

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

Zucchini pie - 10,00 €

Asparagus, 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

Grilled salmon - 16,00 €

Salmon (*), beetroot hummus, beetroot

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 €

Mousse of the day - 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 €

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 €

Verbo Malvasia IGP

Cantine di Venosa - Basilicata - 13°

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 €