



IL CAVALIERE
RISTORANTE • PIZZERIA

La Cucina

— The Cuisine

Nel nostro ristorante “Il Cavaliere” proponiamo sia una cucina tipica locale che una cucina mediterranea ispirata alla tradizione italiana.

La scelta delle materie prime per noi è di primaria importanza scegliendo dal nostro territorio “Il Vulture” molteplici ingredienti: olio extravergine di oliva, salumi, formaggi, legumi, verdure, funghi, miele, carne di razza podolica, pasta fatta in casa, le molteplici sorgenti di acque minerali e il maestoso “Aglianico del Vulture”.

Nella nostra classica pizza napoletana esclusivamente cotta al forno a legna, abbiamo scelto la farina Petra 3, macinata a pietra con un processo esclusivo di estrazione controllata per conservare intatto il gusto e l’equilibrio nutrizionale del grano. Il particolare processo di macinazione per schiacciamento preserva l’equilibrio nutrizionale del grano in natura, perché recupera la parte del chicco normalmente scartate. Sali minerali, fibre alimentari e crusca sono presenti in Petra così come in natura e non sono aggiunte dopo la macinazione.

I prodotti usati per la farcitura sono tutti freschi, dal pomodoro san Marzano, al fiordilatte, nulla è dovuto al caso ma studiato nei minimi dettagli per soddisfare le esigenze dei clienti sempre più attenti alla buona e corretta alimentazione.

In our restaurant “Il Cavaliere” we suggest both a local typical cuisine and a Mediterranean one inspired by Italian tradition.

The choice of the raw materials is very important for us, we choose from our territory “The Vulture” a lot of ingredients: extra virgin olive oil, cured meats, cheeses, vegetables, mushrooms, honey, meat from a local race of bovine, fresh pasta, wells of mineral water and the majestic “Aglianico del Vulture” red wine.

In our classic Neapolitan pizza exclusively cooked in a wood-fired oven, we have chosen Petra 3 flour, stone-ground with an exclusive controlled extraction process to keep the taste and nutritional balance of the wheat intact. The particular crushing milling process preserves the nutritional balance of the wheat in nature, because it recovers the part of the grain normally discarded. Mineral salts, dietary fiber and bran are present in Petra as in nature and are not added after milling.

The products used for the filling are all fresh, from the San Marzano tomato to the fiordilatte cheese, nothing is due to chance but studied in the smallest details to satisfy the needs of our guests who are increasingly attentive to good and correct nutrition.

Gli Antipasti

Starters



PANZANELLA LUCANA

10

Frisella di grano sbriciolata, pomodori, cetrioli, cipolla rossa, olive e perline di mozzarella

Bread, tomatoes, cucumbers, red onion, oliv and mozzarella

FRITTELLA

10

Pasta di pizza fritta con pesto di rucola, pomodorini e ciliegine

Fried pizza with rocket pesto, cherry tomatoes and mozzarella cherries

BUFALA

12

Crudo di San Daniele Stagionato con mozzarella di Bufala di Paestum

Seasoned San Daniele Ham with Buffalo Mozzarella from Paestum

CARPACCIO DI PODOLICA

12

Carpaccio di podolica con fonduta di parmigiano, crema di peperoni e chips di pane

Podolica carpaccio with parmesan cheese fondue, pepper cream and bread chips

LA NOSTRA PARMIGIANA

12

Parmigiana di melanzane con fonduta di provola affumicata e crema di San Marzano

Eggplant Parmigiana with Smoked Provola Fondue and San Marzano Cream

PRALINA DI MAZZANCOLLE

14

Bon Bon di Mazzancolle croccanti con mayo al basilico

Crispy Prawn Bon Bons with Basil Mayo

LA PESCATRICE

14

Bocconcini di Pescatrice al panko su vellutata e chips di zucchine alla menta

Anglerfish morsels with panko on cream and mint zucchini chips

IL POLPO FRITTO

14

Polpo c.b.t. e fritto con gazpacho e verdure all'agro

Octopus cooked at low temperature and fried with gazpacho and vegetables in sour sauce

SALMONE MARINATO

14

Mosaico di Salmone marinato con polvere di sedano, salsa yogurt e crostini di pane

