

# Mangio's Cocktail

## **Spritz Classic - 7€**

Aperol/Campari, Prosecco,  
Soda  
Vol 12°

## **Spritz Lucano - 8€**

Amaro lucano, prosecco,  
gazzosa, lime  
Vol 13°

## **Americano - 7€**

Campari, Red Vermouth,  
Soda  
Vol 16°

## **Gin tonic - 7€**

Gin, Tonic Water, Lemon  
Vol 18°

## **MI-MA Milano Matera - 8€**

Campari, amaro Lucano,  
Red Vermouth  
Vol 16°

## **il Levi - 8€**

Gin, Vermouth rosso,  
amaro Lucano a menta,  
Angostura  
Vol 22°

# MANGIO

LA CUCINA COME A CASA



## **Opening**

Mon 19:30 - 22:30

Thu-Sat 12:30 - 14:30  
18:30 - 22:30

Sun 12:45 - 15:00



# ***Starter***

*Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances  
report it to our staff,  
we will be happy to advise you in the best way*

## **Crispy peppers - 11,00 €**

Fried lucan crispy peppers

## **Grilled Caciocavallo cheese - 11,00 €**

Lucan Caciocavallo, sautéed chicory,  
reduction of Aglianico

## **Lucan burrata and frisella - 10,00 €**

Burrata, frisella, monk's beard,  
oil and salt, oregano, fried breadcrumbs

## **Broad beans and chicory - 9,00 €**

Broad beans, chicory, rosemary oil

## **Pumpkin pie - 10,00 €**

Chestnuts, caciocavallo fondue,  
crispy peppers

**Savory mini pies - 10,00 €**

Zucchini, carrots glazed,  
grilled spring onion,  
cacioricotta cheese

**Cod meatballs - 12,00 €**

Gazpacho, cucumber and bell pepper brunoise,  
sour cream

**Mixed platter of cheese and salami - 12,00 €**

Canestrato of Moliterno IGP aged 6 months,  
stracchinata caciotta, sweet lucanian sausage,  
lucanian soppressata, the brigand's beggar,  
lucanian pickles, lucanian biscuits with fennel

**Beef tartare - 13,00 €**

Beef knife cut, caper, cream of crispy peppers

**Tuna tartare - 13,00 €**

Yellowfin tuna(\*), béarnaise sauce,  
mix of cherry tomatoes and salad

**Amberjack ceviche - 14,00 €**

Amberjack (\*), avocado, radishes, carrots,  
coconut milk, spring onion oil

# ***Ivano's Pasta***

*All our pasta is homemade by us  
with organic stone-ground flours*

**Traditional roman Pasta - 13,00 €**

Carbonara

**Ivano's Cacio e Pepe - 13,00 €**

Cacio, pepe, crispy peppers powder

**Frizzuli - 14,00 €**

Lucanian sausage, friggiteli, cacioricotta  
cheese, fried breadcrumbs

**Potato dumplings - 14,00 €**

Baked eggplant, buffalo ricotta,  
confit cherry tomatoes

**Pappardelle - 14,00 €**

Guanciale, Stigliano pistachio, Piave cheese

**Rascatelli - 14,00 €**

Anchovies, crusco pepper, fried breadcrumbs

## **Strascinati by the brigand- 14,00 €**

Lucanian black pork salami,  
Piccadilly tomatoes, Moliterno pecorino cheese

## **Spaghettone Homemade - 15,00 €**

Fennel, wild fennel, red mullet (\*),  
fried breadcrumbs

# ***Dishes***

## **Bread meatballs - 14,00 €**

Seasonal vegetables, Taleggio cheese,  
carrot and ginger cream

## **Lucan Hamburger - 14,00 €**

200 gr scottona miced, lucan caciocavallo cheese,  
caramellased red onion, crispy pepper mayo,  
salad and baked potatoes

## **Cod at low temperature - 16,00 €**

Cod (\*), cannellini bean cream, stracchino cheese,  
Cabbage, olive powder

## **Croaker fillet - 16,00 €**

Croaker (\*), Jerusalem artichoke cream, spinach,  
parsley oil

**Pork ribs in BBQ sauce - 15,00 €**

Pork ribs in BBQ sauce with baked potatoes

**Stew with crispy peppers - 15,00 €**

Pork, crispy peppers, bruschetta

**Braised beef - 18,00 €**

Priest's hat, celeriac, broccoli,  
demiglace

**Beef steak - 22,00 €**

Danish beef sirloin 300 gr, baked potatoes

**Side dishes - 5,00 / 7,00 €**

Seasonal vegetables

**Bread - 1,50 €**

**Service per person - 1,00 €**

N.B. We don't serve half portions



# ***Dessert***

**Tiramisù by chef - 6,00 €**

**Artisan cakes - 6,00 €**

**Handcrafted glasses by Dafne e Lorenzo  
6,00 €**

**Dark chocolate crusco 60% - 6,00 €**

**Pizzo's Tartufo - 7,00 €**

**ECLAIRE prepared by Rosario Nicodemo  
World Ice Cream Champion 2024 - 7,00 €**

**Coffee - 1,50 €**



# ***Drink***

**Water - 3,00 €**

**Drinks alcohol free - 3,00 €**

**Lurisia drinks - 3,50 €**

**bottle Blonde Ale 33 cl - 5,00 €**

**bottle Rossa Birrificio Flea 33 cl - 5,00 €**

**can KEI OS IPA 33 cl - 6,00 €**

**birrificio della Glanda**

**Wine glass - 6,00 €**

**Pouring lucan wine 1/4 Lt - 4,00 €**

**Pouring lucan wine 1/2 Lt - 7,00 €**

**Pouring lucan wine 1 Lt - 12,00 €**

**Liquor - from 4,00 € to 6,00 €**

**Grappe - from 4,00 € to 6,00 €**

**Special - 9,00 €**

**Whisky/rum/cognac/grappe**

**Long drink - 7,00 €**

# ***Red Wine***

## **Appassimento Domini Veneti IGT**

Passito 2023 - Veneto - 14°

**20,00 €**

## **Vignali Basilicata IGP**

Cantine di Venosa - Basilicata - 13,5°

**20,00 €**

## **Grottino di Roccanova DOP**

Cantine de Biase - Basilicata - 13°

**21,00 €**

## **Ottododici - Cabernet e Merlot IGP**

Cantine Marino - Basilicata - 13,5°

**21,00 €**

## **Pinot nero IGT**

Italo Cescon - Veneto - 12,5°

**21,00 €**

## **Falco Lanario - Montefalco DOC**

Benedetti & Grigi - Umbria - 13,5°

**22,00 €**

## **Terre d'Orazio - Aglianico del Vulture**

Cantine di Venosa - Basilicata - 14°

**22,00 €**

## **Zimberno - Aglianico del Vulture**

Cantine Michele Lalice - Basilicata - 13°

**22,00 €**

## **L'Atto IGP**

Cantine del notaio - Basilicata - 13,5°

**23,00 €**

## **Verbo - Aglianico del Vulture**

Cantine di Venosa - Basilicata - 14,5°

**23,00 €**

## **Di Siris Syrah IGP**

Cantine Gioia al Negro - Basilicata - 14°

**23,00 €**

## **Radicato Rosso Aglianico Cabernet IGP**

Cantine Gioia al Negro - Basilicata - 14°

**23,00 €**

## **Sguardo Fiero Primitivo IGP**

Cantine Gioia al Negro - Basilicata - 13°

**23,00 €**

## **il Fattore IGP (Rosso vendemmia 2021)**

Tenute agricole Santojanni - Basilicata 13°

**23,00 €**

## **Taglio del Tralcio Aglianico del Vulture DOC**

Re Manfredi 2023 - Basilicata - 14,5°

**23,00 €**

## **Gesualdo - Aglianico del Vulture DOC**

Cantine da Venosa - Basilicata - 14°

**27,00 €**

## **Valpolicella Classico superiore**

Domini Veneti - Veneto - 13,5°

**29,00 €**

## **Repertorio DOC - Aglianico del Vulture**

Cantine del notaio - Basilicata - 14°

**36,00 €**



## **Matematico - 2020**

Cantina di Venosa - Basilicata - 14,5°

**43,00 €**

## **Domini Veneti Amarone Classico**

Collezione Pruviniانو - 15,5°

**46,00 €**

## **La Firma Aglianico del Vulture 2017**

Cantine del Notaio - 14°

**65,00 €**



# **White Wine**

## **Vignali Basilicata IGP**

Cantine di Venosa - Basilicata - 13°

**20,00 €**

## **Grottino di Roccanova DOP**

Cantine de Biase - Basilicata - 13°

**21,00 €**

## **Ottododici - Falanghina IGP**

Cantine Marino - Basilicata - 13°

**21,00 €**

## **Pinot Grigio DOC**

Pighin Collio - 14°

**22,00 €**

## **Ribolla Gialla DOC**

Pighin Collio - Pavia di Udine - 13°

**22,00 €**

## **Morbino IGT**

Cantine Michele Laluce - Basilicata - 12°

**22,00 €**

## **Cucaione - Vermentino di Gallura DOCG**

Piero Mancini - Sardegna - 13,5°

**23,00 €**

## Lugana DOC

Domini Veneti - Veneto - 12,5°

**23,00 €**

## Mezzocielo Chardonnay IGP

Cantine Gioia al Negro - Basilicata - 13,5°

**23,00 €**

## Papavero - Rosato Aglianico del Vulture

Cantine Laluce - Basilicata - 13,5°

**23,00 €**

## Aimè 2024 - Pecorino Superiore

Vino Biologico - Abruzzo DOC - 13,5°

**23,00 €**

## la Signorina IGP (Malvasia vendemmia 2024)

Tenute agricole Santojanni - Basilicata - 12,5°

**23,00 €**

## Bianca degli Svevi IGT

Cantine Re Manfredi - Basilicata - 13,5°

**24,00 €**

## Il Preliminare

Cantine del notaio - Basilicata - 13°

**24,00 €**

## D'Avalos di Gesualdo IGP

Cantina di Venosa - Greco Basilicata - 12,5°

**25,00 €**

## **Prosecco Superiore DOC - Extra Brut**

Bedin - Veneto - 11°

**20,00 €**

## **Franciacorta - Satèn**

Ugo Vezzoli - Lombardia - 12,5°

**40,00 €**

## **Champagne - Grande Réserve Brut**

Sophie Baron - Francia - 12°

**65,00 €**

## **Champagne - Pureté Brut Nature - Première Cru**

Geoffroy - Francia - 12,5°

**85,00 €**



# ***Natural Wine Red***

## **Pantun - Primitivo**

Az. Agr. Caragnano - Puglia - 14,5°

**24,00 €**

## **Monocromo Rosso - Cesanese**

Az. Agr. Macciocca - Lazio - 13,5°

**24,00 €**

## **Sangiovese Casale**

Cantine Casale - Toscana - 13,5°

**24,00 €**

## **Canajò - Canaiolo Nero**

Il Vinco - Lazio - 12,5°

**24,00 €**

# ***Natural Wine White***

## **Majo - Cataratto**

Az. Agr. Asta - Sicilia - 12°

**24,00 €**

## **Grecorange - Greco**

Az. Agr. Staffa - Umbria - 11,5°

**24,00 €**

## **Vesplicito - Matervi**

Az. Agr. Vespaiola - Veneto - 12,5°

**24,00 €**

## **Il Trubiano - Trebbiano Macerato**

Conestabile della Staffa - Umbria - 12°

**26,00 €**

## **Sur Lie Alpino**

Az. Agr. Furlani - Trento - 11,5°

**24,00 €**

## **Coraggio**

Podere Sassi - Lazio - 11°

**24,00 €**