

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.



I MENÙ NON SONO DIVISIBILI

MENU CANNOT BE SHARED WITH OTHERS

MENU TURISTICO € 18,00

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

Paolangelo

MENU TURISTICO € 25,00

TOURIST MENU

- **COPERTO** *cover charge*
- **ANTIPASTI DELLA CASA** *home-style appetizer*
- **PRIMO A SCELTA** *choice of first course*
- **TAGLIATA + CONTORNO** *sliced beef + side dish*
- **FRUTTA** *fruit*

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

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

seguici su:





ANTIPASTI

APPETIZERS

- **PINSA*** *(Roman pinsa*)* € 10,00
- **BRUSCHETTA CON PANE DI MATERA**
(pomodori, rucola, olio aromatizzato all'aglio, origano)
(toasted Materan bread with tomatoes, rocket, oil seasoned with garlic, oregano) € 4,00
- **BRUSCHETTA DELLA CASA**
(pomodori, mozzarella, rucola, olio, origano)
(toasted Materan bread with tomatoes, mozzarella, rocket, oil, oregano) € 4,50
- **CAPRESE**
(mozzarella, pomodori, origano, olio, sale)
(mozzarella, tomatoes, oregano, oil, salt) € 8,00
- **PIATTO VEGETARIANO**
(vegetarian plate) € 8,00
- **PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA**
(cured ham, mozzarella) € 9,00
- **ANTIPASTO ITALIA**
(misto di salumi, latticini)
(mix of cold cuts and fresh dairy products) € 11,00
- **PIATTO FORMAGGI MISTI**
(latticini, formaggi locali)
(fresh dairy products, local cheeses) € 7,00
- **CARPACCIO DI BRESAOLA**
(dried salted beef) € 9,00
- **POLPETTE DELLA CASA**
(homemade meatballs) € 4,00
- **ANTIPASTO ASSORTITO (7 portate)**
(mix of appetizer: 7 dishes) € 16,00
- **TAGLIERE SALUMI**
(platter of cold cuts) € 12,00
- **PEPERONE CRUSCO**
(typical dried crunchy sweet peppers) € 6,00

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

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

segui su:



- **BIGOLI AL PEPERONE CRUSCO** € 11,00
 (olio, aglio, peperone crusco, scaglie di pecorino)
(bigoli with oil, garlic, dried pepper, slivers of pecorino cheese)
- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** € 10,00
 (uova, pancetta, parmigiano)
(spaghetti with eggs, bacon, parmesan)
- **ORECCHIETTE AI SAPORI MATERANI** € 9,00
 (pomodoro, mozzarella, capperi, origano)
(orecchiette with tomato, mozzarella, capers, oregano)
- **ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA*** € 9,00
 (cime di rapa*, mollica, acciughe, peperone crusco)
(orecchiette with turnip greens, bread crumb, anchovies, dried peppers)*
- **CAVATELLI SALSICCIA E FUNGHI*** € 12,00
 (cavatelli with sausage and mushrooms*)
- **CAVATELLI ALLA LUCANA** € 13,00
 (ragù misto aromatizzato con peperone dolce)
(cavatelli with meat sauce seasoned with sweet pepper)
- **FOGLIE D'ULIVO ALLA CONTADINA** € 10,00
 (pomodorino, cacio e rucola)
(foglie d'ulivo with baby tomatoes, caciocavallo cheese and rocket)
- **CAVATELLI DELLA CASA** € 10,00
 (pesto, gorgonzola, noci, panna)
(cavatelli with pesto, gorgonzola cheese, walnuts, cream)
- **CAVATELLI CON FUNGHI CARDONCELLI* E POMODORI** € 12,00
 (cavatelli with cardoncelli mushrooms* and tomatoes)
- **TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI*** € 15,00
 (tagliatelle with porcini* mushrooms)
- **PACCHERI STRACCIATELLA E PISTACCHIO** € 11,00
 (paccheri with stracciatella cheese and pistachio)

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

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



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- **ORECCHIETTE AL POMODORO** € 7,00
(orecchiette with tomato)
- **GNOCCHI* AL POMODORO** € 8,00
(gnocchi with tomato)*
- **GNOCCHI* ALLA SORRENTINA** € 9,00
(pomodoro e mozzarella)
(gnocchi with tomato and mozzarella)*
- **RAVIOLI* BURRO E SALVIA** € 10,00
(ravioli with butter and sage)*
- **RAVIOLI* AL GORGONZOLA** € 11,00
(ravioli with gorgonzola cheese)*
- **PANE COTTO** € 9,00
(materan bread cooked with vegetables and eggs)
- **FAVE E CICORIE** € 9,00
(broad beans served with chicory)

T R A T T O R I A

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

segui su:



- **COTOLETTA DI POLLO*** € 9,00
(breaded chicken cutlet)*
- **RAGÙ MISTO DI CARNE** € 12,00
(meat sauce with lamb, veal, pork)
- **BACCALÀ FRITTO*** € 12,00
(fried salted codfish)*
- **SALSICCIA DI MAIALE AI FERRI** € 8,50
(grilled pork sausage)
- **PASTORALE** € 16,00
(agnello e maiale) con verdure locali
(lamb and pork with local vegetables)
- **CAPOCOLLO AI FERRI** € 8,50
(grilled pork meat neck)
- **SALTIMBOCCA ALLA MATERANA** € 10,00
(capocollo di maiale e coppa, vino bianco, rosmarino)
(pork neck, white wine, rosemary)
- **ENTRECÔTE AI FERRI** € 13,00
(grilled entrecôte)
- **BISTECCA DI VITELLO** € 9,50
(veal steak)
- **TAGLIATA AL SALE GROSSO (300 gr. circa)** € 15,00
(salted sliced veal/about 300 gr.)
- **TAGLIATA DELLA CASA (vitello)** € 16,00
(pomodorini, pecorino, rucola, aceto balsamico)
(sliced veal with baby tomatoes, pecorino cheese, rocket, balsamic vinegar)
- **STRACCIATE DI VITELLO CON FUNGHI CARDONCELLI*** € 16,00
(strips of veal with cardoncelli mushrooms)*
- **AGNELLO ALLA GRIGLIA (7 pezzi)** € 18,00
(grilled lamb - 7 pieces)
- **GRIGLIATA MISTA DI CARNE** € 20,00
(agnello, salsiccia, vitello, capocollo di maiale)
(mix of grilled meat - lamb, sausage, veal, pork meat neck)
- **STINCO DI MAIALE CON PATATE** € 18,00
(pork knuckle with potatoes)
- **GUANCIALE DI VITELLO CON RIDUZIONE DI AGLIANICO E CRUSCO** € 16,00
(veal cheek with Aglianico wine reduction and dried crunchy sweet pepper)

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

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



CONTORNI

SIDE DISHES

- **VERDURE GRIGLIATE** € 4,50
(melanzane, zucchine, peperoni)
(grilled eggplants, courgettes, peppers)
- **VERDURE DI STAGIONE LESSATE** € 3,50
(rape, spinaci, bietoline)
(boiled turnips, spinach, chard)
- **VERDURE SALTATE** € 5,00
(sauteed vegetables)
- **PATATE FRITTE*** € 2,50
(french fries)*
- **INSALATA VERDE** € 2,50
(green salad)
- **INSALATA MISTA** € 3,50
(verde, radicchio, rucola, pomodori)
(green salad, radicchio, rocket, tomatoes)
- **FUNGHI CARDONCELLI*** € 6,00
(cardoncelli mushrooms)*
- **TORTINI DI PATATE 2 pz*** € 5,00
(potatoes tarts)*

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

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

seguici su:





INSALATONE

SALADS

- **ARCOBALENO** € 9,00
(verde, radicchio, rucola, pomodoro, mais, mozzarella, tonno)
(green salad, radicchio, rocket, tomatoes, corn, mozzarella, tuna)
- **CARCIOFI E FUNGHI** € 9,00
(verde, radicchio, rucola, pomodori, mais, carciofi, funghi champignon, olive nere)
(green salad, radicchio, rocket, tomatoes, corn, artichokes, mushrooms, black olives)
- **NOCI** € 9,00
(verde, radicchio, rucola, pomodori, grana, gorgonzola, noci)
(green salad, radicchio, rocket, tomatoes, grana padano cheese, gorgonzola, walnuts)
- **POLLO*** € 10,00
(verde, radicchio, rucola, pomodori, mais, mozzarella, petto di pollo*)
(green salad, radicchio, rocket, tomatoes, corn, mozzarella, chicken breast)*

Paolangelo

T R A T T O R I A

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

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

seguici su:





MENU PIZZA

Minimo 2 persone
PIZZA MENU (ordered by at least 2 people)

NON VALIDO PER L'ASPORTO

Not valid for take away

MENU PIZZA* € 12,00

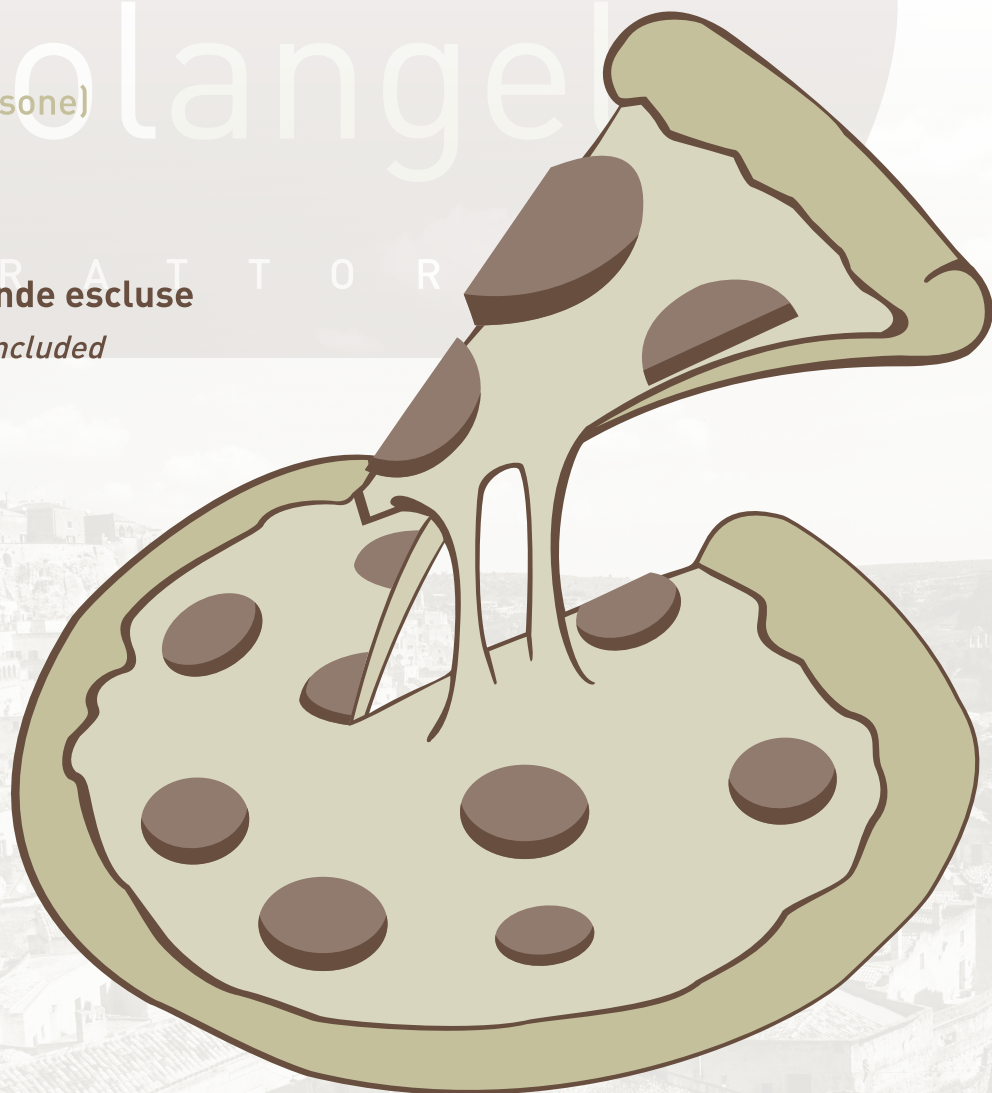
Minimo 2 persone

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*



segui su:



- **CECCIO** € 3,00
(olio, sale, origano)
(oil, salt, oregano)
- **MARINARA** € 3,50
(pomodoro, origano, olio aromatizzato all'aglio)
(tomato, oregano, oil seasoned with garlic)
- **MARGHERITA** € 4,50
(pomodoro, mozzarella)
(tomato, mozzarella)
- **COTTO** € 5,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
(tomato, mozzarella, ham)
- **WURSTEL** € 5,50
(pomodoro, mozzarella, wurstel)
(tomato, mozzarella, wurstel)
- **BUFALINA** € 6,50
(pomodoro, mozzarella di bufala)
(tomato, buffalo mozzarella)
- **PATATINA*** € 5,50
(pomodoro, mozzarella, patatine fritte*)
(tomato, mozzarella, french fries)*
- **WURSTEL E PATATINE*** € 6,50
(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*)
(tomato, mozzarella, wurstel, french fries)*
- **CONTADINA** € 5,50
(pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola)
(tomato, mozzarella, baby tomatoes, rocket)
- **MONTANARA** € 7,00
(pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, grana)
(tomato, mozzarella, fresh sausage, grana cheese)
- **NAPOLETANA** € 5,50
(pomodoro, mozzarella, olive, acciughe)
(tomato, mozzarella, olive, anchovies)
- **SPECIAL** € 6,00
(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

- **DIAVOLA** € 6,00
(pomodoro, mozzarella, salame piccante)
(tomato, mozzarella, spicy salami)
- **COTTO E FUNGHI*** € 6,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon*)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms)*
- **SALSICCIA E RAPE** € 7,50
(mozzarella, salsiccia fresca, rape, aglio, olio santo)
(mozzarella, fresh sausage, turnips, garlic, extra virgin olive oil with chilli pepper)
- **TONNO E CIPOLLA** € 6,50
(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
(tomato, mozzarella, tuna, onion)
- **ORTOLANA** € 6,00
(mozzarella, pomodori, zucchine, rucola)
(mozzarella, tomatoes, courgettes, rocket)
- **VEGETARIANA** € 7,00
(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)
(tomato, mozzarella, eggplants, courgettes, peppers)
- **FUNGHI* E SALSICCIA** € 7,00
(pomodoro, mozzarella, funghi champignon*, salsiccia fresca)
(tomato, mozzarella, mushrooms, fresh sausage)
- **PARMIGIANA** € 7,50
(mozzarella, pomodoro, melanzane impanate, prosciutto cotto, grana)
(tomato, mozzarella, breaded eggplants, ham, grana padano cheese)
- **4 FORMAGGI** € 6,50
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, grana)
(tomato, mozzarella, gorgonzola, smoked provola cheese, grana padano cheese)
- **SALSICCIA E CIPOLLA** € 7,00
(pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, cipolla)
(tomato, mozzarella, fresh sausage, onion)
- **4 STAGIONI** € 6,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon*, carciofi, olive)
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives)*
- **FUME'** € 6,50
(pomodoro, provola affumicata, salame piccante)
(tomato, smoked provola cheese, spicy salami)

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

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

- **CRUDO E PANNA** € 7,50
 (pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo)
(tomato, mozzarella, cream, cured ham)
- **CAPRICCIOSA** € 7,00
 (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoni, capperi, olive, acciughe)
(tomato, mozzarella, ham, peppers, capers, olives, anchovies)
- **CRUDO** € 7,50
 (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)
(tomato, mozzarella, cured ham)
- **SPECK** € 7,50
 (pomodoro, mozzarella, speck, rucola, grana)
(tomato, mozzarella, speck, rocket, grana padano cheese)
- **GOLOSA** € 8,00
 (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia fresca, grana, insalata verde, maionese)
(tomato, mozzarella, ham, fresh sausage, grana padano cheese, green salad, mayonnaise)
- **PRIMAVERA** € 8,50
 (mozzarella, pomodori, prosciutto crudo, rucola)
(mozzarella, tomatoes, cured ham, rocket)
- **CARDONCELLI** € 9,00
 (mozzarella, pomodorini, funghi cardoncelli)
(mozzarella, baby tomatoes, cardoncelli mushrooms)
- **BRESAOLA** € 8,50
 (pomodoro, mozzarella, bresaola, limone, rucola, grana)
(tomato, mozzarella, dried salted beef, lemon, rocket, grana padano cheese)
- **NOCI** € 9,00
 (mozzarella, funghi cardoncelli*, gorgonzola, panna, crema di noci)
(mozzarella, cardoncelli mushrooms, gorgonzola, cream, walnuts cream)*
- **CURIOSA!!!** € 8,00
 (pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia fresca, olio, peperoni, pepe, salame piccante)
(tomato, buffalo mozzarella, fresh sausage, oil, peppers, pepper, spicy salami)

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

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



PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS

- **LIMONE** € 7,00
(mozzarella fresca, prosciutto cotto, insalata verde, rucola, olio, sale, pepe, limone)
(fresh mozzarella, ham, green salad, rocket, oil, salt, pepper, lemon)
- **MATERANA** € 8,50
(pomodorino, mozzarella, tonno, cipolla, salsiccia)
(baby tomatoes, mozzarella, tuna, onion, sausage)
- **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** € 7,00
(pomodoro, mozzarella, pancetta, capperi, olive)
(tomato, mozzarella, bacon, capers, olives)
- **CRUSCO** € 10,00
(mozzarella, salsiccia, mollica, pecorino, crusco)
(mozzarella, sausage, bread crumb, pecorino cheese, typical dried crunchy sweet peppers)

T R A T T O R I A

* Questi prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

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

seguici su:





DESSERT

- **FRUTTA DI STAGIONE**
(seasonal fruit) € 4,00
- **SORBETTO**
(sorbet) € 2,50
- **TARTUFO (artigianale)**
(artisanal white/black truffle ice cream) € 5,00
- **DOLCE DELLA CASA**
(pasticceria fresca/secca)
(homemade dessert - fresh and dry pastry) € 4,00

Paolangelo

T R A T T O R I A

seguici su:



- **ACQUA 1 lt** (water 1 litre) € 2,00
- **COCA COLA BOTTIGLIA** (bottle of coca cola) € 5,00
- **BIBITA 33 cl** (canned drinks 33 cl) € 2,50
(coca cola, fanta, gassosa, thè...)
- **SPINA PICCOLA MORETTI BAFFO D'ORO** (20 cl on tap) 20 cl € 3,50
- **SPINA MEDIA MORETTI BAFFO D'ORO** (40 cl on tap) 40 cl € 4,50
- **SPINA GRANDE MORETTI BAFFO D'ORO** (1 litre on tap) 1 lt € 9,00
- **BIRRA HEINEKEN/BECK'S** (33 cl bottle) 33 cl € 2,50
- **BIRRA ARTIGIANALE** (33 cl bottle) 33 cl € 4,50

LIQUORI E DISTILLATI

LIQUEUR AND DISTILLED SPIRITS

- T R A T T O R I A
- **APEROL SPRITZ** € 5,50
 - **SPRITZ LUCANO (a base vino)** (wine based spritz) € 7,00
 - **LIMONCELLO** (limoncello liqueur) € 3,00
 - **GRAPPA** € 3,50
 - **AMARI** (digestif) € 3,50
(Lucano, Fernet, Padre Pepe, Jägermeister...)
 - **AMARO DEI SASSI** € 4,00
 - **CAFFE'** (coffee) € 1,00
 - **CAPPUCCINO** € 2,00
 - **COPERTO** (cover charge) € 2,00

SELEZIONE VINI

		BOTTIGLIA	CALICE
• VINO TRATTORIA PAOLANGELO "CENACOLO" ROSSO	75 cl	€ 10,00	€ 2,50
• VINO TRATTORIA PAOLANGELO "CENACOLO" BIANCO	75 cl	€ 10,00	€ 2,50
• RE MANFREDI (Aglianico)	ROSSO 75 cl	€ 36,00	€ 7,00
• RE MANFREDI	BIANCO 75 cl	€ 18,00	€ 3,00
• CANTINE DEL NOTAIO "ATTO" (Aglianico)	ROSSO 75 cl	€ 22,00	€ 4,00
• CANTINA DI VENOSA "VERBO" (Aglianico)	ROSSO 75 cl	€ 25,00	€ 4,50
• CANTINA DI VENOSA "VERBO"	ROSATO 75 cl	€ 24,00	€ 5,00
• PARCO DEI MONACI "SPACCASASSI"	ROSSO 75 cl	€ 35,00	€ 6,50
• PARCO DEI MONACI "MONACELLO" (Primitivo)	ROSSO 75 cl	€ 28,00	€ 5,00
• FIORE "RACCOMANDATO" (Barricato)	ROSSO 75 cl	€ 36,00	€ 7,00
• FIORE "FIORE DI BACCO" (Aglianico)	ROSATO 75 cl	€ 20,00	€ 3,50
• FIORE "FIORE DI BACCO" (Verdeca)	BIANCO 75 cl	€ 20,00	€ 3,50
• MASSERIA LANZOLLA	ROSATO 75 cl	€ 18,00	€ 3,00



ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (Allegato al Regolamento FIAC) presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio si prega di contattare, prima di ordinare il pasto o la bevanda, l'esperto di ingredienti allergenici

sig. _____

Paolangelo

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, <u>kamut</u>)	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, <u>nocimacadamia</u>)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano e prodotti a base di sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia	Lupini e prodotti a base di lupini
Latte e prodotti a base di latte	Molluschi e prodotti a base di molluschi

seguici su:

