

— Wood Fired —
AUSTIN
— Pizzeria —

Menù



ANTIPASTI

Antipasto Austin Mini degustazione di 5 portate di antipasti tipici lucani Tasting of 5 Mini typical starter	€ 19,50
Peperoni Cruschi Cruschi pepper fried	€ 7,90
Tagliere misto di formaggi e salumi Italian cheeses and cold cuts selection	€ 19,50
Flan di patate con pezzente, fonduta di caciocavallo e tartufo Flan whit potatoes, sausage and tuffle and souce of caciocavallo cheese	€ 9,40
Uovo a CBT su terra di pane di Matera, fond. di cacio caval.e tartufo Clt egg on Matera bred, pecorino souce and tuffle	€ 12,50
Pan cotto e rape Cooked bread with turpin tops	€ 9,60
Polpo Fave e cicorie* Octopus, fava beans cream and cicory	€ 13,70
Crudo e Bufala Parma Ham and Buffalo mozzarella	€ 12,90

PRIMI

Pasta fresca Sen. Cappelli semola rimacinata Bio lab. Kapunto - Matera

Ravioli liquido* di pecorino di Moliterno al tartufo Ravioli of pecorino whit truffle	€ 16,90
Orecchiette salsiccia pezzente, pomodorino e cardoncelli Orecchiette with sausage, mushrooms and tomato cherry	€ 13,90
Scorze di mandorla mollicate con peperone crusco Fresh pasta with roasted bread and cruschi sweet pepper	€ 12,70
Orecchiette rape e cozze con pane di Matera croccante Orecchiette, turpin greens, mussels and roasted bred	€ 13,50
Spaghettoni ai 3 pomodori Spaghetti with tomato sauce	€ 12,40

SECONDI

Costolette d'agnello all'aglianico con bieta rossa Lamb ribs with aglianico sauce and red chard	€ 16,90
Costina di maiale con fondo bruno e patata sotto la cenere al crusco Pork ribs with baked potatoes	€ 15,40
Fiorentina di Scottona (Scorza e Filetto) kg 1,1 T-bone beef steak	€ 49,00
Tagliata di manzo rucola e grana Sliced of beef steak with rocket salad and grana	€ 18,90
Capocollo di maiale cotta a bassa temp. con crema di pat. e rafano Clt pork neck with potatoes cream and hourseradish	€ 14,70
Baccalà* con i peperoni cruschi Codfish with cruschi pepper fried	€ 14,50

DOLCI

Panna cotta con culis di fragole	€ 5,00
Tiramisù tradizionale	€ 5,00
Mousse di ricotta cioccolato e fichi	€ 5,00
Zuppa Inglese	€ 5,00
Tortino dal cuore caldo con futti di bosco	€ 5,00
Tartufo azienda 900 di Bernalda nero, bianco	€ 5,00

PUCCE AUSTIN LIMITED EDITION

La prima è la rivisitazione del panino con il polpo arricchito da elementi della nostra tradizione "Puccia Madonna degli Angeli"

- Puccia impasto Austin; (Burger Bin by Austin dough)
- Cicorie ripassate; (Cooked chicory)
- Polpo* saltato con aglio in camicia, rosmarino e pepe; (Roasted octopus with garlic, rosemary and pepper)
- Stracciatella della bottega del Casaro di Matera; (Stracciatella cheese)
- Peperone crusco; (Cruschi pepper)

€ 16,90

Birra consigliata in abbinamento Fresca Birra Salento

La seconda è una puccia-burger legata fortemente al territorio "Puccia San Vito della Murgia"

- Puccia impasto Austin; (Burger Bin by Austin dough)
- Puntarelle croccanti olio, sale e pepe; (Tops of chicory, oil, salt and pepper)
- Hamburger* di black Angus Americano da 230 gr; (Grilled hamburger black Angus)
- Pecorino di Moliterno fuso; (Melted pecorino cheese)
- Pancetta croccante Salumificio Metapontino; (Crispy bacon)
- Pomodoro secco sottolio; (Dried tomato)

€ 14,50

Birra consigliata in abbinamento Nuda & Cruda Birra Salento

La terza è una puccia-burger per i veri amanti della cucina gourmet e del tartufo "Puccia del Cappuccino Vecchio"

- Puccia impasto Austin; (Burger Bin by Austin dough)
- Radicchio croccante olio, sale e pepe; (Red radish, oil, salt and pepper)
- Hamburger* di black Angus Americano da 230 gr; (Grilled hamburger black Angus)
- Salsa di porcini homemade Austin; (Porcini mushrooms sauce home made)
- Tartufo nero uncinato; (Black truffle)

€ 18,00

Birra consigliata in abbinamento Beggia Birra Salento

PIZZE AUSTIN

Austin pizzeria prende il nome dalla chiesa di Sant'Agostino, rappresenta infatti la pronuncia in dialetto Materano del nome Agostino, "Aùstin" appunto.

Le nostre pizze vogliono essere il nostro personale omaggio a questa meravigliosa città, che conta più di 150 chiese rupestri veri e propri gioielli incastonati nella pietra millenaria che rappresentano un diadema di pietre preziose che celebrano la sua bellezza.

Sant'Agostino € 13,70

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, rape saltate con olio all'aglio, pezzente, pecor. di Molit., Cruschi

Tomato sauce, mozzarella, turnips, sausage, pecorino cheese and cruschi pepper

Abbinamento consigliato Pizzica Birra Salento

Madonna delle Virtù € 16,70

Fiordilatte lucano, funghi cardoncelli saltati, tartufo nero fresco, pancetta croccante, olio evo

Mozzarella., mushrooms, crispy bacon, black truffle, olive oil

Abbinamento consigliato Tipa Birra Salento

Madonna delle Virtù Premium* € 28,50

Fiordilatte lucano, funghi porcini freschi, tartufo bianco fresco, guanciale salumificio Metap., olio evo

Mozzarella, porcini mushrooms, guanciale and white truffle, olive oil

*durante la stagione del tartufo bianco

Servita con un calice di Montebruna Braida

Cripta del peccato Originale € 13,80

Pom., pacchetelle del Vesuvio, tonno del Cilento, alici di Cetara, capperi, olio all'aglio

Vesuvio tomato, Cilento tuna, Cetara anchovies, cappers, garlic olive oil

Abbinamento consigliato Igea Birra Salento

San Pietro Barisano € 14,40

Fiordilatte lucano, pomodorino giallo di Corbara, pezzente, cardoncelli saltati, pep. cruschi, olio evo

Mozzarella, yellow tomato cherry, sausage, mushrooms, cruschi pepper, olive oil

Abbinamento consigliato Passaturi Terre Carsiche

Madonna delle Vergini € 13,70

Fiordilatte lucano, cicorie ripassate con aglio, pancetta croccante sal. Metap., stracciatella, olio evo

Mozzarella., chicory, crispy bacon, stracciatella, olive oil

Abbinamento consigliato Chardonnay Terre Carsiche

Santa Maria di Idris € 17,80
Fiordilatte lucano, pomodorino confit, patata viola, polpo grigliato*, olio evo all'aglio
Mozzarella, tomato cherry confit, purple potato, grilled octopus, garlic oil

Abbinamento consigliato Taranta Birra Salento

San Nicola dei Greci € 13,40
Fiordilatte lucano, patate al forno, provola affumicata, salsiccia pezzente, noci
Mozzarella., baked potatoes, smoked provola, sausage, walnuts and olive oil

Abbinamento consigliato Beggia Birra Salento

Santa Lucia alle malve € 19,50
Pomodoro cotto al forno, baccalà*, olive, origano e peperoni Cruschi, olio all'aglio
Tomato cooked, codfish, olives, organ, cruschi pepper, garlic oil

Abbinamento consigliato Aglianico del V. Donato D'angelo

Cristo la Gravinella € 16,90
Fiordilatte lucano, Fiori di zucca o punarelle, alici di Cetara, mozz. di Bufala di Sabino, pep. Cruschi
Mozzarella, zucchini flowers or tips of chicory, Cetara anchovies, buffalo mozzarella, Cruschi pepper

Abbinamento consigliato Passaturi Terre Carsiche

Cristo la Selva € 14,90
Pom. San Marzano, fiordilatte, Pom. cotto al forno con aromi, capocollo Sal. Me-
tap., stracciatella
Tomato sauce, mozzarella, baked Piccadilly tomato, neck pork ham, stracciatella cheese

Abbinamento consigliato Tipa Birra Salento

Abbiamo scelto con cura l'impasto, miscelando farine di altissima qualità per creare una pizza inedita, innovativa e moderna.

Partendo da grani antichi che potessero garantire una maggiore salubrità e digeribilità del prodotto finito.

L'impasto della nostra pizza è realizzato infatti con un mix di farine anche biologiche, che ha come protagonista principale la semola rimacinata Senatore Capelli utilizzata insieme a farine integrali che contengono semi di cereali e germe di grano.

