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, sautèed chicory,
reduction of Aglianico

Burrata and Lucan frisella - 10,00 €
Burrata, frisella, puntarelle and anchovies,
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 - 13,00 €
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 - 14,00 €
Beef knife cut, caper, cream of crispy peppers

Tuna tartare - 14,00 €
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 - 15,00 €
Calamari (*), pumpkin, cavolo nero pesto, almonds

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 €
Cod (*), Riviera olives, capers, tomato

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 - 17,00 €
Croaker (*), Jerusalem artichoke cream, spinach,
parsley oil

Pork ribs in BBQ sauce - 16,00 €
Pork ribs in BBQ sauce with baked potatoes

Grilled salmon - 17,00 €
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 €

Coffee - 1,50 €

Drink

Water - 3,00 €

Drinks alcohol free (Coca Cola, Fanta, Sprite) - 3,00 €

Lurisia drinks (Chinotto, Gassola al limone) - 3,50 €

bottle **Chiara Birrificio FLEA 33 cl - 5,00 €**

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

can **IPA Birrificio FLEA 33 cl - 6,00 €**

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 Laluce - 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 Pruviniano - 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 - Premiere 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 - Ubria - 11,5°

24,00 €

Vesplicito - Matervi
Az. Agr. Vespaiola - Veneto - 12,5°

24,00 €

Il Trubiano - Trebbiano Macerato
Conestabile della Staffa - Umbia - 12°

26,00 €

Sur Lie Alpino
Az. Agr. Furlani - Trento - 11,5°

24,00 €

Coraggio
Podere Sassi - Lazio - 11°

24,00 €