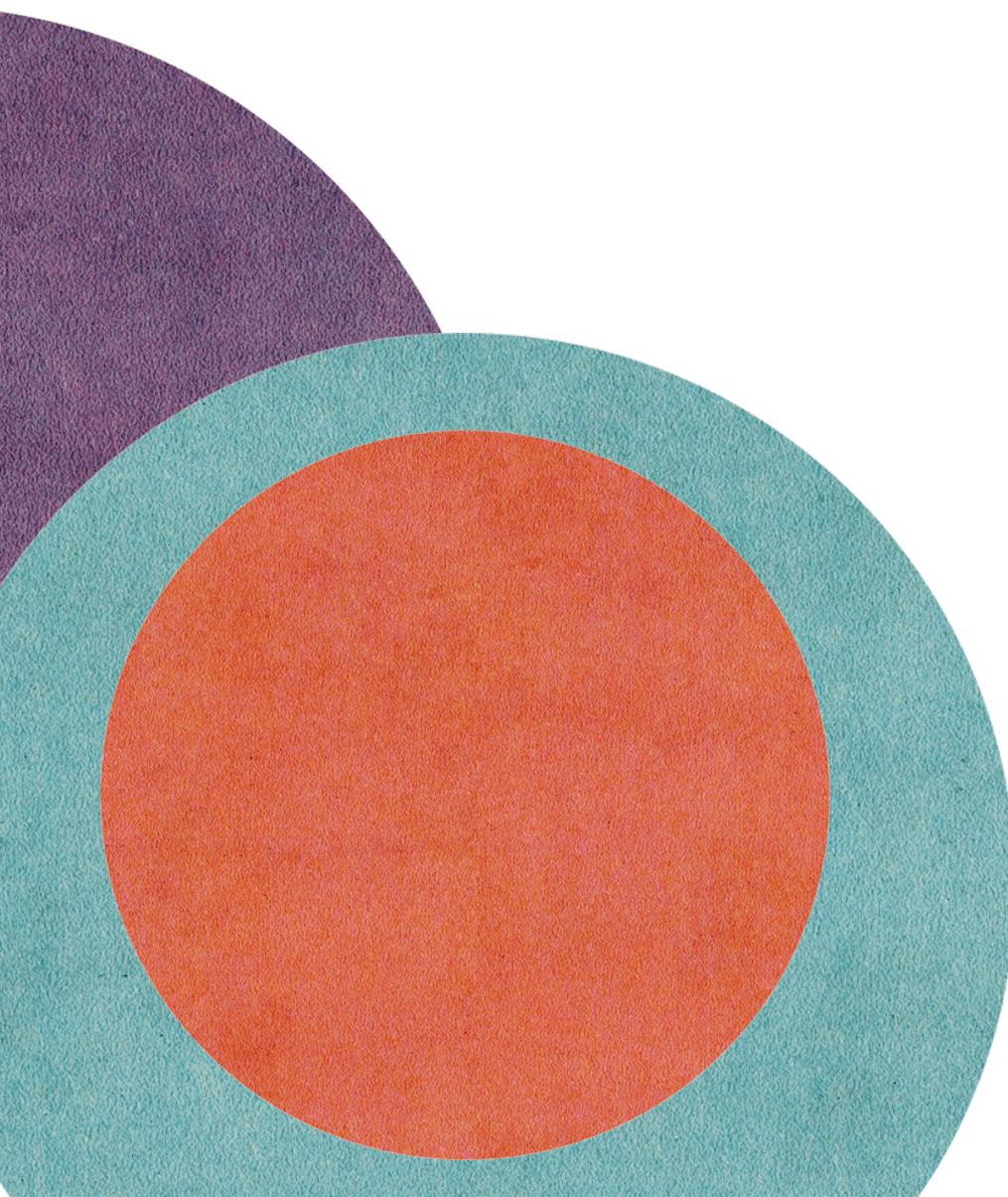


**La forza del fuoco,  
l'essenza di un vulcano  
che non si è spento.**

- monticchio

*Pheny*



condividi la tua

esperienza

@vulcanoristobrasserie

# menu degustazione

## PERCORSI DI GUSTO 4 PORTATE

€ 40,00 / persona

### Antipasto

Lonzino di maialino CBT con zucca invernale marinata, spuma di ricotta alle erbette, nocciole tostate e cialda croccante.