L'insieme di queste materie prime nobili viene fatto lievitare e maturare lentamente, la cottura è come da tradizione in forno a legna per ottenere una pizza croccante e altamente digeribile. Costantemente ricerchiamo materie prime fresche, di produttori che nel rispetto della tradizione culinaria Lucana possano garantirci di farvi provare un ricordo d'infanzia, quello legato ai sapori che da bambini provavamo nel mangiare un piatto cucinato dalle nostre nonne.

Le nostre ricerche ci hanno inoltre portato a selezionare birre artigianali e vini di alta qualità per completare l'esperienza gastronomica dei nostri clienti.

*tutte le nostre pizze possono essere realizzate con mozzarella senza lattosio

PIZZE CLASSICHE

Bufalina € 9,50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, mozzarella di bufala Az. Agr. Sabino, olio evo, basilico
Tomato, buffalo mozzarella, olive oil, basil

Abbinamento consigliato Agricola chiara Birra Salento

Capricciosa € 12,50
Pomodoro San Marzano, fiordilatte lucano, cotto, capperi, carciofi, olive, funghi cardoncelli, olio evo
Tomato, Mozzarella, cooked ham, artichokes, cappers, cardoncelli mushrooms, olive oil

Abbinamento consigliato Fresca Birra Salento

4 Formaggi € 11,70
Pomodoro San Marzano, fiordilatte lucano, hemmental, gorgonzola, grana, olio evo
Tomato, mozzarella, gorgonzola, emmenthal and grana, olive oil

Abbinamento consigliato Agricola Ambrata Birra Salento

PIZZE MODERNE

Primavera € 12,70
Fiordilatte, pomodorino fresco, prosciutto crudo 18 mesi, rucola, grana, olio evo
Mozzarella, tomato cherry, ham, rocket salad and grana, olive oil

Abbinamento consigliato Murgia Rosa Terre Carsiche

Piccante € 12,50
Pomod., fiordilatte lucano, salame piccante Sal. Metap., gorgonzola, cipolla rossa di Tropea, olio evo
Tomato sauce, Mozzarella, spicy salami, gorgonzola, red onion, olive oil

Abbinamento consigliato Il Calice Donato D'Angelo

Bolognese € 13,70
Fiordilatte lucano, mortadella, stracciatella, granella di pistacchi
Mozzarella, stracciatella, mortadella and grains of pistachio

Abbinamento consigliato Agorà frizzante Terre Carsiche

PIZZE FAI DA TE

Base Rossa € 5,50

Base Bianca € 5,50

€ 1,20

Cipolla
Carciofi
Olive
Capperi
Melanzane, peperoni
Zucchine, rucola
Patatine, patate
Wurstel
Emmental
Cotto

€ 2,00

Fiordilatte
Gorgonzola
Grana, pomodorini
Scamorza affumicata
Salame dolce e picc.
Salsiccia Pezzente
Pancetta
Guanciale
Pomodorini
Cicorie, pep cruschi
Stracciatella
Tonno

€ 2,50

Cardoncelli
Pomodorino giallo di corb
Pistacchio
Crudo di Norcia
Bresaola
Alici di cetara
Pecorino di Moliterno
Bufala di Sabino
Pomodoro del piennolo
Noci
Rape
Mortadella

FRITTI AUSTIN

Patatine fritte French Fried € 3,50p/€ 5,00g

Verdure pastellate Tempura of vegetables € 5,50

Crocchette di angello in pignata 3 pz Crocchette of lamb stew € 8,50

Crocchette di patate con mozzarella 5 pz Crocchette of potatoes and mozzarella € 5,50

Pettole con pomodorino e rucola € 5,50

Caciocavallo pastellato 5 pz Caciocavallo cheese tempura € 6,50

Frittura di calamari e gamberoni* Fried squid and prawns € 18,90

ACQUA E SOFT DRINKS

Acqua Lurisia Naturale Lt. 0,75	€ 3,00
Acqua Lurisia Effervescente Lt. 0,75	€ 3,00
Coca cola bott. Lt. 0,33	€ 2,50
Coca 0 bott. Lt. 0,33	€ 2,50
Fanta bott. Lt. 0,33	€ 2,50
Limonata Lurisia Lt. 0,33	€ 3,00
Chinotto Lurisia Lt. 0,33	€ 3,00
Aranciata Lurisia Lt. 0,33	€ 3,00
Gassosa Lurisia Lt. 0,33	€ 3,00
Tonica Lurisia Lt. 0,33	€ 3,00

CAFFETTERIA

Espresso	€ 2,00
Espresso Arabica 100%	€ 2,50
Espressino	€ 2,50
Caffè al ghiaccio	€ 2,50
Latte macchiato	€ 3,00
Caffè americano	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
The e Tisane	€ 3,50

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce,
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*= prodotto decongelato

