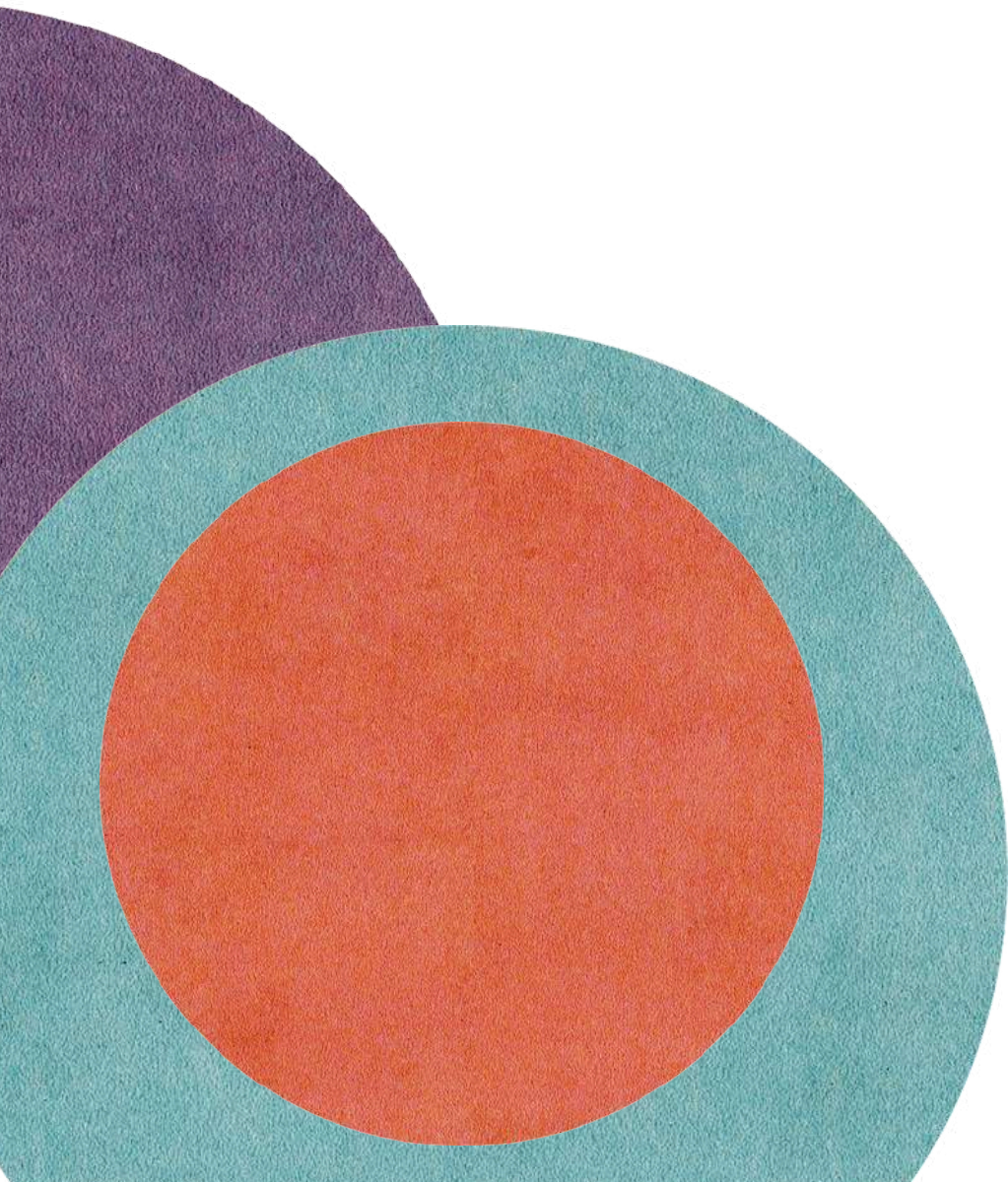


La forza del fuoco,
l'essenza di un vulcano
che non si è spento.

- monticchio

Menna



condividi la tua
esperienza
[@vulcanoristobraserie](#)

Menu degustazione

PERCORSI DI GUSTO 4 PORTATE

€ 40,00 / persona

Antipasto

Petali di Magatello con misticanza, cubetti di Cantalupo, ravanelli e stracciatella.

Primo

Raviolone in farcia di ricotta, riduzione all'aglianico e peperone crusco.

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

Menu degustazione

PERCORSI DI GUSTO 5 PORTATE

€ 70,00 / persona

Accoglienza di Benvenuto Antipasti

Petali di Magatello con misticanza, cubetti di Cantalupo,
ravanelli e stracciatella. (A persona)

Degustazione di formaggi 3 pezzi. (A persona)

Primo

Raviolone in farcia di ricotta, riduzione all'aglianico e peperone crusco.

Carne

Bistecca 1Kg

Selezione Vulcano Dry Aged 60+ (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, su purea di mango, frutto della passione,
songino e cialda di pane Lucano. 12

1-4

Cardoncello in olio cottura CBT su fonduta di Parmigiano e crusco. 10

7

Petali di Magatello con misticanza, cubetti di Cantalupo, ravanelli e
stracciatella. 10

7 -8- 12

Degustazione di salumi 20

Degustazione di formaggi 4 pz 18
serviti con miele

7

Descrizione Formaggi

7

BLU STILTON CLAWSON RISERVA

Prodotto di alta qualità che si distingue per il suo gusto intenso e caratteristico. La pasta è morbida e cremosa, con una consistenza che si scioglie in bocca. Il sapore è deciso e persistente, con note di nocciola e un leggero retrogusto piccante. L'aspetto del formaggio è elegante e raffinato, con una crosta naturale di colore marrone scuro e una pasta di colore giallo pallido con venature blu-verdastre.

