



CAZZANEDDA

cucina tipica lucana



RISTORANTE - PIZZERIA

menu



- **Cereali contenenti glutine**
(compresi frumento, segale, orzo e avena)



- **Frutta a guscio e derivati come noci, pistacchio**



- **Latte**



- **sedano**



- **olio di semi di girasole, olio di oliva, olio di sansa**



- **uova**



- **Anidride solforosa e solfiti**
- **cibi sott'olio, sott'aceto e in salamoia, marmellate, funghi secchi e conservanti**



- **pesce e molluschi**



- **aglio, spezie**

allergie o intolleranze alimentari?

*chiedi informazioni sul
nostro menu*

ANTIPASTO

ANTIPASTO ALLA CAZZANEDDA 10.00 euro

prosciutto crudo del vallo, soppressata, salsiccia, pancetta tesa, capicollo, mozzarella, ricottina frita, formaggio, verdure sott'olio, bruschetta al pomodoro, peperoni cruschi.

(Vallo raw ham, soppressata, sausage, flat bacon, capicollo, mozzarella, fried ricotta, cheese, pickled vegetables, tomato bruschetta, bran peppers.)

ANTIPASTO VEGANO 7.00 euro

verdure grigliate

(grilled vegetable, aubergines, courgettes, radicchio, pepper)

BRUSCHETTE MISTE 7.00 euro

porcini, pomodorini, scamorza affumicata e peperoni cruschi.

(Toasted bread, porcini mushrooms, cherry tomatoes, smoked scamorza cheese and bran peppers)

BACCALA' E CRUSCHI 8.00 euro

fried cod and cruschi

ZUPPA DI LEGUMI CON CROSTINI 6.00 euro

LEGUMES SOUP WITH CROUTONS

PATATE N'GUACCHiate 7.00 euro

patate paesane fritte, scamorza affumicata, uovo a occhio di bue, peperone cruschi

(fried country potatoes, smoked scamorza cheese, fried egg, cruschi peppers)

PANINO CON CIAMBOTTA 6,00 euro

panino con verdure passate nel pomodoro

(sandwich with vegetables dipped in tomato)

COPERTO 1,50

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE alla Lauriota 9.00 euro

fagioli, peperoni cruschi, mollica
(beans, bran peppers, breadcrumbs)

CAVATELLI alla Lucana 10,00 euro

pomodoro, salsiccia fresca, funghi porcini, fagioli
(tomato, fresh sausage, porcini mushrooms, beans)

TAGLIATELLE alla VRUSCA 12.00 euro

tagliatelle con crusco, pancetta, pecorino, taralli, peperone crusco
(tagliatelle with bran, pancetta, pecorino cheese, taralli, bran pepper)

BAULETTI DI MELANZANE E SCAMORZA

ALLA FANTASIA DELLO CHEF 12.00 euro

pomodorino giallo e rosso, salsiccia fresca, pancetta tesa, olive nere.
(stuffed pasta with aubergines and scamorza cheese, yellow and red cherry tomatoes, fresh sausage, stretched bacon, black olives)

FUSILLO ALLA RUGGERO 10,00 euro

crema di fave, pecorino, pancetta e pomodorino giallo
(broad bean cream, pecorino cheese, bacon and yellow tomato)

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI 10,00 euro

(pasta with mushrooms porcini)

RAVIOLINI DI BACCALA' CON PURE DI CECI 10,00 euro

E CON SBRIOCIOLATA DI PEPERONI CRUCHI

(cod ravioli with cream of chickpeas and cruschi peppers)

SECONDI PIATTI

ARROSTO MISTO 10.00 euro

vitello, pollo, costine di maiale, agnello, salsiccia e pancetta
(MIXED ROAST veal, chicken, spare ribs, lamb, sausage and bacon)

AGNELLO alla scottadito 10.00 euro

(roasted lamb)

FILETTO DI MAIALINO ARROTOLATO

CON PANCETTA AL CARTOCCIO 8.50 euro

(pork tenderloin in foil)

LOMBATA di vitello alla griglia 14.00 euro

(bone-in veal loin)

TAGLIATA DI MANZO

- all'italiana - rucola grana e pachino 15.00 euro

(Sliced beef with tomatoes, rocket and parmesan)

- ai funghi porcini 16.00 euro

(sliced beef porcini mushrooms)

