

Valori antichi, sapori e tradizione
dalla famiglia alla tavola.



www.trattoriapaolangelo.com

La mia passione per la cucina ha inizio fin da bambino. Ricordo bene quando, in occasione di feste e cerimonie, mi divertivo a sbirciare dietro le porte della cucina.

I "fornelli", insomma, sono stati il mio primo amore. Non è passato molto tempo prima di dedicarmi a tempo pieno.

Dopo la scuola, andavo a lavorare in macelleria e, con grande soddisfazione, mi sentivo realizzato.

Il mio percorso è stato segnato da esperienze più o meno piacevoli, impegnative e non prive di ostacoli.

Ho lavorato in varie città, ma l'esperienza che conservo gelosamente è la prima stagione lontano da casa, a Stromboli, circondato dal mare, dalla nostalgia; ma non ho mai perso l'entusiasmo per quello che stavo facendo. Dentro di me sapevo che quelle esperienze mi avvicinavano sempre di più alla realizzazione del mio progetto.

Oggi non posso far altro che essere orgoglioso di me stesso, ma soprattutto di quello che la vita e il lavoro mi hanno offerto.

Devo tanto alla mia famiglia, che è la mia forza, mi ha sempre sostenuto e tutt'ora lo fa.

Ho dato vita al mio sogno oggi, con quest'attività che dedico ai miei figli.



MENU TURISTICO € 15,00

TOURIST MENU

- **COPERTO** *cover charge*
- **PRIMO A SCELTA** *choice of first course*
Orecchiette ai sapori materani, cavatelli alla lucana, foglie di ulivo alla contadina
- **SECONDO A SCELTA** *choice of second course*
Saltinbocca alla materana, salsiccia alla lucana, bistecca di vitello
- **CONTORNO** *side dish*
Patatine fritte, insalata verde, insalata mista
- **ACQUA** *water*
- **CAFFE'** *coffee*

MENU TURISTICO € 22,00

TOURIST MENU

- **COPERTO** *cover charge*
- **ANTIPASTI DELLA CASA**
- **PRIMO A SCELTA** *choice of first course*
- **TAGLIATA + CONTORNO** *sliced beef + side dish*
- **ACQUA** *water*
- **CAFFE'** *coffee*



seguici su:



- **BRUSCHETTA CON PANE DI MATERA** € 3,50
 (pomodori, rucola, olio aromatizzato all'aglio, origano)
(toasted Materan bread with tomatoes, rocket, oil seasoned with garlic, oregano)
- **BRUSCHETTA DELLA CASA** € 4,00
 (pomodori, mozzarella, rucola, olio, origano)
(toasted Materan bread with tomatoes, mozzarella, rocket, oil, oregano)
- **CAPRESE** € 6,00
 (mozzarella, pomodori, origano, olio, sale)
(mozzarella, tomatoes, oregano, oil, salt)
- **PIATTO VEGETARIANO** € 6,50
(vegetarian plate)
- **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA** € 7,00
(Parma ham, mozzarella)
- **ANTIPASTO ITALIA** € 8,00
 (misto di salumi, latticini)
(mix of cold cuts and fresh dairy products)
- **PIATTO FORMAGGI MISTI** € 5,00
 (latticini, formaggi locali)
(fresh dairy products, local cheeses)
- **CARPACCIO DI BRESAOLA** € 8,00
(dried salted beef)
- **INVOLTINI DI MOZZARELLA CON SPECK** € 6,50
(mozzarella roll with speck)
- **CARPACCIO DI PESCE SPADA** € 9,00
(swordfish carpaccio)
- **POLPETTE DELLA CASA** € 3,50
(homemade meatballs)
- **ANTIPASTO ASSORTITO** € 14,00
 (5 portate)
(mix of appetizer: 5 dishes)