### Primo

Orecchietta al ragù lucano della tradizione .

### Carne

Scottona alla brace con contorno

### Dolce

Menù non divisibile.

Il percorso degustazione va scelto da ogni componente adulto del tavolo.

Acqua e vino aglianico incluso

Allergeni presenti in menu degustazione

1 - 7 - 8 - 9 - 12

Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

# menu degustazione

## PERCORSI DI GUSTO 5 PORTATE

€ 70,00 / persona

### Accoglienza di Benvenuto Antipasti

Lonzino di maialino CBT con zucca invernale marinata,  
spuma di ricotta alle erbette, nocciole tostate e cialda  
croccante.

(A persona)  
Degustazione di formaggi 3 pezzi. (A persona)

### Primo

Orecchietta al ragù Lucano della Tradizione.

### Carne

#### Bistecca 1Kg

Selezione Vulcano Dry Aged(Centro tavola)  
con 1 contorno/persona a scelta

### Dolce

a persona

# Wine Pairing

Puoi lasciarti guidare con 3 calici di vino abbinati alle tue portate

€ 20,00 / persona

\*Non è possibile effettuare modifiche ai percorsi di gusto e agli ingredienti inclusi

\*Ogni percorso è obbligatorio per l'intero tavolo, a partire da un minimo di 2 persone

\*Non si può rimuovere nessun piatto

# Antipasti

Tartare di Manzo, coulis di frutti di bosco, stracciatella di bufala e peperone crusco.	12
	7
Lonzino di maialino CBT con zucca invernale marinata, spuma di ricotta alle erbette, nocciole tostate e cialda croccante.	12
	1-7 -8- 12
Degustazione di salumi	20
Degustazione di formaggi 4 pz	18
	7
Zuppa di legumi con castagne del Vulture e cardoncelli	12
	9
Flan di zucca, con fonduta delicata e crusco.	12
	1,7

# Primi

Raviolo in farcia di stracciatella, funghi cardoncelli e peperone crusco. 15

1 -7

Pasta al ragù Lucano della tradizione 12

con ragù sfumato all'aglianico del Vulture con salsiccia, agnello e braciola di vitello.

1 - 9 -12

Pappardella al ragù di cinghiale. 12

1 -3- 9 -12

# Selezione delle carni

Angus (minimo 250 gr) € 9,00 / L'ETTO

carne di Angus è una tra le più tenere in assoluto. Il sapore dell'Angus risulta molto deciso e, una volta cotta, la sua polpa rivela un gustoso contrasto: scurita all'esterno e piacevolmente cedevole all'assaggio. Ricca di preziosi nutrienti, 100 gr di Angus apportano solo 124 kcal di cui 82% di proteine e 18% di grassi. Un piatto dunque prelibato e genuino perfetto anche per chi segue un regime di dieta ipocalorica. Morbida, succosa e sapida, la sua polpa è liscia, compatta e con sottili filamenti di grasso che, una volta sciolti in cottura, sprigionano un aroma intenso e ne esaltano la tenerezza. La bontà e le peculiarità della carne di Angus sono da ricondurre al metodo completamente naturale attraverso il quale il bovino è allevato.

Canguro minimo 200 gr € 10 / L'ETTO

Il canguro è una carne molto magra, infatti presenta meno del 2% di grassi, il che la classifica tra le carni rosse più sane al mondo. Ricca di proteine, vitamine del gruppo B essenziali, minerali come zinco, ferro e grassi omega 3 e acidi grassi omega 6. È una carne tenera, digeribile, dal gusto delicato.