Marinated Salmon Mosaic with Celery Powder, Yogurt Sauce and Bread Croutons

I Primi Piatti

First courses



Cavatellini mantecati con fonduta di parmigiano, polvere di pomodoro e pesto di rucola 10
Cavatellini pasta with parmesan fondue, tomato powder and rocket pesto

Maccaronara con cacio, pepe e pancetta lucana 10
Maccaronara pasta with cheese, pepper and smoked Lucanian bacon

Calamarata alla Nerano con colatura di caciocavallo podolico 12
“Nerano” Calamarata pasta with caciocavallo cheese podolico sauce

Risotto con crema e punte d’Asparagi, zabaione salato e crumble di guanciale lucano 12
Risotto with cream and asparagus tips, savory zabaglione and Lucanian bacon crumble

Spaghettone con burro di Occelli, acciughe di Cetara e sfusato d’Amalfi 12
Spaghettone pasta with Occelli butter, Cetara anchovies and sfusato lemon from Amalfi

Linguine alle vongole con pomodorini confit 12
Linguine pasta with clams

Mezzi Paccheri con ragù di Rana Pescatrice 12
Mezzi Paccheri pasta with Monkfish Ragù

Risotto con ristretto e tartare di Gamberi rossi 12
Risotto with reduction and red prawn tartare

I Secondi Piatti

Main courses



Filetto di vitello alla griglia Grilled Veal Fillet	15
Tagliata di manzo con rucola e grana Sliced beef with rocket and parmesan	14
Filetto di maialino lucano c.b.t. con spuma di patate e verdura al salto Lucanian pork fillet cooked at low temperature with potato foam and sautéed vegetables	14
Hamburger con Bun homemade, insalata, cipolla rossa caramellata, mayo alla senape provola affumicata e chips di patate Hamburger with homemade bun, salad, caramelized red onion, mustard mayo, smoked provola cheese and potato chips	15
Baccalà porchettato con crema di patate e peperone crusco Roasted cod with potato cream and sun-dried pepper	15
Frittura mista di Gamberi e Calamari Mixed fried shrimp and squid	15
Tentacolo di polpo alla brace con spuma di patate e clorofilla di sedano Grilled octopus tentacle with potato foam and celery chlorophyll	15
Tataki di Tonno rosso con rucola e salsa teriaki Red Tuna Tataki with Rocket and Teriyaki Sauce	16

