



MENU QUATTROQUARTI



QUATTROQUARTI	Capocollo lucano, formaggio fresco, pomodori freschi, rucola, crema di noci, pecorino di Moliterno. Coppa ham, fresh cheese, fresh tomato, rocket salad, walnut paste, pecorino cheese. Saucisson de longe de porc de Lucania, fromage frais très coulant, tomates, roquette, pâté aux noix, fromage de brebis.	€ 5,00
SASSI	Pancetta tesa, caciocavallo podolico, funghi, peperoni al forno, insalata/rucola, crema carciofi Bacon, caciocavallo cheese, mushroom, baked peppers, lettuce, artichoke, paste. Lard, fromage de vache à pâte filée de l'Italie du Sud, poivrons au four, laitue, crème d'artichaut	€ 5,00
TRAMONTANO	Salsiccia di maiale al forno, provola affumicata, zucchine scapece, salsa di asparagi, peperoni cruschi. Baked sausage, smoked cheese, baked zucchini, asparagus paste, fried peppers. Saucisse de porc grillé, fromage à pâte filée fumé, courgettes scapece, crème d'asperges, poivrons "cruschi"	€ 6,00
PECCATO ORIGINALE	Pancetta, mozzarella, rucola, cipolla di tropea, ricotta dura, crema funghi champignon e porcini Bacon, mozzarella cheese, rocket salad, bitter-sweet red onion, ricotta cheese, mushrooms paste Lard, mozzarelle, roquette, oignon rouge, fromage blanc dure, paté de champignons et cèpes	€ 5,00
DUE LUGLIO	Soppressata lucana, caciocavallo Podolico, patate al forno, pomodori freschi, grana, peperoncino Salami, caciocavallo cheese, baked potatoes, parmesan cheese, hot pepper. Saucisson "Lucana", fromage de vache à pâte filée, pommes de terre au four, fromage "parmesan", piment.	€ 5,00
PICCIANELLO	Salame piccante lucano, formaggio fresco, peperoni al forno, rucola, crema pomodori secchi Spicy salami, fresh cheese, peppers, rocket salad, dried tomatoes paste. Saucisson épicié de Lucania, fromage frais, poivrons au four, roquette, crème de tomates séchées	€ 5,00
DUEMILA19	Salame secco dolce, formaggio fresco, melanzane al forno, zucchine alla scapece, patè di olive Salami, fresh cheese, baked eggplant, baked zucchini, olive paste Saucisson doux, fromage frais, aubergines grillées, courgettes scapece, patè d'olives	€ 5,00
VAL PUSTERIA	Speck, provola affumicata, pomodori freschi, insalata/rucola, scaglie di grana, salsa di funghi Speck, smoked cheese, tomatoes, salad, parmesan flakes, mushrooms cream Speck, fromage à pâte filée fumé, tomates, salade, fromage (genre de parmesan), paté de cèpes et champignons	€ 5,00
MONTEPELOSO	Puntine di maiale in salsa BBQ, provola affumicata, melanzane, zucchine, cavolo verza agrodolce Pork chops with BBQ sauce, smoked cheese, eggplant, zucchini, savoy cabbage in vinegar. Porc grillé, fromage à pâte filée fumé, aubergines grillées, courgettes grillées, chou noir chou de Milan en aigre-douce.	€ 6,00
TRICARICO	Salsiccia di suino nero al forno, pancetta tesa, formaggio fresco, lattuga/rucola, pomodori secchi, salsa di noci Baked sausage of black pig, bacon, fresh cheese, lettuce, dry tomatoes, walnut cream Saucisse de porc noir grillé, lard, fromage frais, laitue, tomates séchées à l'huile, sauce aux noix	€ 6,50
BARISANO	Mozzarella, hamburger, pomodori freschi, melanzane a filetto, scaglie di grana, patè olive nere Mozzarella cheese, hamburger, fresh tomato, parmesan, olive paste. Mozzarelle, hamburger, tomates, aubergines, fromage parmigiano, patè di olive.	€ 6,00
AMMONTE	Grana, fesa di tacchino, pancetta, patate al forno, insalata, cipolle di Tropea, crema di peperone dolce Parmesan, turkey breast, bacon, grilled potatoes, lettuce, red onion in vinegar, pepper cream bell Fromage parmesan, blanc de dinde, lard, pommes de terre au four, laitue, oignons de Tropea, creme de poivrons doux.	€ 6,00
IL PEZZENTE	Salsiccia 'Pezzente' di suino nero al forno, provola affumicata, funghi, peperoni, insalata, cipolle di Tropea. Baked sausage 'Pezzente', smoked cheese, mushrooms, baked peppers, salad, red onion in vinegar. Saucisse "pezzente" de porc noir grillé, fromage à pâte filée fumé, champignons à l'huile, poivrons grillés, salade, oignon	€ 6,50