Tagliata di manzo con caciocavallo e misticanza 16  
11

Arrosticino classico di pecora (10 pezzi) 13

Misto carne alla brace 18

(Agnello lucano, salsiccia di maiale, vitello)

Grigliata di Agnello 16

# Telezione delle carni frollate

*Per indicazioni sui tempi di frollatura rivolgersi al personale di sala.*

## Limousine Basilicata

€ 6,50 / L'ETTO

Limousine è una razza bovina da carne originaria della regione Limousin della Francia sud-occidentale. Viene allevata in Basilicata con incroci di Podolica. Carne fresca ed erborinata.

## Scottona Mazoy (Polacca)

€ 6,50 / L'ETTO

La scottona polacca è un bovino di alta qualità. si tratta di femmine che non hanno ancora partorito; apprezzate per delicatezza e gusto, è in grado di conquistare anche i palati più esigenti. Impossibile resistere alla caratteristica marezzatura, frutto di un alimentazione ricca a base di barbabietola da zucchero. In fase di cottura, tutti gli zuccheri presenti nei tessui vengono rilasciati dando alla carne un intenso profumo e gusto inimitabile.

# Telezione delle carni frollate

*Per indicazioni sui tempi di frollatura rivolgersi al personale di sala.*

La classificazione degli esemplari di carne è ordinata in categorie:

Categoria A: maschio di età inferiore ai 24 mesi.

Categoria B: maschio di età superiore ai 24 mesi.

Categoria C: maschio castrato.

Categoria D: femmina che ha già partorito.

Categoria E: scottona, femmina che non ha mai partorito.

*conosci i vari  
tagli?*

Porter house



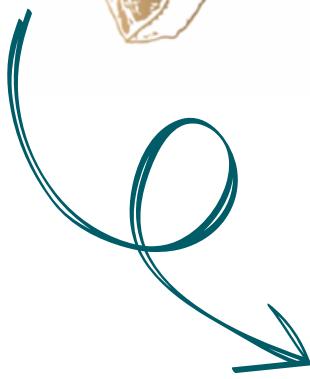
T-bone



Club-steak



Costata



*abbina  
un Contorno*

Patate alla cenere in cartoccio 3

Verdure di stagione 5

Patatine chips\* 4

# Vulcan Hamburgeria

## VegBurger

bun con sesamo, crema di zucca, cicoria e peperone crusco.

12

1-3-11

## Basic Burger

12

Bun con sesamo, hamburger di scottona irlandese 200 gr, cipolla caramellata, caciocavallo fuso, misticanza e pancetta croccante.

1 - 7 -11-12

**Tutti i nostri burger sono accompagnati da chips e salse.**

**La proposta burger è disponibile per il servizio serale.**

# *Desert*

Tiramisù della tradizione.	5
1-3- 7 - 8	
Cheesecake ai frutti di bosco.	5
1-3-4-7-8	
Semifreddo al pistacchio con cioccolato e salsa al Rum	5
1 - 6 - 7 - 8	
Dolce dello Chef	5
1 - 6 - 7 - 8	

L I S T A  
I N G R E D I E N T I  
A L L E R G I Z Z A N T I

- 1 – Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2– Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3– Uova e prodotti a base di uova
- 4– Pesce e prodotti a base di pesce
- 5– Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6– Soia e prodotti a base di soia
- 7– Latte e prodotti a base di latte
- 8– Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9– Sedano e prodotti a base di sedano
- 10– Senape e prodotti a base di senape
- 11– Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12– Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13– Lupini e prodotti a base di lupini
- 14– Molluschi e prodotti a base di molluschi

\* i prezzi sono espressi in €

# Bibite

Acqua Naturale	2,50
Vetro	
Acqua Frizzante	2,50
Vetro	
Coca Cola	3
Vetro	
Coca Cola Zero	3
Vetro	
Fanta Aranciata	3
Vetro	
West coast-Indian pale Ale- Azienda Birrificio del Vulture	6
Lattina 33cl	
Pilsonagg- stile pilsner -Azienda Birrificio del Vulture	6
Lattina 33cl	
Coperto euro 2	

Per maggiori informazioni e per la lista degli allergeni rivolgersi al personale di sala, un nostro responsabile è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.