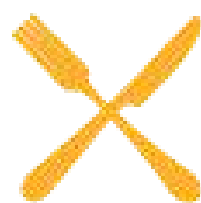




CAZZANEDDA

cucina tipica lucana



RISTORANTE - PIZZERIA



Qui il tempo non si perde: si gusta.

*Ogni piatto nasce da materie prime fresche,
lavorate al momento con cura e rispetto.*

*Ci piace pensare che l'attesa non sia un ostacolo,
ma parte dell'esperienza.*

*Perché in cucina, come nella vita, ciò che vale
davvero... merita il suo tempo.*



- ***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***

ANTIPASTO

ANTIPASTO ALLA CAZZANEDDA

12.00 euro

prosciutto crudo del vallo, soppressata, salsiccia, pancetta tesa, capicollo, mozzarella, ricottina frita, formaggio, verdure sott'olio, fritti di stagione



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

ANTIPASTO VEGANO

9.00 euro

verdure grigliate



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

BRUSCHETTA AI PORCINI

6.00 euro

(2pezzi) mushroom bruschetta



BACCALA' E CRUSCHI

8.50 euro

fried cod and cruschi



POLPETTE DI MELANZANE CON

7.00 euro

MAIONESE AL CRUSCO E SBRICIOLATA DI CRUSCO



aubergine meatballs with bran mayonnaise

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)

FRESA AL CRUSCO CON ALICI MARINATE RUCOLA

STRACCIATELLA PEPERONE MACINATO

6.00 euro

(fresa with marinated anchovies and pepper)



CICORIA SALTATA CON FAGIOLI E PANE

6.00 euro

(sautéed chicory with beans and bread)



COPERTO 2,00EURO

PRIMI PIATTI

CAVATELLI SALSICCIA FUNGHI PORCINI

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

13,00 euro



TAGLIATELLE ALLA VRUSCA

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

13.00 euro



FUSILLO ALLA RUGGERO

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

13,00euro



PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

(pasta with mushrooms porcini)

13,00 euro



RAVIOLINI DI BACCALA' CON PURE DI CECI

E CON SBRIOCIOLATA DI PEPERONI CRUCHI

(cod ravioli with cream of chickpeas and crusci peppers)

14,00 euro



TONNARELLO CON PISTACCHIO

13,00 euro

POMODORINO GIALLO STRACCIATELLA E SPECK

Tonnarello yellow tomato, pistachio and stracciatella



BAULETTO DI MELANZANE E SCAMORZA.

CON POMODORINO GIALLO E ROSSO

SALSICCIA FRESCA OLIVE NERE

(Eggplant and scamorza bauletto with yellow tomato and red sausage and olives)

14.00 euro



SECONDI PIATTI

ARROSTO MISTO

13.00 euro

vitello, pollo, costine di maiale, agnello, salsiccia e pancetta

(MIXED ROAST veal, chicken, spare ribs, lamb, sausage and bacon)

AGNELLO ALLA SCOTTADITO

13.00 euro

(roasted lamb)

GUANCIA DI MAIALE CON SALSA BRUNA

CICORIE RIPASSATE

10.50 euro

(Pork cheek with brown sauce and chicory)

LOMBATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA (300GR)

14.00 euro

(bone-in veal loin)

TAGLIATA DI MANZO

- all'italiana - rucola grana e pachino

19.00 euro

(Sliced beef with tomatoes, rocket and parmesan)

- ai funghi porcini

19.00 euro

(sliced beef porcini mushrooms)

ENTRECÔTE

- all'italiana - rucola grana e pachino

15.00 euro

(ENTRECÔTE Italian style - parmesan rocket and cherry tomatoes)

- funghi e patate paesane

16.00 euro

(ENTRECÔTE porcini mushrooms and french fries)

COSTINE DI MAIALE BBQ

10,00euro

COTTE A BASSA TEMPERATURA

COTOLETTA E PATATINE

10.00 euro

(la carne viene marinata con spezie e aglio)

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

5,50 euro

PATATE PAESANE FUNGHI PORCINI

(village potatoes porcini mushrooms)

