

## **“Secondi piatti”** Second courses

**“Scaloppina di maialino nero ai funghi del sottobosco lucano”**  
Black pork escalope with mushrooms from the Lucania undergrowth  
**€13,00**

**“Filetto di pollo panato alla milanese con patate al fritte”**  
Milanese-style breaded chicken fillet with French fries  
**€13,00**

**“Salsiccia lucana ai ferri con patate al rosmarino”**  
Grilled Lucanian sausage with rosemary potatoes  
**€13,00**

**“Tagliata di manzo razza Podolica gr.200 con rucola, pomodorini e grana”**  
Sliced Podolica beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan  
**€20,00**

**“Baccala’ fritto con insalata tenera e carciofi alla scapece”**  
Fried cod with tender salad and scapece artichokes  
**€18,00**

**“Involtini di pesce spada con capperi, olive e pinoli su caponata di melanzane”**  
Swordfish rolls with capers, olives and pine nuts on aubergine caponata  
**€18,00**

## **“Contorni”** Contourns

**“Patate al forno al profumo di rosmarino”**  
Baked potatoes flavored with rosemary  
**€6,00**

**“Insalata mista di stagione”**  
Mixed seasonal salad  
**€6,00**

**“Verdura grigliata di stagione all’agro”**  
Grilled seasonal vegetable on the farm  
**€6,00**

**“Carciofi alla Scapece”**  
Artichoke wedges seasoned with scapece  
**€6,00**

**“Spinaci al vapore con olio, aglio e limone”**  
Steamed spinach with oil, garlic and lemon  
**€6,00**

**“Fagiolini al vapore profumati agli agrumi”**  
Steamed green beans flavored with citrus  
**€6,00**

**Coperto €2,50 N.B. include servizio e pane (Service €2,50 N.B. inclusive of bread)**