- **BIGOLI AL PEPERONE CRUSCO** € 7,50
(olio, aglio, peperone crusco, scaglie di pecorino)
(bigoli with oil, garlic, dried pepper, slivers of pecorino cheese)
- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** € 6,50
(uova, pancetta, parmigiano)
(spaghetti with eggs, bacon, parmesan)
- **ZITI POMODORO E CACIO** € 6,00
(ziti with tomatoes and caciocavallo cheese)
- **ORECCHIETTE AI SAPORI MATERANI** € 6,50
(pomodoro, mozzarella, capperi, origano)
(orecchiette with tomato, mozzarella, capers, oregano)
- **ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA** € 7,50
(cime di rapa, mollica, acciughe, peperone crusco)
(orecchiette with turnip greens, bread crumb, anchovies, dried peppers)
- **CAVATELLI SALSICCIA E FUNGHI** € 9,00
(cavatelli with sausage and mushrooms)
- **BIGOLI CON PESCE SPADA* E MELANZANE** € 9,00
(bigoli with swordfish and eggplants)*
- **CAVATELLI ALLA LUCANA** € 7,50
(ragù misto aromatizzato con peperone dolce)
(cavatelli with meat sauce seasoned with sweet pepper)
- **FOGLIE D'ULIVO ALLA CONTADINA** € 7,50
(pomodorino, cacio e rucola)
(foglie d'ulivo with baby tomatoes, caciocavallo cheese and rocket)
- **CAVATELLI DELLA CASA** € 8,00
(pesto, gorgonzola, noci, panna)
(cavatelli with pesto, gorgonzola cheese, walnuts, cream)
- **SPAGHETTI CON LE COZZE* E VONGOLE*** € 12,00
(spaghetti with mussels and clams*)*
- **ORECCHIETTE RAPE E COZZE*** € 9,00
(orecchiette with turnip greens and mussels)*
- **FETTUCCINE SPINACI* E SALMONE*** € 8,50
(fettuccine with spinach and salmon*)*
- **LINGUINE CON GLI SCAMPI*** € 11,00
(linguine with langoustines)*
- **CAVATELLI CON FUNGHI CARDONCELLI* E POMODORI** € 8,50
(cavatelli with cardoncelli mushrooms and tomatoes)*

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

* These products may be deep-frozen at the plant of origin

segui su:





RISOTTI

RISOTTO

- **AL FUME'** € 8,00
(provola affumicata, speck, panna)
(risotto with smoked cheese, speck and cream)
- **AL RADICCHIO** € 7,00
(radicchio, speck, panna)
(risotto with radicchio, speck and cream)
- **AL SALMONE*** € 8,50
(salmone, panna, vodka)
(risotto with salmon, cream and vodka)

PASTE SPECIALI E ZUPPE

SPECIAL PASTA AND SOUPS

- **GNOCCHI AL POMODORO** € 6,00
(gnocchi with tomato)
- **GNOCCHI ALLA SORRENTINA** € 6,50
(pomodoro e mozzarella)
(gnocchi with tomato and mozzarella)
- **RAVIOLI BURRO E SALVIA** € 7,00
(ravioli with butter and sage)
- **RAVIOLI AL GORGONZOLA** € 7,50
(ravioli with gorgonzola)
- **PANE COTTO** € 6,50
(materan bread cooked with vegetables and eggs)
- **FAVE E CICORIE** € 7,00
(broad bean served with chicory)

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

* These products may be deep-frozen at the plant of origin

seguici su:



- **COTOLETTA DI POLLO** € 7,00
(breaded chicken cutlet)
- **RAGÙ MISTO DI CARNE** € 8,50
(agnello, vitello, maiale)
(meat sauce with lamb, veal, pork)
- **BACCALÀ IN UMIDO** € 9,00
(salted codfish stew)
- **SALSICCIA DI MAIALE AI FERRI** € 7,50
(grilled pork sausage)
- **PASTORALE** € 12,00
(agnello o pecora) con verdure locali
(lamb or sheep with local vegetables)
- **CAPOCOLLO AI FERRI** € 7,50
(grilled pork meat neck)
- **SALTIMBOCCA ALLA MATERANA** € 9,00
(pancetta, vino bianco, rosmarino)
(bacon, white wine, rosemary)
- **ENTRECÔTE AI FERRI** € 12,00
(grilled entrecôte)
- **BISTECCA DI VITELLO** € 9,00
(veal steak)
- **TAGLIATA DI VITELLO** € 14,00
(rucola, grana, aceto balsamico)
(sliced veal with rocket, slivers of grana padano cheese, balsamic vinegar)
- **TAGLIATA DELLA CASA (vitello)** € 15,00
(pomodorini, pecorino, rucola, aceto balsamico)
(sliced veal with baby tomatoes, pecorino cheese, rocket, balsamic vinegar)
- **STRACCIATE DI VITELLO CON FUNGHI CARDONCELLI** € 14,00
(strips of veal with cardoncelli mushrooms)
- **AGNELLO ALLA GRIGLIA (5 pezzi)** € 15,00
(grilled lamb - 5 pieces)
- **GRIGLIATA MISTA DI CARNE** € 18,00
(agnello, salsiccia, vitello, capocollo di maiale)
(mix of grilled meat - lamb, sausage, veal, pork meat neck)
- **PEPATA DI COZZE** € 9,00
(peppered mussels)
- **TRANCIO PESCE SPADA* AI FERRI** € 12,00
(grilled swordfish steak)*

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

* These products may be deep-frozen at the plant of origin

segui su:





CONTORNI

SIDE DISHES

- **VERDURE GRIGLIATE**
(melanzane, zucchine, peperoni)
(grilled eggplants, courgettes, peppers) € 4,00
- **VERDURE DI STAGIONE LESSATE**
(rape, spinaci, bietoline)
(boiled turnips, spinach, chard) € 3,50
- **PATATE FRITTE***
(french fries)* € 2,50
- **INSALATA VERDE**
(green salad) € 2,50
- **INSALATA MISTA**
(verde, radicchio, rucola, pomodori)
(green salad, radicchio, rocket, tomatoes) € 3,50
- **FUNGHI CARDONCELLI***
(cardoncelli mushrooms)* € 5,00

Paolangelo
TRATTORIA

seguici su:



* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

* These products may be deep-frozen at the plant of origin



INSALATONE

SALADS

- **ARCOBALENO** € 8,00
(verde, radicchio, rucola, pomodoro, mais, mozzarella, tonno)
(green salad, radicchio, rocket, tomatoes, corn, mozzarella, tuna)
- **CARCIOFI E FUNGHI** € 8,00
(verde, radicchio, rucola, pomodori, mais, carciofi, funghi champignon, olive nere)
(green salad, radicchio, rocket, tomatoes, corn, artichokes, mushrooms, black olives)
- **NOCI** € 8,00
(verde, radicchio, rucola, pomodori, grana, gorgonzola, noci)
(green salad, radicchio, rocket, tomatoes, grana padano cheese, gorgonzola, walnuts)
- **POLPA DI GRANCHIO** € 8,00
(verde, pomodori, mais, polpa di granchio/gamberetti*)
(green salad, tomatoes, corn, crabmeat/shrimps)*
- **POLLO** € 8,50
(verde, radicchio, rucola, pomodori, mais, mozzarella, petto di pollo)
(green salad, radicchio, rocket, tomatoes, corn, mozzarella, chicken breast)
- **DELLA CASA** € 8,00
(verde, pomodori, tocchetti di mortadella, philadelphia, rucola)
(green salad, tomatoes, pieces of mozzarella, philadelphia cheese, rocket)

segui su:



* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

* These products may be deep-frozen at the plant of origin



MENU PIZZA

Minimo 2 persone

PIZZA MENU (ordered by at least 2 people)

MENU PIZZA* €. 10,00

Minimo 2 persone

Pizza menu (ordered by at least 2 people)

