

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

Burrata and Lucan frisella - 10,00 €

Burrata, frisella, cherry tomatoes,
oil and salt, oregano, fried breadcrumbs

Broad beans and chicory - 9,00 €

Broad beans, chicory, rosemary oil

Zucchini pie - 10,00 €

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, friggitelli, 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 €

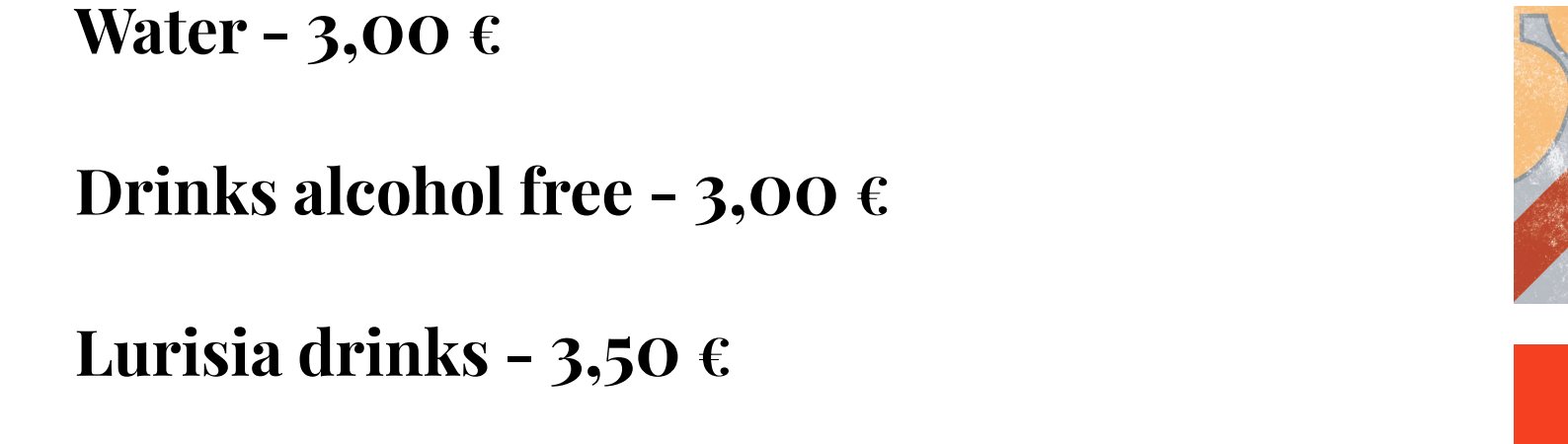


Drink

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 Lalue – 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 Pruviniiano - 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 Lalice – 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 €