ENTRECÔTE

- all'italiana - rucola grana e pachino 11.00 euro

(ENTRECÔTE Italian style - parmesan rocket and cherry tomatoes)

- funghi e patate paesane 15.00 euro

(ENTRECÔTE porcini mushrooms and french fries)

FILETTO DI VITELLO CON SALSA AI FUNGHI 15,00 euro

(veal fillet with mushroom sauce)

SECONDI PIATTI

BISTECCHINA di maiale alla Senisese olive nere, funghi porcini, peperoni cruschi (Pork steak Senisese style black olives, porcini mushrooms, bran peppers)	10.00 euro
Scaloppina a limone	6.00 euro
Scaloppina ai funghi porcini	6.50 euro

CONTORNI

PATATINE FRITTE (french fries)	3.00 euro
PATATE PAESANE (village potatoes)	3.50 euro
INSALATA VERDE (green salad)	3.00 euro
POMODORI (tomatoes)	3.00 euro
INSALATA MISTA (mixed salad)	3.00 euro
BROCCOLI SALTATI CON OLIO (vegetables broccoli in oil)	3.00 euro
PEPERONI CRUSCHI	4.50 euro
PATATE PAESANE FUNGHI PORCINI (village potatoes porcini mushrooms)	5.50 euro

VIZIATA

LA PIZZA ESIGENTE

LA NOSTRA È UNA PIZZA
CHE SI FA TRATTAR BENE.

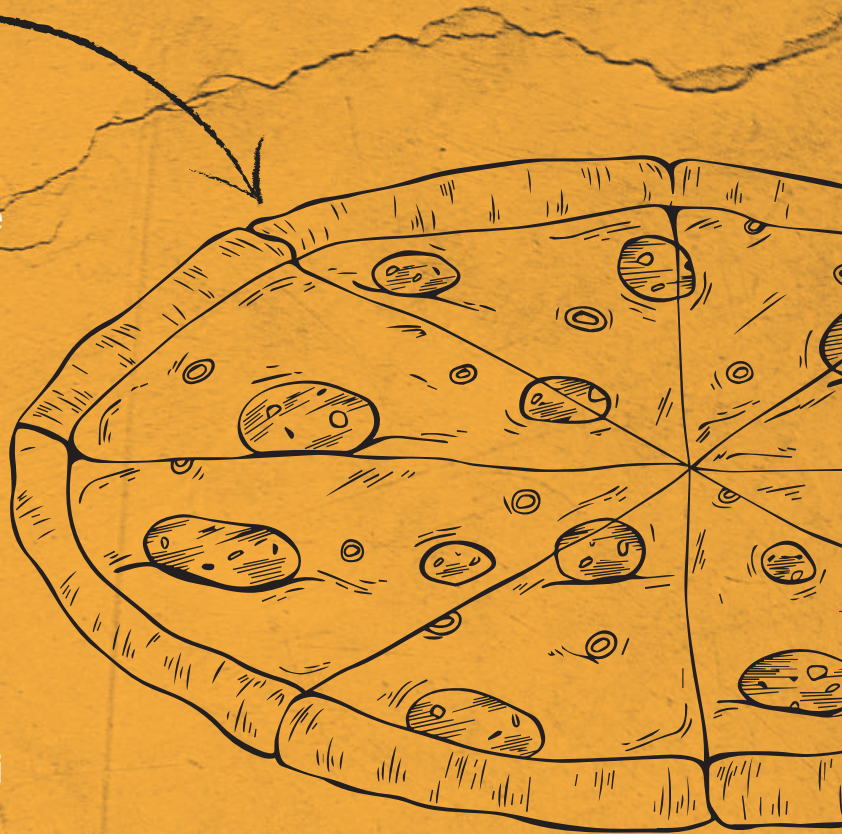
Richiede farine lavorate con macine a pietra, non un trattamento qualunque.

Il suo impasto è ottenuto dalla combinazione di farine tradizionali e farine di kamut.

Riposa per settantadue ore, naturalmente, senza l'uso di lievito madre.

Vuole solo il meglio... gli ingredienti biologici di produzione locale.

Il risultato è una pizza senza compromessi di gusto, leggerezza e digeribilità.



ESIGENZE PARTICOLARI?

Se sei celiaco, intollerante o allergico, hai scelto il posto giusto. Chiedi al nostro staff, sapranno accontentare anche te.

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA pomodoro e mozzarella	4.50 euro
MARINARA pomodoro aglio e basilico	4.00 euro
NAPOLETANA pomodoro mozzarella e acciughe	5.00 euro
CRUDAIOLA focaccia all'uscita crudo pomodoro e mozzarella	6.00 euro
TONNO E CIPOLLA pomodoro mozzarella tonno e cipolla di tropea	5.00 euro
DIAVOLA pomodoro mozzarella schiacciata piccante	6.00 euro
CALABRESE pomodoro mozzarella schiacciata piccante e 'Nduja	6.50 euro
RUCOLA E GRANA mozzarella rucola e grana	5.00 euro
QUATTRO STAGIONI pomodoro mozzarella funghi cotto carciofi olive nere	6.00 euro
QUATTRO FORMAGGI mozzarella gorgonzola pecorino scamorza e grana	6.00 euro
CAPRICCIOSA pomodoro mozzarella cotto salsiccia funghi olive nere	6.00 euro
ITALIANA pomodoro mozzarella all'uscita crudo grana rucola pachino e nodini di mozzarella	9.00 euro

aggiunta ingredienti 1.00 euro

PIZZE FANTASIA

COW BOY	5.50 euro
mozzarella cipolla di tropea e fagioli	
DISGRAZIATA	6.00 euro
mozzarella patate duchesse pancetta porcini	
GIOIA	6.00 euro
mozzarella cotto polpette di patate	
CARBONARA	5.50 euro
mozzarella uovo pecorino pepe pancetta	
Z'ANGELICA	8.00 euro
pomodoro mozzarella salsiccia fresca patate paesane cruschi	
MORTAZZA	8.00 euro
mozzarella mortadella pesto di pistacchio burrata	
VEGANA	6.00 euro
focaccia verdure grigliate radicchio noci	
NONNA	8.00 euro
mozzarella baccalà cruschi	
CALZONE AL FORNO	6.00 euro
pomodoro mozzarella cotto	
BUFALINA	7.00 euro
pomodoro mozzarella di bufala	

aggiunta ingredienti 1.00 euro

PIZZE FANTASIA

PARMIGIANA	9.00 euro
pomodoro bufala melanzane parmigiano basilico	
AMATRICIANA	6.00 euro
pomodoro mozzarella pancetta pecorino	
TREVIGIANA	6.00 euro
mozzarella salsiccia radicchio	
AMERICANA	6.00 euro
pomodoro e mozzarella wurstel patatine	
SIRINO	6.00 euro
pomodoro mozzarella salsiccia fresca ricotta	
ORTOLANA	5.00 euro
mozzarella verdure grigliate	
VALTELLINESE	6.00 euro
mozzarella rucola grana e bresaola	
CAZZANEDDA	7.00 euro
mozzarella salsiccia fresca peperoni arrostiti porcini	
MAIOLINO	6.50 euro
pomodoro mozzarella melanzane patate paesane	
MEDITERRANEA	6.00 euro
mozzarella tonno pomodorini mais	
CONTADINA	6.50 euro
mozzarella zucchine melanzane fritte patate paesane	

aggiunta ingredienti 1.00 euro

BIBITE

Acqua 0,75 l	2.00 euro
Acqua 0,50 l	1.00 euro
Coca - cola da 1.5 l.t	3.50 euro
Bibite in lattina	2.50 euro
Cassosa Sarubbi piccola	2.00 euro
Vino della casa 0,75 l	3.50 euro
Vino della casa 0,50 l	2.50 euro
Vino della casa 0,25 l	2.00 euro
Calice di vino	1.50 euro
Dolce del giorno	4.00 euro
Frutta di stagione	3.00 euro
Heineken 66cl.	3.50 euro
Peroni 66 cl	3.50 euro
Nastro azzurro 66 cl.	3.50 euro
Ichnusa 50 cl.	3.50 euro
Heineken 33 cl.	2.00 euro
Peroni 33 cl	1.50 euro
Nastro azzurro 33 cl.	2.50 euro
BIONDA ALLA SPINA	
Spina piccola 0,20 cl	2.00 euro
Spina media 0,40 cl	3.50 euro
Spina grande 0,50 cl	5.00 euro
Spina da 1 litro	10.00 euro



contrada montegaldo 98B
Lauria 85044 Pz
#ristorantecazzaneda
e-mail risto.cazzaneda@gmail.com
tel 0973 620106