



Lo Sfizio®

Ristorante

Pizzeria

dal 2002

Menù

Gentile Ospite, benvenuto a Patacca, una piccolissima località abitata da meno di 100 anime. Qui nel 2002 Rocco e la sua famiglia fondarono LO SFIZIO, prima che un ristorante, appunto, una grande famiglia, fondata su valori come il rispetto delle tradizioni e delle materie prime, ed un particolare riguardo ai territori e ai suoi abitanti.

La nostra cucina offre la stessa qualità tipica della cucina casalinga; la stessa cura e semplicità nelle preparazioni dei piatti.

Senza dimenticare il valore aggiunto dell'esperienza maturata dallo chef Rocco nei migliori ristoranti italiani ed in giro per il mondo. Tutto il menù è concepito all'insegna della produzione casalinga, nel rispetto dei valori che la nostra terra ci offre. Usiamo prodotti a mt zero (chiedi di visitare l'orto accanto al nostro locale)!

Ti offriamo selezioni di salumi prodotti da noi, ravioli fatti in casa e pasta fresca trafileta al bronzo, una selezione di carni provenienti da allevamenti lucani, come l'Asinello, il Maiale nero e il Vitello podolico.

Il baccalà, tipico dei territori aviglianesi, preparato secondo antiche ricette o nuove rivisitazioni; il venerdì trovi sempre Pesce fresco, preparato con ricette semplici che ne esaltano il sapore.

La nostra pizza cotta rigorosamente nel forno a legna e preparata con un mix di farine locali e poco raffinate, una maturazione e lievitazione dalle 48 ore gli conferiscono alta digeribilità e croccantezza.

Il ristorante, strutturato in tre sale, tutte diverse per stile e arredamento, si offre alla sua clientela per tutti i tipi di eventi.

ANTIPASTI

ANTIPASTO AL BUFFET

Verdure e sfizioserie dal buffet

5,00

ANTIPASTO SFIZIO

Prosciutto di Parma, speck dell'alto Adige I.G.P, capocollo e soppressata di maiale nero lucano, mozzarella fior di latte lucana e selezione di verdure

7.00

PROSCIUTTO NERO LUCANO

Selezione speciale di nostri prosciutti di maiale nero lucano con stagionatura 24 mesi in grotta naturale (Ne produciamo solo 10 ogni anno)

9.00

SALUMI NOSTRANI

Un orgoglio solo nostro, selezione di salumi nostrani di nostra produzione. Prosciutto di maiale nero lucano, capocollo con tris di pepe, soppressata a punta di coltello, pancetta arrotolata, costine, lombo di maiale nero lucano, filettino di maiale al tartufo

9,50

CARPACCIO DI CARNE CRUDA ALL'ALBESE

Carpaccio di Manzo con funghi champignons, trito di sedano, rucola, cuore grana, limone e olio e.v.o.

6,50

ANTIPASTO DI MARE

Completo e delicato, il giusto antipasto per chi vuole degustare più sfizioserie di mare.

Carpaccio di polipo su letto di patate, gamberetti in salsa rosa, insalatina di seppie, salmone marinato al profumo di timo, crostino con ice-fish in salsa piccante, alici marinate agli agrumi. (alcune specialità possono cambiare in base al periodo)

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Tagliatelle trafilate al bronzo con porcini, servite in bianco

7,00

STRASCINATI MOLLICATI

Inno alla lucanità, strascinati saltati con peperoni cruschi e mollica di pane, serviti con cacioricotta

6,00

FUSILLI CON RAGU' DI PEZZENTE

Fusilli con ragù espresso preparato con la salsiccia pezzente di maialino nero lucano.

6,00

TAGLIATELLE ALLA GHIOTTONA

Tagliatelle trafilate al bronzo servite con carne di maiale nero lucano, funghi cardoncelli, finocchietto selvatico, rafano e tartufo nero

8,00

TRITTICO ALLA LUCANA

Strascinati, fusilli e orecchiette con ragù cotto lentamente nella pignata di terracotta

6,00

PACCHERI SALSICCIA E CARDONCELLI

Paccheri trafilati al bronzo con salsiccia e funghi cardoncelli

7,00

SCIALATELLI ALLO SCOGLIO

Scialatelli verdi trafilati al bronzo con frutti di mare

7,00

STRASCINATI SPEACK E RUCOLA

Strascinati con speck, rucola e filetto di pomodoro

PASTE RIPIENE

RAVIOLI DELLA NONNA

Ravioli di ricotta e mentuccia preparati seguendo un'antica ricetta e serviti con filetto di pomodoro e basilico oppure con ragù di carne

7,00

RAVIOLI PORCINI E TARTUFO NERO

Ravioli di ricotta e mentuccia preparati seguendo un'antica ricetta e serviti in bianco con tartufo e funghi porcini

8,00

LANGOSTINE GAMBERI E ASTICE

Pasta ripiena di gamberi e astice con fumè leggero di cozze e gamberetti

8,50

RAVIOLI AL BACCALA'

*Il piatto più famoso e amato, una ricetta esclusiva e segreta di Rocco
Ravioli ripieni di baccalà mantecato, saltati con peperoni cruschi e pane.*

8,00

RAVIOLI SFIZIOSI

Ravioli di ricotta, borragine, noci e gorgonzola saltati con burro e salvia

7,00

SECONDI DI CARNE

MUGNULATIDD' DELLA TRADIZIONE LUCANA

Non c'è cosa più bella di riscoprire tradizioni e antichi sapori, i mugnulatiedd' sono degli involtini di interiora di agnello, conditi con erbe e formaggio. Grigliati hanno un sapore unico. Ne sono 3 a porzione e sono ideali da condividere

5,00

AGNELLO DELLE COLLINE LUCANE ALLA GRIGLIA

9,00

BISTECCA DI MAIALE NERO LUCANO ALLA GRIGLIA

8,00

COSTATA DI VITELLO

9,00

BRACIOLETTE DI ASINELLO AL RAGU'

Quelle del pranzo della domenica a casa della nonna, seguendo un'antica ricetta e una cottura lenta nella pignata di terra cotta. Quelle di asinello sono uniche.

7,50

FAGOTTO DI MANZO LO SFIZIO

Tenera carne di manzo ripiena con formaggio e carciofini

8,00

SCALOPPINE DI MANZO AI FUNGHI CARDONCELLI

6,00

GRIGLIATA DI CARNE CLASSICA

Selezione di agnello, maiale, vitello, salsiccia

6,00

GRIGLIATA LO SFIZIO 2002

La più richiesta ed apprezzata, misto di agnello, maiale, asinello, cinghiale e mugnulatiedd'

12,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Medaglione di filetto di manzo alla griglia

11,00

FILETTO DI MANZO MASTRO "PEPE"

Medaglione di filetto di manzo ai 3 pepi (verde, rosa e nero) scottato in padella
13,00

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA

Primo taglio di manzo 250 g. cc scottato alla griglia e servito con rucola, grana e aceto balsamico di Modena I.G.P
11,00

TAGLIATA DI MANZO CARDONCELLI E GRANA

Primo taglio di manzo 250 g. cc scottato alla griglia e servito con funghi cardoncelli, scaglie di grana e limone
12,00

TAGLIATA DI ASINELLO RUCOLA E GRANA

Rocco ha dato vita ad un piatto speciale, la tagliata di asinello, un gusto e una tenerezza unica. Preparata con Primo taglio di asinello 250 g. cc scottato alla griglia e servito con rucola, grana e aceto balsamico di modena i.g.p
12,00

TORNEDAUX DI MANZO AI FUNGHI PORCINI

Medaglione di filetto di manzo su crostone di pane scottato in padella con la sua salsa e funghi porcini.
14,00

CHATEAUBRIAND DI MANZO PEPE E ROSMARINO

Testa di filetto di manzo al rosmarino su pietra ollare 300 g cc (ideale per due persone)
23,00

FIORENTINA DI MANZO

Costata di manzo alla fiorentina su pietra ollare (taglio minimo 500 g.)
3,50 ALL'ETTO

COSTATA DI ASINELLO

8,50

CINGHIALE ALLA GRIGLIA

9,00

SECONDI DAL MARE e SPECIALITÀ DI BACCALÀ

BACCALÀ ALL'AVIGLIANESE

Quello della tradizione, baccalà islandese con i peperoni cruschi
10,00

BACCALÀ ALL'ANTICA MANIERA

Filetto di baccalà in terracotta con patate, pomodorino pachino ed erbette
11,00

TAGLIATA DI TONNO

Tonno scottato alla griglia con rucola e limone
10,00

SPIGOLA SU LETTO DI SALE

Spigola da porzione cotta sul sale
9,00

GAMBERONI ARGENTINI ALLA GRIGLIA*

11,00

FRITTO MISTO DI MARE O DI PARANZA*

10,00

GRAN GRIGLIATA DI PESCE

12,00

Selezione di 4 varietà di pesce alla griglia.

Chiedici le altre specialità di mare, cambiano in base al periodo!

QUELLO CHE ACCOMPAGNA

FUNGHI CARDONCELLI ALLA GRIGLIA

4,00

PEPERONI CRUSCHI

3,00

PATATE FRESCHE ALLA PAESANA

(Patate fatte in casa)

3,00

INSALATA MISTA

2,50

PATATE FRESCHE FRITTE

3,00

VERDURE DI STAGIONE

3,00

FRITTI E SFIZI

BRUSCHETTA "CLASSICA"

Pane tostato, pomodorini ciliegino, mozzarella fior di latte, origano e olio e.v.o (2 pz)
3,00

BRUSCHETTA DEL PASTORE

Pane tostato, pomodorini ciliegino, pecorino di Forenza, origano e olio e.v.o (2 pz)
3,50

BRUSCHETTA CRUDO E BUFALA

Pane tostato, pomodorini ciliegino, mozzarella di bufala campana, origano e olio e.v.o. (2 pz)
4,00

BRUSCHETTA DELL'IMPICCATO

Pane tostato, provolone alla griglia, crema di tartufo nero (3 pz)
5,00

PATATINE CLASSICHE *

2,50

PATATE FRESCHE ALLA PAESANA

(Patate fatte in casa)
3,00

PATATE FRESCHE ALLA BRAVAS

(Patate fatte in casa con paprica e salsa alli olioli)
3,00

PATATE FRESCHE ALLA MESSICANA

(Patate fatte in casa con pepe e limone)
3,00

CROCCHÈ DI PATATE *

(Porzione da 6)
3,50

LE PIZZE ROSSE

Margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e olio e.v.o.

4,00

Bufalotta

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana d.o.p, basilico e olio e.v.o

5,50

Lo sfizio 15° anniversario

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana d.o.p fuori cottura, pomodorino datterino giallo, basilico e olio e.v.o

7,00

Lo sfizio

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame stagionato piccante e olio e.v.

6,00

Pastore Lucano

Salsa di pomodoro, pomodorini ciliegino, pecorino di Forenza, pancetta di maiale nero lucano, origano e olio e.v.o

6,50

Pizzomunno

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, cozze, vongole, gamberetti e seppia in insalata

8,00

Toto' e Peppino

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano, olio evo

5,50

Parmigiana

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, parmigiano in cottura, pesto di basilico e olio e.v.o

6,00

Federico II

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, provola affumicata, pomodorini ciliegino, speck Alto Adige

I.G.P

7,00

LE PIZZE BIANCHE

Bianca lancia

Mozzarella fior di latte, pomodorini datterino giallo, olive verdi schiacciate, acciughe, pesto di basilico

7,00

Campagnola

Mozzarella fior di latte, funghi cardoncelli lucani, salsiccia fresca di nero lucano, basilico e olio e.v.o

7,50

Aviglianese

Mozzarella fior di latte, patate lesse schiacciate, peperoni cruschi, petali di baccalà islandese, olio e.v.o

8,00

Profumo di bosco

Mozzarella fior di latte, funghi porcini, speck Alto Adige I.G.P, scaglie di grana padano, olio e.v.o

7,50

Paesana

Mozzarella fior di latte, patate schiacciate, prosciutto cotto, rosmarino e olio e.v.o

7,00

Mortazza

Mozzarella fior di latte, mortadella Bologna D.O.P., granella di pistacchio, olio e.v.

8,00

Pollino

Mozzarella fior di latte, crema di tartufo, prosciutto cotto, funghi porcini olio e.v.o

8,00

Ninco Nanco

Mozzarella fior di latte, gorgonzola D.O.P, speck affumicato e noc

8,00

Anna Esposito

Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca e friarielli

6,50

Norvegese

Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, limone a fette sottili
7,00

Monte vulture

Mozzarella fior di latte, ciuffetti di ricotta, salame stagionato piccante
6,50

PIZZE CLASSICHE E PER I PIU' PICCOLI

Duchessa

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e patatine fritt
5,00

Berlinese

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel e patatine
5,50

Tedesca

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel
5,00

4 stagioni

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofini, funghi champignon, olive nere e prosciutto cotto
6,00

Maialona

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame stagionato, wurstel, salsiccia fresca, prosciutto cotto
6,50

Ortolana

Salsa di pomodoro, Mozzarella fior di latte, carciofini, melanzane grigliate, zucchine grigliate
6,00

BEVANDE e BIRRE

ACQUA MINERALE NATURALE GAUDIANELLO	
ACQUA MINERALE NATURALE LEGGERA	1,50
COCA COLA BOTTIGLIA VETRO L 1	3,50
COCA COLA ALLA SPINA cl 33	2,50
COCA COLA IN LATTINA cl 33	2,00

VINO DELLA CASA Aglianico del vulture

1 litro	5,50
¼ Litro	3,00
¼ Litro	2,00

Vino frizzante bianco

1 litro	6,00
¼ Litro	3,00
¼ Litro	2,00

Vino bianco fermo

1 litro	6,00
¼ Litro	3,00
¼ Litro	2,00

BIRRA ALLA SPINA

SCHWEIGER HELLES

• Mezza pinta	2,50
• Pinta	4,00
• Caraffa	7,00
• Alcool: 5,1 % vol.	
• Colore: Oro chiaro	
• Odore: aroma di malto	

Gusto: equilibrate sfumature dolci e amarognole al luppolo con una leggera nota di miele

Il profumo fresco all'aroma di malto contraddistingue il carattere della Helles Export tanto quanto la sua schiuma: candida, persistente e cremosa. Il gusto delicato con equilibrate sfumature dolci e amarognole al luppolo, rinforzato da una leggera nota di miele, sfocia in un retrogusto dal delicato aroma di malto. La nostra Helles Export è nel vero senso della parola una specialità di birra straordinaria, come dimostrano il "Superior Taste Award" e le tre stelle.

BIRRE IN BOTTIGLIA

KWAK cl 33 4,50

Nazione di appartenenza: Belgio
Gradazione: 8.00% Vol.
Stile: Ale stile Belga - Ale belga
Colore: ambrato



Prodotta in Belgio nella località di Buggenhout, la Kwak è una birra doppio malto da 17,5 gradi saccarometrici. La birra Kwak, ad alta fermentazione, si presenta di un bel colore ambrato vivace e con una delicata schiuma, fine, persistente e davvero piacevole.

All'olfatto risulta essere decisamente speziata e dolce, distinto anche il sentore di malto che la rende ancora più invitante. Al palato offre un caldo aroma di caramello con un retrogusto molto amaro che, a mio modesto parere, stimola a prenderne subito un altro sorso.

NORBERTUS WEISS SPEZIAL cl 50 4,50

- Luogo d'origine: GERMANIA
- Stile: HEFEWEISS
- Fermentazione: ALTA
- Grado alcolico: 5,8% vol.



Bionda giallo dorato, torbida, con schiuma bianca, fine e molto persistente.

Aromi dolci di malto, miele di acacia, vaniglia. Note di frutta come banana, mango e sentori speziati. Gusto dolce, ricco, fragrante con buona acidità, con note di mela verde e banana. Lascia la bocca pulita con dolce retrogusto finale.

NORBERTUS KARDINAL cl 50 4,50

- Luogo d'origine: GERMANIA
- Stile: BOCK (doppio malto)
- Fermentazione: BASSA
- Grado alcolico: 7,5% vol.



*Ambrata, con schiuma bianca, fine e persistente.
Aroma con ampi sentori di lieviti, fieno, frutta molto
matura, prugna californiana e spezie.*

*Dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca
e prugna californiana. Buona acidità e giusto finale,
piacevole, tendente all'amaro con buona persistenza.*

NORBERTUS EDELSTARK cl 50 4,50

- *Luogo d'origine: GERMANIA*
- *Stile: BOCK (doppio malto)*
- *Fermentazione: BASSA*
- *Gradoalcolico: 7,5%vol.*



*Bionda giallo dorato, limpida, con schiuma bianca,
fine e persistente.*

*Aroma di lieviti intensi, frutta, pera, mela, scorza di
arancia con sentori floreali e speziati.*

*Dolce, intenso, ben strutturato ed equilibrato con
note di frutta matura e candita, spezie, pepe bianco.
Sensazione pulita con buona persistenza gustativa.*

*Carni bianche alla griglia, salumi, formaggi stagiona-
ti e anche erborinati, cernia ai ferri e pesce in umido.
Ottima con pizza quattro stagioni.*

Rocco 'n' Roll cl 33 4,00 **Rocco 'N' Roll cl 75 11,00**

Birrificio del vulture

Gradazione: 8.00% Vol.

Stile: Ale stile Belga - Ale belga

Colore: ambrato



*Birra dal colore giallo dorato e dalla schiuma bianca.
Sentori leggermente erbacei e spiccate note di caramello
dovute al malto tostato.*

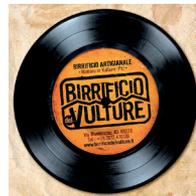
*Sapore decisamente amaro con un finale rotondo e
dolce che la rende molto equilibrata*

West Cost cl 33 4,00 **Birrificio del vulture**

Gradazione: 8.00% Vol.

Stile: Ale stile Belga - Ale belga

Colore: ambrato



Birra di colore ramato e dalla schiuma color avorio.

*Al naso risalta la presenza importante di luppoli ame-
ricani, dai sentori agrumati e resinosi e una leggera
presenza di note di caramello.*

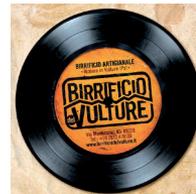
*In bocca l'amaro è predominante e persistente, bilan-
ciato dal corpo della birra e dalla presenza di malti
tostati.*

Bianchina cl 33 11,00 **Birrificio del vulture**

Gradazione: 8.00% Vol.

Stile: Ale stile Belga - Ale belga

Colore: ambrato



*Birra d'ispirazione belga, dal colore giallo paglierino,
dalla schiuma bianca e persistente.*

*Con sentori agrumati per l'utilizzo di coriandolo e
buccia d'arancia amara.*

*Il finale leggermente acido la rende estremamente be-
verina e dissetante.*

Bramea cl 750 8,00

Birrificio del vulture

Gradazione: 8.00% Vol.

Stile: Ale stile Belga - Ale belga

Colore: ambrato



*Birra di frumento dal colore giallo paglierino, aspetto
torbido e schiuma bianca e persistente.*

Sentori di banana, vaniglia e chiodi di garofano.

*Sapore tendenzialmente dolce, con un finale legger-
mente acido che la rende estremamente beverage.*

seguici su



Chiuso il martedì

www.losfizio.it

F.ne Patacca, 61 - S. Nicola di Pietragalla - 85020 (PZ)

Tel. 0971 85176 - cell. 347 1373346

mail: info@losfizio.it