NAPULE'	Salsiccia di maiale grigliata, provola affumicata, friarielli, melanzane, crema peperoni dolce. Baked sausage, smoked cheese, turnip greens, baked eggplants, pepper cream bell/hot. Saucisse de porc grillé, fromage à pâte filée fumé, pousses de navet, aubergines, creme de poivrons doux.	€ 6,00
BELVEDERE	Salsiccia 'Pezzente' di suino nero al forno, provola affumicata, pancetta, cipolle Tropea, salsa di noci, caciocavallo. Smoked cheese, Baked sausage "pezzente", Bacon, Onion in vinegar, Walnut paste, Caciocavallo cheese. Fromage à pâte filée fumé, saucisse "pezzente" de porc noir grillé, lard, oignon rouge, sauce aux noix, fromage de vache	€ 6,00
DOLOMITI LUCANE	Provola affumicata, speck, melanzane grigliate, pomodori secchi, crema di noci, pecorino di Moliterno. Smoked cheese, speck salami, grilled eggplant, dry tomatoes in oil, walnut paste, pecorino cheese. Fromage à pâte filée fumé, speck, aubergines grillées, tomates séchées à l'huile, sauce aux noix, fromage de brebis.	€ 5,00
TIVOLI	Porchetta al forno affettata, pecorino, pomodori, carciofi, rucola, glassa balsamico Pork roast, pecorino cheese, tomatoes, artichokes, rocket salad, balsamic vinegar Porchetta au four, fromage de brebis, tomates, artichauts, roquette, glace balsamique	€ 5,00
PADANO	Mortadella, caciocavallo podolico, zucchine grigliate, insalata, scaglie di grana, crema di funghi Mortadella, caciocavallo cheese, baked zucchini, salad, parmesan flakes, mushrooms cream Mortadelle, fromage de vache à pâte filée de l'Italie du Sud, courgettes grillées, salade, fromage "parmesan", paté de cèpes	€ 5,00
CENTRAL PARK	Wurstel, pomodori a fette, insalata verde, patate al forno, ketchup, maionese Wurstel, fresh tomatoes, salad, baked potatoes, ketchup, mayonnaise Wurstel, tomates, salade, pommes de terre au four, ketchup, mayonnaise	€ 5,00
DALLAS	Hamburger, formaggio fresco, rucola, pomodori, pecorino, ketchup, cipolle di Tropea. Hamburger, fresh cheese, rocket salad, tomatoes, pecorino cheese, ketchup, red onions in vinegar.	€ 6,00

TURCHIA	Fesa di tacchino, provola affumicata, zucchine scapece, patè di olive, maionese. Turkey breast, smoked cheese, baked zucchini, olive paste, mayonnaise. Blanc de dinde, fromage à pâte filée fumé, courgettes "scapece", patè di olive, mayonnaise	€ 5,00
FONTANINO	Stracchino, puntine di maiale in BBQ, patate al forno, melanzane, zucchine a scapece, patè di olive Fresh cheese, pork chops with BBQ sauce, grilled potatoes, grilled eggplant, zucchini, olive paste. Fromage fraisé, Porc grillé en sauce bbq, pommes de terre au four, aubergines grillées, courgettes scapece, patè di olive.	€ 6,00
CATTEDRALE	Salsiccia 'Pezzente' di suino nero al forno, mozzarella, patate al forno, friarielli, crema di pomodori secchi, peperoni cruschi. Mozzarella cheese, baked sausage "Pezzente", potatoes, turnip greens, tomato dry paste, fried peppers. Mozzarella, saucisse de porc noir grillé, pommes de terre au four, pousses de navet, crème de tomates séchée, poivrons	€ 6,50
LO STRAZZO	Provola, puntine di maiale in BBQ, cavolo verza, ricotta secca, pomodori secchi, salsa guacamole. Smoked cheese, pork chops with BBQ, savoy cabbage in vinegar, ricotta cheese, dry tomatoes, guacamole paste. Fromage fumé, Porc grillé, chou noir chou de Milan en aigre-douce, fromage dure, tomates séchée, sauce guacamole	€ 6,00
CAVEOSO	Mozzarella, hamburger, pancetta, pomodoro fresco, cavolo verza agrodolce, crema asparagi. Mozzarella cheese, hamburger, bacon, fresh tomatoes, savoy cabbage in vinegar, asparagus paste. Mozzarella, hamburger, lard, tomates, chou noir chou de Milan en aigre-douce, crème d'asperges.	€ 6,00
FIORDI	 Salmone affumicato, mozzarella, zucchine, funghi in olio, rucola, crema di carciofi Smoked salmon, mozzarella cheese, baked zucchini, mushrooms, rocket salad, artichokes cream Saumon fumé, mozzarelle, courgettes, champignons à l'huile, roquette, crème d'artichaut	€ 7,00
POLICORO	 Salmone affumicato, melanzane al forno, funghi sott'olio, insalata, pesto di basilico o pistacchio Smoked salmon, grilled eggplant, mushrooms in oil, salad, pesto sauce Saumon fumé, aubergines grillées, champignons à l'huile, laitue, pistou.	€ 7,00
IONIO	 Polpo al forno marinato*, zucchine a scapece, rucola, cipolla di Tropea agrodolce, crema di pomodori secchi Octopus, zucchini, rocket salad, onion in vinegar, dry tomatoes sauce Poult, courgettes, laitue, oignon rouge, crème de tomates séchée	€ 8,00
BASENTO	 Polpo al forno marinato*, patate arrosto, formaggio fresco, rucola, cavolo agrodolce, guacamole Octopus, grilled potatoes, fresh cheese, rucket salad, cabbage in vinegar, guacamole sauce Poult, pommes de terre, fromage frais très coulant, roquette, chou noir chou de Milan en aigre-douce.	€ 9,50
RIDOLA*	<i>(vegetariano)</i> Pesto, zucchini, baked eggplant, pecorino cheese, walnut paste Courgettes scapece, aubergines grillées, pistou, fromage de brebis de Moliterno, pâté aux noix	€ 5,00
CUCCU*	<i>(vegetariano)</i> Pomodori freschi, mozzarella, rucola, peperoni al forno, crema di noci Fresh tomatoes, mozzarella cheese, rocket salad, peppers, basil, walnut Tranches de tomate, mozzarelle, roquette, poivrons en julienne, basilic, Pâté aux noix	€ 5,00
CONTADINA*	<i>(vegetariano)</i> Patate al forno, formaggio fresco, carciofi, ricotta dura, rucola, crema dolce peperone giallo. Baked potatoes, fresh cheese, artichokes, ricotta cheese, rocket salad, yellow pepper past Pommes de terre, fromage frais, artichauts, fromage dure, roquette, crème de poivron jaune	€ 5,00
ETNA*	<i>(vegetariano)</i> Formaggio fresco, peperoni al forno, melanzane a filetto, ricotta dura, pomodori freschi, patè di funghi. Fresh cheese, baked peppers, eggplants in oil, ricotta cheese, tomatoes, mushrooms cream Fromage frais, poivrons au four, julienne d' aubergines, fromage dure, tomates, patè de champignons	€ 5,00
MURGIA*	<i>(vegetariano)</i> Mozzarella, pomodori freschi, melanzane al forno, funghi in olio, patè di olive nere Mozzarella cheese, fresh tomatoes, baked eggplant, mushrooms in oil, olive paste. Mozzarella, Tranches de tomate, aubergines grillées, champignons à l'huile, patè d'olives	€ 5,00
MARACAIBO**	<i>(vegano)</i> Salsa guacamole, funghi in olio, rucola, cipolle di Tropea, peperoni cruschi secchi dolci Guacamole sauce, mushrooms in oil, rocket salad, red onion in viegar, fried peppers. Sauce guacamole, champignons à l'huile, roquette, oignon rouge, poivrons "cruschi"	€ 5,00
INFERNO	<i>(PUCCIA DOLCE)</i> Marmellata, granella di nocciole, crema di peperoncino piccante, panna montata. Marmalade, hazelnuts, spicy pepper sauce, whipped cream. Confiture, noisette, piment, fouettée à la crème.	€ 5,00
PARADISO	<i>(PUCCIA DOLCE)</i> Nutella, granella di nocciole, sciroppo di pistacchio, panna montata. Nutella, hazelnuts, pistachio syrup, whipped cream Nutella, noisette, crème de pistache, fouettée à la crème.	€ 5,00
PUCCIA LIBERA	2 ingredienti a scelta (1 salsa gratis) - 2 choice ingredients (1 sauce free) - 2 ingrédients au choix (1 sauce gratuit)	€ 3,50
(CON PESCE + € 1,00)	3 ingredienti a scelta (1 salsa gratis) - 3 choice ingredients (1 sauce free) - 3 choice ingredients (1 sauce free)	€ 4,50
(WITH FISH + € 1,00)	5 ingredienti a scelta (1 salsa gratis) - 5 choice ingredients (1 sauce free) - 5 ingrédients au choix (1 sauce gratuit)	€ 6,00
POLPETTE DI PANE AL FORNO CON SUGO E PECORINO - BAKED BREAD DUMPLINGS - BOULETTES DE PAIN AU FOUR AU JUS DE TOMATOES		€ 6,00
INSALATA IN CROSTA DI PANE - SALAD IN BREAD BASKET - SALADE EN CROUTE		€ 6,00
VERDURE E GRIGLIATI DA ASPORTO (VASCHETTA MONOPORZIONE) - TAKEAWAY VEGETABLES - LEGUMES ET PRODUITS GRILLES (PLAT A EMPORT		€ 5,00
TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI - SALAMI AND CHEESE PLATE - ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE		€ 10,00