- **COPERTO** *(cover charge)*
- **ANTIPASTO MISTO**
(7 Portate di prodotti locali)
(mix of appetizers: 7 dishes of local products)
- **PIZZA A SCELTA**
(1 pizza ogni due persone)
(choise of pizza)

***Valido tutte le sere, bevande escluse**

***Valid every night, drinks not included**



seguici su:





PIZZE

PIZZA

- **CECCIO** € 2,00
(olio, sale, origano)
(oil, salt, oregano)
- **MARINARA** € 3,00
(pomodoro, origano, olio aromatizzato all'aglio)
(tomato, oregano, oil seasoned with garlic)
- **MARGHERITA** € 3,50
(pomodoro, mozzarella)
(tomato, mozzarella)
- **COTTO** € 4,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
(tomato, mozzarella, ham)
- **WURSTEL** € 4,50
(pomodoro, mozzarella, wurstel)
(tomato, mozzarella, wurstel)
- **BUFALINA** € 5,00
(pomodoro, mozzarella di bufala)
(tomato, buffalo mozzarella)
- **PATATINA** € 4,50
(pomodoro, mozzarella, patatine fritte*)
(tomato, mozzarella, french fries)*
- **WURSTEL E PATATINE** € 5,00
(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*)
(tomato, mozzarella, wurstel, french fries)*
- **CONTADINA** € 4,50
(pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola)
(tomato, mozzarella, baby tomatoes, rocket)
- **MONTANARA** € 6,00
(pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, provolone piccante)
(tomato, mozzarella, fresh sausage, spicy provolone cheese)
- **NAPOLETANA** € 4,50
(pomodoro, mozzarella, olive, acciughe)
(tomato, mozzarella, olive, anchovies)
- **SPECIAL** € 5,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, panna)
(tomato, mozzarella, ham, cream)

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

* These products may be deep-frozen at the plant of origin

segui su:





PIZZE

PIZZA

- **SALMONE**
(pomodorini, mozzarella, philadelphia, salmone, panna)
(baby tomatoes, mozzarella, philadelphia, salmon, cream) € 6,50
- **BRUSCHETTA**
(pomodorini, rucola, aglio)
(baby tomatoes, rocket, garlic) € 4,50
- **DIAVOLA**
(pomodoro, mozzarella, salame piccante)
(tomato, mozzarella, spicy salami) € 5,00
- **COTTO E FUNGHI**
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms) € 5,00
- **SALSICCIA E RAPE**
(mozzarella, salsiccia fresca, rape, aglio, olio santo)
(mozzarella, fresh sausage, turnips, garlic, extra virgin olive oil with chilli pepper) € 6,00
- **TONNO E CIPOLLA**
(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
(tomato, mozzarella, tuna, onion) € 5,50
- **ORTOLANA**
(mozzarella, pomodori, zucchine, rucola)
(mozzarella, tomatoes, courgettes, rocket) € 5,50
- **VEGETARIANA**
(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)
(tomato, mozzarella, eggplants, courgettes, peppers) € 5,50
- **FUNGHI E SALSICCIA**
(pomodoro, mozzarella, funghi champignon, salsiccia fresca)
(tomato, mozzarella, mushrooms, fresh sausage) € 6,00
- **PARMIGIANA**
(mozzarella, pomodoro, melanzane impanate, prosciutto cotto, grana)
(tomato, mozzarella, breaded eggplants, ham, grana padano cheese) € 6,00
- **4 FORMAGGI**
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, grana)
(tomato, mozzarella, gorgonzola, smoked provola cheese, grana padano cheese) € 5,50
- **SALSICCIA E CIPOLLA**
(pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, cipolla)
(tomato, mozzarella, fresh sausage, onion) € 5,50

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

* These products may be deep-frozen at the plant of origin

segui su:





PIZZE

PIZZA

- **4 STAGIONI** € 5,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives)
- **FUME'** € 5,50
(pomodoro, provola affumicata, salame piccante)
(tomato, smoked provola cheese, spicy salami)
- **CRUDO E PANNA** € 6,00
(pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo di Parma)
(tomato, mozzarella, cream, Parma ham)
- **CAMPAGNOLA** € 6,00
(pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, wurstel, salame piccante)
(tomato, mozzarella, fresh sausage, wurstel, spicy salami)
- **CAPRICCIOSA** € 6,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoni, capperi, olive, acciughe)
(tomato, mozzarella, ham, peppers, capers, olives, anchovies)
- **CRUDO** € 6,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma)
(tomato, mozzarella, Parma ham)
- **MONTEROSA** € 7,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive, wurstel, salame piccante)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, wurstel, spicy salami)
- **SPECK** € 6,50
(pomodoro, mozzarella, speck, rucola, grana)
(tomato, mozzarella, speck, rocket, grana padano cheese)
- **GOLOSA** € 7,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia fresca, grana, insalata verde, maionese)
(tomato, mozzarella, ham, fresh sausage, grana padano cheese, green salad, mayonnaise)
- **PRIMAVERA** € 6,50
(mozzarella, pomodori, prosciutto crudo di Parma, rucola)
(mozzarella, tomatoes, Parma ham, rocket)
- **GAMBERETTI** € 6,50
(pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola)
(tomato, mozzarella, shrimps, rocket)

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

* These products may be deep-frozen at the plant of origin

segui su:





PIZZE

PIZZA

- **FRUTTI DI MARE** € 7,50
(pomodoro, mozzarella, gamberetti, seppie, polipo)
(tomato, mozzarella, shrimps, cuttlefish, octopus)
- **CARDONCELLI** € 7,50
(mozzarella, pomodorini, funghi cardoncelli)
(mozzarella, baby tomatoes, cardoncelli mushrooms)
- **BRESAOLA** € 7,00
(pomodoro, mozzarella, bresaola, limone, rucola, grana)
(tomato, mozzarella, dried salted beef, lemon, rocket, grana padano cheese)
- **MARE** € 7,00
(mozzarella, salmone, gamberetti, panna, rucola)
(mozzarella, salmon, shrimps, cream, rocket)
- **NOCI** € 8,00
(mozzarella, funghi cardoncelli, gorgonzola, panna, crema di noci)
(mozzarella, cardoncelli mushrooms, gorgonzola, cream, walnuts cream)
- **CURIOSA!!!** € 7,00
(pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia fresca, olio, peperoni, pepe, salame piccante)
(tomato, buffalo mozzarella, fresh sausage, oil, peppers, pepper, spicy salami)

T R A T T O R I A

segui su:



* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

* These products may be deep-frozen at the plant of origin



PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS

- **LIMONE** € 5,50
(mozzarella fresca, prosciutto cotto, insalata verde, rucola, olio, sale, pepe, limone)
(fresh mozzarella, ham, green salad, rocket, oil, salt, pepper, lemon)
- **TONNAIOLA** € 6,50
(mozzarella fresca, tonno, rucola, pomodori, olio santo, pepe)
(fresh mozzarella, tuna, rocket, tomatoes, extra virgin olive oil with chilli pepper, pepper)
- **MENTOS** € 6,50
(mozzarella fresca, zucchine, rucola, pomodori, menta, aglio)
(fresh mozzarella, courgettes, rocket, tomatoes, mint, garlic)
- **MATERANA** € 7,00
(pomodorino, mozzarella, tonno, cipolla, salsiccia)
(baby tomatoes, mozzarella, tuna, onion, sausage)
- **FANTASIA** € 9,00
(ingredienti a scelta fantasiosa del pizzaiolo)
(ingredients choosed by the pizza chef)
- **BOMBA** € 10,00
(pomodoro, mozzarella di bufala, salame piccante, salsiccia, peperoni, patatine, olio piccante)
(tomato, buffalo mozzarella, spicy salami, sausage, peppers, french fries, extra virgin olive oil with chilli pepper)
- **DEI SASSI** € 6,50
(pomodoro, mozzarella, pancetta, capperi, olive)
(tomato, mozzarella, bacon, capers, olives)
- **PIZZA NATALINO** € 8,00
(mozzarella, provola, speck, pancetta)
(mozzarella, provola cheese, speck, bacon)

segui su:



* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine
* These products may be deep-frozen at the plant of origin

- **FRUTTA DI STAGIONE**
(seasonal fruit) € 3,50
- **SORBETTO**
(sorbet) € 2,50
- **BOMBONIERE MAGNUM (6 pz)**
(6 pieces of vanilla and chocolate bon bon ice cream) € 2,50
- **TARTUFO CARTE D'OR (bianco/nero)**
(white/black truffle ice cream) € 3,50
- **TARTUFO CARTE D'OR AFFOGATO (bianco/nero)**
(white/black truffle ice cream with liqueur) € 4,00
- **DOLCE DELLA CASA**
(pasticceria fresca/secca)
(homemade dessert - fresh and dry pastry) € 4,00



BEVANDE

BEVERAGES

- **VINO LOCALE SFUSO (rosso/bianco)**
(local bulk wine - red/white)

1 CALICE <i>(one glass)</i>	€ 2,00
1/4 di litro <i>(1/4 litre)</i>	€ 2,50
1/2 litro <i>(1/2 litre)</i>	€ 4,00
1 litro <i>(1 litre)</i>	€ 7,00

- **ACQUA 1 lt** *(water 1 litre)* € 2,00
- **COCA COLA BOTTIGLIA** *(bottle of coca cola)* € 3,50

- **BIBITA IN LATTINA 33 cl** *(canned drinks 33 cl)* € 2,00
(coca cola, fanta, sprite, lemonsoda, thè...)

• SPINA PICCOLA MORETTI BAFFO D'ORO <i>(20 cl on tap)</i>	20 cl	€ 3,00
• SPINA MEDIA MORETTI BAFFO D'ORO <i>(40 cl on tap)</i>	40 cl	€ 4,00
• SPINA GRANDE MORETTI BAFFO D'ORO <i>(1 litre on tap)</i>	1 lt	€ 9,00
• BIRRA MORETTI <i>(33 cl bottle)</i>	33 cl	€ 2,00
• BIRRA HEINEKEN/BECK'S <i>(33 cl bottle)</i>	33 cl	€ 2,50
• BIRRA ARTIGIANALE <i>(33 cl bottle)</i>	33 cl	€ 4,50
• BIRRA GORDON ROSSA <i>(33 cl bottle)</i>	33 cl	€ 4,50

T R A T T O R I A

LIQUORI E DISTILLATI

LIQUEUR AND DISTILLED SPIRITS

- **AMARI** *(digestif)* € 3,50
(Lucano, Fernet, Padre Peppe, Montenegro, Jägermeister...)

- **CAFFE'** € 1,00
(coffee)

- **CAPPUCCINO** € 1,50

- **COPERTO** € 1,50
(cover charge)

seguici su:





VINI IMBOTTIGLIATI

BOTTLED WINES

• PRIMITIVO "PUGLIESE"	75 cl	€ 15,00
• PRIMITIVO "LUCANO"	75 cl	€ 15,00
• ROSATO LOCALE	75 cl	€ 12,00
• AGLIANICO "TERRE D'ORAZIO"	75 cl (VENOSA)	€ 18,00
• BIANCO CHARDONNAY "PESCONI"	75 cl (SALENTO)	€ 14,00
• BOTTIGLIA SPUMANTE (SECCO O DOLCE)	75 cl	€ 14,00
• VINO DELLA CASA "PAOLANGELO"	1 lt	€ 12,00

Paolangelo

T R A T T O R I A

segui su:

