

RISTORO DEL VULTURE

Via Padre Pio, 85028 Rionero in Vulture (PZ)

Antipasti	Pag. 2
Bruschette	Pag. 3
Fritture	Pag. 4
Insalatone	Pag. 5
Pizze Rosse	Pag. 6
Calzoni	Pag. 7
Pizze Bianche	Pag. 8
Pizze Ripiene	Pag. 10
Focacce	Pag. 11



<https://viaggihd.com/>

Antipasti

RIONE SANT'ANTONIO

Fior di latte, pomodoro ciliegino, basilico, olio evo

RIONE SAN FRANCESCO

Mozzarella di bufala 250 gr., pomodoro ciliegino, basilico, olio evo

RIONE LA COSTA (*Selezione di salumi lucani*)

Prosciutto crudo, salsiccia, capocollo, soppressata

RIONE LE CASSETTE

Bresaola della Valtellina IGP, grana padano DOP, rucola

RIONE LE FORCHE

Prosciutto crudo lucano al piatto

RIONE PIANO DELLE CANTINE

Mortadella di Norcia al piatto servita con pettoline fritte

RIONE PONTE DI FERRO

Hamburger di bovino 340 gr. servito con lattuga, pomodoro ciliegino, patate dippers

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON PIZZA PANE

ARROSTICINI (5 pezzi)

Bruschette

LUPO DEL VULTURE

Pomodoro ciliegino, olio, origano, sale, basilico

FALCO PELLEGRINO

Pomodoro ciliegino, mozzarella, crudo lucano, grana padano DOP, olio, origano

NIBBIO DEL VULTURE

Pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, speck IGP, olio, origano, sale

POIANA

Mozzarella, mortadella di Norcia, olio, sale

Fritture

PETTOLINE

PATATINE CLASSICHE

CROCCHETTE SALAME E PROVOLA

ALETTE DI POLLO ALLA PAPRIKA

OLIVE ASCOLANE

CHELE DI GRANCHIO

PANZEROTTINI

POLPETTINE AI FRIARIELLI

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI MOZZARELLA E ALICI

JALAPENOS

STRACCETTI DI POLLO

Insalatone

CERRO

Lattuga, zucchine, melanzane e peperoni grigliati, carciofi e pomodoro ciliegino

FAGGIO

Tonno al naturale, carote, lattuga, mandorle

ACERO

Straccetti di pollo arrostiti, yogurt alla greca 0%, arancia, lattuga

CASTAGNO

Bresaola IGP a tocchetti, avocado, arancia, lattuga

Pizze Rosse

MARINARA

Pomodoro, olio, origano, basilico

MARGERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico

PRIMA CROCE

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

PIANO DELLE NOCELLE

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma DOP

BOSCO DELLA BUFATA

Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, rucola

CINQUE CERRI

Pomodoro, mozzarella, capperi, filetti di alici, olive taggiasche

CONFINI CALABRESI

Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante lucana, peperoncino

DAL 1957

Pomodoro, mozzarella, salsiccia stagionata lucana, cipollini in agrodolce, tonno

RISTORO DEL VULTURE (*Pizza della casa*)

Pomodoro, mozzarella, porcini, tonno, crudo di Parma DOP

TOPPA SANT'AGATA

Pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina IGP, rucola, grana padano DOP a scaglie

PARCO DEL VULTURE

Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca lucana, funghi cardoncelli, pepe nero

VECCHIA FUNIVIA

Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, salame Napoli, grana padano DOP a scaglie

RIVO NIGRO

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, bordi ripieni di ricotta

RIFUGIO DEL VULTURE

Pomodoro, burratina, filetti di alici, basilico

EMIGRATI IN GERMANIA

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte

SOLAGNA DEI PILONI

Pomodoro, mozzarella, salsiccia stagionata lucana, uovo fritto

Calzoni

LAGO PICCOLO

Pomodoro, mozzarella

LAGO GRANDE

Pomodoro, mozzarella di bufala

VULCANO SPENTO

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia stagionata lucana, mozzarella a fette dopo cottura, pesto al basilico DOP

PIZZA FRITTA

Pomodoro, mozzarella

Pizze Bianche

ROVINE DI SANT'IPPOLITO

Mozzarella, pomodoro ciliegino in cottura, olio, basilico

OROLOGIO DELLA COSTA

Mozzarella, pomodoro ciliegino in cottura, melanzane, zucchine, peperoni grigliati

FONTANA DEI SAMBUCHI

Mozzarella, grana padana DOP, gorgonzola, provolone

SERRA DI COSTANTINOPOLI

Mozzarella, pomodoro ciliegino in cottura, rucola, mais

LUCANIA

Olio, origano

FONTANA DEI FAGGI

Mozzarella, mortadella di Norcia, crema di pistacchio di Bronte DOP

FONTANA DEL LUPO

Mozzarella, pomodoro ciliegino in cottura, crudo di parma DOP tocchetti, rucola, grana padano DOP

ABAZIA SAN MICHELE

Mozzarella, pancetta, patate lesse, rosmarino

CONFINI CAMPANI

Mozzarella, friarielli, salsiccia fresca

TORRE DEGLI EMBRICI

Mozzarella di bufala, porcini, speck Alto Adige IGP, tartufo nero a scaglie

PIANA DI SANTA MARIA

Mozzarella, crocchette di patate fritte, salsiccia stagionata lucana, grana padano DOP in cottura

FONTANA DEI PRETI

Mozzarella, pesto al basilico DOP, salsiccia stagionata lucana, zucchen grigliate

ROVINE DEI PILONI

Mozzarella, stracchino, rucola

FONTANA DEI GIUMENTARI

Mozzarella, pomodoro ciliegino, salmone affumicato, rucola

CONFINI PUGLIESI

Mozzarella, gamberetti, panna, zucchine grigliate

NONNO MICHELE

Mozzarella di bufala, salsiccia di cinghiale, crema di tartufo, rucola

PIANO DEL CASTAGNO BIANCO

Mozzarella, crema di castagna, speck Alto Adige IGP

APPENNINO LUCANO

Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia stagionata lucana, grana padano DOP a scaglie

TOPPO DEL CAPRARO

Mozzarella, crema di zucca, salsiccia di cinghiale, grana padano a scaglie, pepe nero

SERRA DEL FASCINO (*Base focaccia, gli ingredienti vengono serviti freschi dopo cottura*)

Pomodoro ciliegino, mozzarella a fette dopo cottura, crudo di Parma DOP, rucola, grana padano DOP

Pizze Ripiene

MONTE CARUSO

Pomodoro, mozzarella

MONTE TORRETTA

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma DOP, grana padano DOP a scaglie dopo cottura

APPENNINO INNEVATO

Pomodoro, mozzarella, porcini, cotto, mozzarella a fette dopo cottura

SERRA LA CROCE

Pomodoro, mozzarella, salsiccia di cinghiale, rucola, grana padano DOP a scaglie

ABETINA DI VETTA

Mozzarella di bufala, salsiccia stagionata lucana, peperoncino di Filiano DOP

SERRA ALTO

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico

MONTE VULTURE

Mozzarella, porcini, crema di tartufo, speck IGP, rucola

Focacce

IL GENERALE

Focaccia al pomodoro con mozzarella, crudo, lattuga

CAPORAL TEODORO

Focaccia olio e origano con wurstel gigante, patatine fritte, ketchup, maionese

LO STACCONE

Focaccia al pomodoro con mazzarella di bufala, crudo lucano, rucola

ZÌ BEPPE

Focaccia olio e origano con hamburger di bovino 340 gr., lattuga, pomodoro ciliegino, salsa barbecue

NINCO NANCO

Focaccia olio e origano con salsiccia ai ferri, pecorino di Filiano DOP, crema di tartufo