici lucani	14€
Tagliere di salumi di selvaggina (cervo, daino, agnello, oca, bufalo)	18€
Prosciutto iberico Patanegra e bufala campana	12€
Figliata (burrata da 250g con ciliegine di mozzarella) e crudo di Parma	10€
Petto d'oca affumicato con crema agli agrumi e formaggio caprino	10€

## PRIMI

Ferricelli artigianali con funghi cardoncelli e salsiccia pezzente	9€
Orecchiette artigianali con crema di rape, mollica di pane fritta e cruschi	9€
Spaghetti trafilati al bronzo, cacio, pepe e capocollo croccante	10€
Paccheri con pistacchio, stracciatella e pancetta	10€
Lagane al tartufo, salsiccia di maiale e pistillo di zafferano lucano	11€
Calzoni materani ripieni di ricotta e cannella al ragù	10€

\*I salumi utilizzati sono senza glutine e senza lattosio

\*Disponibilità su richiesta di primi piatti senza glutine



## SECONDI

Entrecote di Black Angus 250g con contorni e condimenti della casa	14€
Tagliata di Angus 250g con rucola, grana e glassa di balsamico IGP	15€
Misto griglia lucano (agnello, maiale, vitello) con misticanza	13€
Salsiccia di maiale alla griglia	8€
Bombette di capocollo di maiale	10€
Picanha brasiliana alla griglia	14€
Filetto di vitello con salsa e scaglie di tartufo nero lucano	20€
Bracirole e cotica di maiale al sugo	12€
Involtini di interiora di agnello	12€

### La nostra selezione di carni frollate

Tomahawk di scottona italiana	4€/etto
Costata di scottona italiana	3,5€/etto
Fiorentina di scottona italiana	4€/etto
Costate e fiorentine di pregiate carni internazionali (Angus, Danese, Simmenthal, Swami, Wagyu)	*prezzo esposto

### Contorni e insalate

Patatine fritte a barchetta	4€
Composizione di verdure miste del giorno	9€
Insalata Classica (pomodoro, insalata e rucola)	6€
Insalata Coppola rossa (insalata, pomodoro, rucola, fior di latte pecorino e cruschi)	7€
Insalata Esotica (insalata, pomodoro, rucola, avocado e salsa guacamole)	7€
Patate al forno	5€

\*Le carni sono fresche e la frollatura è tra i 10 ed i 60 giorni



## BURGER GOURMET

<b>PANINO COPPOLA ROSSA</b> con tagliata di Angus, rucola, grana 24 mesi, glassa di aceto balsamico IGP e contorno di patatine fritte	15€
<b>CLASSICO</b> 200gr di carne italiana con ketchup, maionese e contorno di patatine fritte	6€
<b>WAGYU</b> 200gr di carne giapponese prelibata, cipolla rossa, pomodori, insalata formaggio cheddar, anelli di cipolla e contorno di patatine fritte	10€
<b>CHIANINA</b> 200gr di carne italiana dell'Appennino, fonduta di 5 formaggi, insalata, pomodori, zucchine, cipolla caramellata e contorno di patatine fritte	7€
<b>LUCANO</b> 200gr di carne locale, cheddar, insalata, pomodori, pancetta, fonduta di pecorino, peperoni cruschi, cime di rapa e contorno di patatine fritte	7€
<b>ANGUS</b> 200gr di carne americana o australiana, cheddar, pomodoro, insalata, aceto balsamico, peperoni, cipolla e contorno di patatine fritte	8€
<b>BISONTE</b> 200gr di carne di bisonte americano, insalata, rucola, pomodori, burrata, fico cotto e contorno di patatine fritte	9€
<b>VEGANO</b> hamburger con impasto di sole verdure, insalata, pomodoro, rucola, avocado e contorno di patatine fritte	8€
<b>CERVO</b> 200gr di carne di cervo, pomodoro, melanzane, insalata, Grana Padano, cheddar e contorno di patatine fritte	9€
<b>HAMBURGER</b> scomposto servito al piatto	13€

\*Disponibilità su richiesta di panino senza glutine

\*Hamburger e patatine potrebbero essere surgelati di ottima qualità



## PIZZE

MARGHERITA	5€
pomodoro, fior di latte, olio evo	
MATERANA	8€
pomodoro, fior di latte, olio evo, salsiccia, cardoncelli e cipolla rossa	
QUATTRO STAGIONI	8€
pomodoro, fior di latte, olio evo, cardoncelli, carciofi, prosciutto cotto e olive	
TRADIZIONALE	8€
pomodoro, fior di latte, olio evo, salsiccia, cime di rapa	
TRICOLORE	8€
pomodoro, fior di latte, olio evo, pecorino canestrato lucano, aglio e basilico	
COPPOLA ROSSA	10€
pomodoro, fior di latte, olio evo, burrata affumicata al tartufo, speck e grattugiata di tartufo nero lucano	
QUATTRO FORMAGGI	8€
pomodoro, fior di latte, olio evo, gorgonzola dop, emmenthal e Grana 24 mesi	
CAPRIOLO	10€
base bianca con fior di latte, olio evo, pomodorini, rucola, Grana 24 mesi, prosciutto di capriolo stagionato	
VEGETARIANA	8€
pomodoro, fior di latte, olio evo, melanzane, zucchine, peperoni	
SAN DANIELE	8€
pomodoro, fior di latte, olio evo e crudo di Parma 18 mesi	
PUGLIESE	8€
pomodoro, fior di latte, olio evo, tonno e cipolla rossa	
WURSTEL E PATATINE	7€
pomodoro, fior di latte, olio evo, wurstel e patatine fritte	
BEEF	10€
pomodoro, fior di latte, olio evo, carpaccio di Angus americano, Grana 24 mesi, rucola e glassa di aceto balsamico	
CAMPANA	8€
pomodoro, fior di latte, olio evo, bufala campana, pachino e basilico	
PRIMAVERA	9€
base bianca con fior di latte, pomodorini, prosciutto crudo di Parma 18 mesi e Grana 24 mesi	
PINSA ALLA ROMANA	9€
fior di latte, pomodorini, cardoncelli, Grana 24 mesi e crudo di Parma 18 mesi	

\*Disponibilità su richiesta di base senza glutine e mozzarella senza lattosio



## P U C C E

PUCCIA CLASSICA	7€
pomodorini, fior di latte, insalata, crudo di Parma 18 mesi e maionese con contorno di patatine fritte	
PUCCIA DELLA CASA	8€
pomodorini, prosciutto di agnello, insalata, salsa caesar salad e burratina	

## B E V A N D E

Acqua liscia/gasata 75cl	2€
Coca cola 33cl	2€
Coca cola zero 33cl	2€
Thè pesca o limone 33cl	3€
Fanta 33cl	2€
Calice Primitivo/Aglianico	4€
Calice vino bianco/prosecco	4€

## B I R R E

Mathera bionda/blanche alla spina 30cl	4€
Mathera bionda/blanche alla spina 50cl	5€
Mathera rossa alla spina 30cl	5€
Mathera rossa alla spina 50cl	6€
Mathera bionda/blanche 33cl	4,50€
Mathera bionda/blanche 50cl	5,50€
Mathera rossa 33cl	5€
Mathera rossa 50cl	6,50€
Menabrea 33cl	3€
Grimberghen ambrata 33cl	4€
Nastro Azzurro/Heineken 33cl	2€
Nastro Azzurro/Heineken 66cl	3€
Weiss doppio malto 50cl	5€
Birra senza glutine/senza alcol 33cl	4€





## DESSERT

Semifreddo amarena e amaretto	5€
Semifreddo al caramello salato	5€
Tartufo artigianale (cioccolato/pistacchio/bianco/croccantino al rum)	5€
Cheesecake amarena/pistacchio	5€
Tiramisù della casa	5€
Dolce del giorno	5€
Dessert senza glutine e senza lattosio	6€

## LIQUORI, DISTILLATI, AMARI

Amari	3€
Liquori artigianali	4€
Whisky invecchiati	9€
Whisky 5 anni	5€
Vodka	4€
Gin	5€
Cognac/Brandy invecchiati	9€
Rum 5 anni	5€
Rum invecchiati	9€
Grappa bianca	3€
Grappa barricata	4€

Coperto	2€
---------	----