5.50 euro



VIZIATA

la Pizza Sigente

**LA NOSTRA È UNA PIZZA
CHE SI FA TRATTAR BENE.**

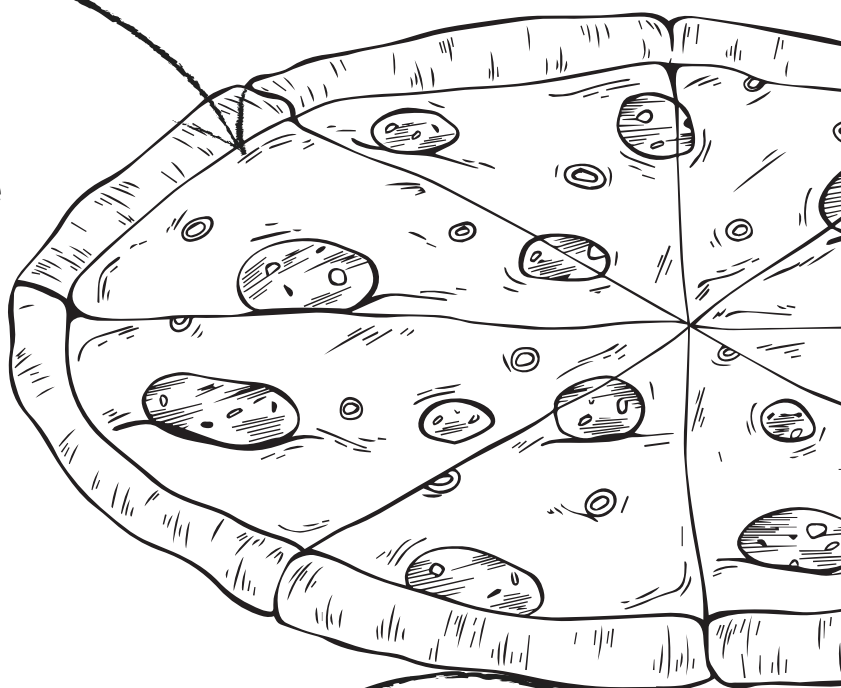
**Richiede farine lavorate con macine
a pietra, non un trattamento
qualunque.**

**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.



farina Manitoba, acqua, lievito di birra, olio di Sanza e sale

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA	5,50 euro
pomodoro e mozzarella	
MARINARA	5.00 euro
pomodoro aglio e basilico	
NAPOLETANA	6.00 euro
pomodoro mozzarella e acciughe	
CRUDAIOLA	7.00 euro
focaccia all'uscita crudo pomodoro e mozzarella	
TONNO E CIPOLLA	7.00 euro
pomodoro mozzarella tonno e cipolla di tropea	
DIAVOLA	6.00 euro
pomodoro mozzarella schiacciata piccante	
CALABRESE	7,00 euro
pomodoro mozzarella schiacciata piccante e 'Nduja	
RUCOLA E GRANA	6.00 euro
mozzarella rucola e grana	
QUATTRO STAGIONI	8.00 euro
pomodoro mozzarella funghi cotto carciofi olive nere	
QUATTRO FORMAGGI	7.00 euro
mozzarella gorgonzola pecorino scamorza e grana	
CAPRICCIOSA	8.00 euro
pomodoro mozzarella cotto salsiccia funghi olive nere	
ITALIANA	10.00 euro
pomodoro mozzarella all'uscita crudo grana rucola pachino e nodini di mozzarella	

aggiunta ingredienti 2,00 euro



PIZZE FANTASIA

GIALLA	8.00 euro
mozzarella, pomodorino giallo, provola affumicata, speck	
DISGRAZIATA	8.00 euro
mozzarella patate duchesse pancetta porcini	
Z'ANGELICA	9.00 euro
pomodoro mozzarella salsiccia fresca patate paesane cruschi	
MORTAZZA	10.00 euro
mozzarella mortadella pesto di pistacchio, burrata pugliese	
PRIMAVERA	12.00 euro
mozzarella rucola e salmone norvegese crudo	
VEGANA	6.00 euro
focaccia verdure grigliate radicchio noci	
NONNA	10.00 euro
mozzarella baccalà cruschi	
CALZONE AL FORNO	6.00 euro
pomodoro mozzarella cotto	
BUFALINA	7.00 euro
pomodoro mozzarella di bufala	

aggiunta ingredienti 2,00 euro

PIZZE FANTASIA

PARMIGIANA	8.00 euro
pomodoro bufala melanzane parmigiano prosciutto cotto basilico	
AMATRICIANA	7.00 euro
pomodoro mozzarella pancetta pecorino	
STRACCIATA	8.00 euro
mozzarella, fiori di zucca, alici e stracciatella	
AMERICANA	7.00 euro
pomodoro e mozzarella wurstel patatine	
ORTOLANA	7.00 euro
mozzarella verdure grigliate	
VALTELLINESE	7.00 euro
mozzarella rucola grana e bresaola	
CAZZANEDDA	8.00 euro
mozzarella salsiccia fresca peperoni arrostiti porcini	
RUSTICA LUCANA	8.00 euro
mozzarella cicorie acciughe e stracciatella	
CONTADINA	8.50 euro
mozzarella zucchine melanzane patate paesane	

aggiunta ingredienti 2.00 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
Gassosa Sarubbi piccola	2.00 euro

Vino della casa 0,75 l	4.00 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
Nastro azzurro 33 cl.	2.50 euro
Birra Rossa 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

orario cucina

pranzo

cena

lunedì	ore 12:30- 15:00	ore 19:30- 23:00
martedì	ore 12:30- 15:00	ore 19:30- 23:00
mercoledì	chiusi	chiusi
giovedì	ore 12:30 -15:00	ore 19:30 -23:00
venerdì	ore 12:30- 15:00	ore 19:30- 23:00
sabato	ore 12:30- 15:00	ore 19:30- 23:00
domenica	ore 12:30-16:00	chiusi



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