I Contorni

Side dishes



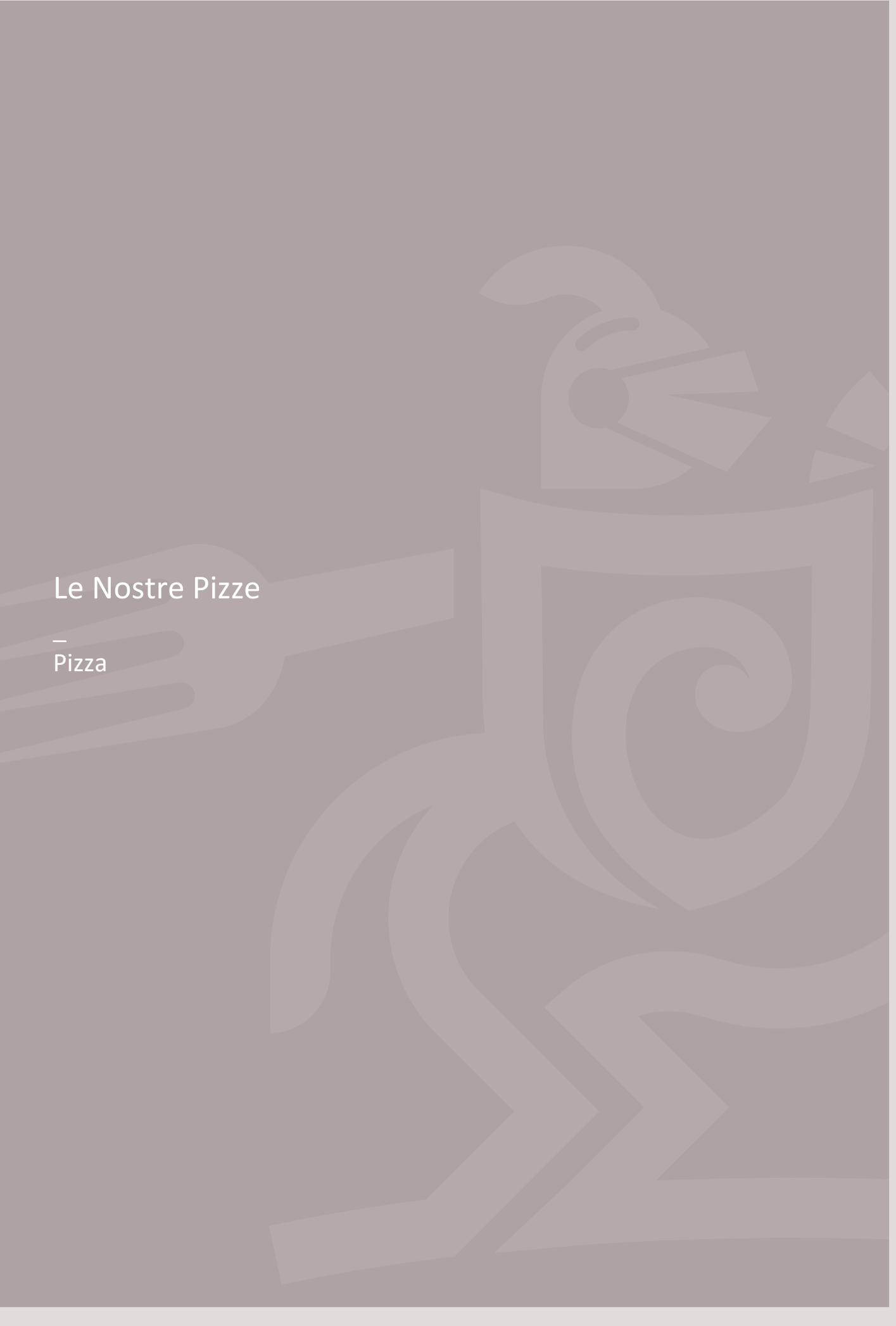
Patatine fritte stick o chips	6
French fried potatoes	
Verdure grigliate	5
Grilled vegetables	
Verdure lesse o saltate in padella	5
Boiled or sautéed vegetables	
Insalata mista di stagione	5
Mixed seasonal salad	
Insalata, rucola, pomodori, tonno, mais, olive e mozzarella	8
Salad, rocket, tomatoes, tuna, corn, olives and mozzarella	

Frutta e Dessert

Fruits and Desserts

Tutti i giorni abbiamo a disposizione dei nostri ospiti una varietà di frutta fresca di stagione e dessert fatti in casa o selezionati dalle pasticcerie locali e del Sud Italia, chiedete al nostro personale di sala.

Every day we offer our guests fresh fruit and homemade desserts from our chef or from the best pastry-shops in the South of Italy, for more information ask our waiters.

The background features a large, stylized illustration in a muted taupe color. It depicts a hand holding a pizza. The pizza has a rooster crest on its top, which is a stylized bird with a large, ornate crest. The hand is positioned on the left side of the pizza. The entire illustration is set against a dark taupe background.

Le Nostre Pizze

—
Pizza

Le Pizze Classiche

Pizza



MARGHERITA Pomodoro, fior di latte, olio EVO e basilico Tomato, mozzarella cheese, extra virgin olive oil and basil	8
MARINARA nata nel '700 Pomodoro, aglio, origano, olio EVO e basilico Tomato, garlic, oregano, extra virgin olive oil and basil	8
NAPOLETANA Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olive, origano, olio EVO e basilico Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers, olives, extra virgin olive oil and basil	8
BUFALINA Pomodoro, mozzarella di Bufala D.O.P., olio EVO e basilico Tomato, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil	9
CAPRICCIOSA Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofini, olive, olio EVO Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, cooked ham, artichokes, olives and extra virgin olive oil	8
DIAVOLA Pomodoro, fior di latte, salsiccia piccante lucana, olio EVO, basilico Tomato, mozzarella cheese, spicy sausage, extra virgin olive oil, basil	8
ORTOLANA Pomodorini, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, olio EVO e basilico Cherry tomatoes, mozzarella cheese, grilled courgettes and aubergines, peppers, extra virgin olive oil and basil	8
VERACE Pomodorini, mozzarella di Bufala D.O.P., olio EVO e basilico Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil	8
CARBONARA Fiordilatte, zabaione salato, guanciale crispy, pepe e fonduta di pecorino Mozzarella cheese, crispy bacon, eggs cream and pecorino cheese	8
GENOVESE Pomodorini, fiordilatte, pesto di basilico, olive taggiasche e parmigiano Cherry tomatoes, mozzarella cheese, olives, parmesan and basil pesto	8
PARMIGIANA Pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, parmigiano, olio EVO e basilico Tomato, mozzarella cheese, parmesan, fried aubergines, extra virgin oil and basil	8
CONTADINA Fior di latte, patate schiacciate, rosmarino, salsiccia lucana, olio EVO e basilico Mozzarella cheese, potatoes, rosemary, lucana sausage, extra virgin olive oil and basil	8
CAVALIERE Fior di latte, patate, pancetta, provola, olio EVO e peperoni cruschi Mozzarella cheese, potatoes, bacon, provola cheese, extra virgin olive oil and dry peppers	9



Le Pizze Speciali e Stagionali

NORVEGESE Fior di latte, provola, salmone affumicato e avocado Mozzarella cheese, provola cheese, smoked salmon and avocado	12
BACCALA' 2.0 Fior di latte, crema di peperoni, baccalà mantecato e pesto di rucola Mozzarella cheese, peppers cream, creamed cod and rocket pesto	12
SCAROLA Fior di latte, Scarola saltata, angus marinato, fonduta di parmigiano e aceto balsamico Mozzarella cheese, sauteed escarole, marinated angus, parmesan fondue and balsamic vinegar	10
TONNO E CIPOLLA 2.0 Fior di latte, Tataki di tonno rosso e cipolla in agrodolce Mozzarella cheese, red tuna tataki and sweet and sour onion	14
GAMBERI E BURRATA Fior di latte, crema di zucchine, gamberi, burrata e chips di zucchine Mozzarella cheese, cream of courgettes, shrimps, burrata and chips of courgettes	15
"FANTASIA" DI COLORI E SAPORI Fior di latte, pomodorini gialli, datterini, Burratina, basilico e olio EVO Mozzarella cheese, red and yellow tomatoes, burratina, basil and extra virgin olive oil	10
PRIMAVERA Fior di latte, salsiccia fresca, crema di zucchine e fiori di zucca Mozzarella cheese, fresh sausage, cream of courgettes and courgettes flowers	9
POLPO E PATATE Fior di latte, polpo alla brace, spuma di patate, olive taggiasche e clorofilla di sedano Mozzarella cheese, grilled octopus, cream of potatoes, olives and celery powder	12
ZOLA Fior di latte, gorgonzola, composta di pomodori rossa, pomodorini confit e basilico Mozzarella cheese, Gorgonzola, red tomatoes, baked cherry tomatoes and basil	9
NERANO Fior di latte, crema di zucchine, provola, zucchine alla scapece e fonduta di caciocavallo Mozzarella cheese, cream of courgettes, provola cheese, fried courgettes and cream of caciocavallo cheese	8
SAN DANIELE Fior di latte, pomodorini, San Daniele stagionato, burrata e basilico Mozzarella cheese, cherry tomatoes, San Daniele ham, burrata and basil	10
3 POMODORI San Marzano, datterini gialli e rossi, aglio, alici di Cetara, polvere di olive Mozzarella cheese, yellow and red datterini tomatoes, garlic, Cetara anchovies, olive powder	10
MORTAZZA Fior di latte, provola, mortadella IGP, burrata e granella di pistacchio Mozzarella cheese, provola cheese, IGP mortadella, burrata and pistachio grain	9

Le Bibite

Drink



Acqua Naturale o Minerale 75 cl	3
Coca Cola / Fanta 33 cl	3
Coca Cola / Fanta 1 lt	8

Le Birre

Bier

Birra Forst Bionda Spina 0,20 cl	3
Birra Forst Bionda Spina 0,40 cl	5
Birra Forst Rossa Spina 0,40 cl	5
Birra in Bottiglia 66 cl Forst / Nastro Azzurro / Peroni	5
Birra “Viola” 75 cl	13
Birra “Serrocroce” Chiara 75 cl	15
Birra Baladin Nazionale/Isaac 75cl	15
Birra Baladin “SUD” lattina 33cl	5
Birra Agricola 0,50 cl	5
Birra Krombacher weizen 0,50	5
Birra “Beggia” Ambrata 75 cl	15