ROSY Formaggio di latte crudo di capra affinato nelle vinacce di moscato rosa. Profumo rustico di uva dolce, gusto dolce, speziato.

RISERVA DEL FONDATORE Viene prodotto in forma “gigante” di oltre 18 kg che, con molta cura secondo la tradizione di famiglia, dopo una prima fase di maturazione arriva nelle storiche cantine Fiorini per la stagionatura. È uno straordinario formaggio da meditazione; una pasta compatta e rigida ma solubile, che sprigiona un aroma di media intensità gradevolmente vegetale, fruttato e dona al palato un gusto forte, inteso, prolungato, da apprezzare nelle grandi occasioni.

FONTINA VALDOSTANA La fontina è un formaggio di consistenza da semidura a dura e di sapore da dolce a medio-piccante. Il sapore caratteristico della Fontina è dolce ma tipicamente nocciolato e sapido. Si produce in Valle d'Aosta dal XII secolo, con latte crudo di una sola mungitura, e due lotti al giorno. L'interno del formaggio è di colore crema chiaro e crivellato di buchi noti come “occhi”. Ha note di terra, funghi, legno e si abbina eccezionalmente bene con arrostiti di carne e tartufi.

PECORINO AFFINATO AL FIENO Prodotto originario del Vulture Melfese, crosta ben definita e pasta che dall'esterno verso l'interno cambia gradazione di colore. Odore pungente. Origine Basilicata. Latte di pecora.

CARUBLU' Formaggio valorizzato con fave di cacao e rum. Con note burrose smorzate dall'aroma caldo del rum e dall'amaro delle fave di cacao, dona una sensazione di piccantezza. Ideale pre-dessert, da meditazione o associato alla selvaggina. Da gustare anche col cioccolato.

Primi

Raviolone in farcia di ricotta, riduzione di aglianico e crusco 15

1 - 7 -8-9-12

Calamarata con ragù bianco e zafferano, su crema di zucchine e crumble di pane al limone. 12

1 -9- 12

Orecchietta al Trittico Lucano della tradizione 10
con ragù sfumato all'aglianico del Vulture con salsiccia, agnello e braciola di vitello.

1 - 9 -12

Selezione delle carni

Cuberoll Argentino

€ 9,00 / L'ETTO

Il Cube roll è un taglio di prima scelta compreso tra le prime cinque vertebre dorsali e molto ben rifilato, detto anche costata senza osso. La 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

15

11

Arrosticino classico di pecora (10 pezzi)

12

Misto carne alla brace

18

(Agnello lucano, salsiccia di maiale, vitello)

Grigliata di Agnello

15

Selezione delle carni frollate

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

Danese

€ 6,50/ L'ETTO

La carne Danese ha un gusto inconfondibile grazie al sistema di allevamento che si basa sul pascolo, all'aria pulita e alla dieta naturale ricca di erbe spontanee. La Manza Danese deriva principalmente dalla Rossa Danese e dalla Holstein, le zone di allevamento sono principalmente due: la Zelanda (l'isola dove c'è la capitale di Copenaghen) e il Syddanmark (il territorio sud della nazione). Gli animali crescono in uno stato brado. Il benessere dell'animale è quindi, strettamente collegato alla qualità della carne.

Celtic Irlandese

€ 6,00/ L'ETTO

La Celtic Irlandese è una selezione delle migliori razze dell'Irlanda, terra di abbondanti piogge e grandi distese verdi. Proprio grazie a questo territorio gli allevamenti di queste razze sono allo stato brado o prevalentemente al pascolo all'aperto. La carne di queste razze si presenta con una marezzatura media, una relativa tenerezza e un sapore pieno e delicato adatto a tutti i palati.

Bovino adulto Italiano

€ 5,00/ L'ETTO

Selezione di carni nate, allevate e macellate in Italia; per bovino adulto si intende un animale di età superiore ai 12 anni mesi. Presenta una carne di colore rosso rubino scuro, con un grado medio di marezzatura. Dal sapore intenso e deciso.

Pezzata Boema

€ 6,00/ L'ETTO

Selezione di carni nate, allevate e macellate in Germania; incrocio della razza Bianca e Rossa, di derivazione Simmental. Presenta una carne di colore rosso acceso, con un grado medio di marezzatura, dal colore bianco rosato. Gli animali sono alimentati con erba, foraggi e mangimi.

Selezione delle carni frollate

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

Manzetta Polacca

€ 5,50/ 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 tessuti vengono rilasciati dando alla carne un intenso profumo e un gusto inimitabile.

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 e crema di zucca, cicoria, uovo cotto a bassa temperatura e peperone crusco.

12

1-7-11

Basic Burger

12

Bun con sesamo, smash 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.

Dessert

Tiramisù della tradizione.

5

1-3- 7 - 8

Cheesecake ai frutti di bosco.

5

1-3-4-7-8

Dolce dello Chef

4

1 - 6 - 7 - 8

LISTA INGREDIENTI ALLERGIZZANTI

- 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	

Drinkstruction–birra scura– Azienda Birrificio del Vulture	6
Lattina 33cl	

Vienna Rauch–stile SAISON Farmhouse ALE– Azienda Birrificio del Vulture	6
Lattina 33cl	

Coperto euro 2