



Di MASI GERARDO



*Il Ristorante Albergo Bike Hotel Gerardo Di Masi
fin dalle proprie origini, si impegna, grazie
alla dedizione e passione del Titolare Franco,
a far arrivare sulle proprie tavole
Olio di produzione propria*



"Dove l'accoglienza è di casa"



Menù Turistico



Primo a scelta

Secondo a scelta

Contorno

Acqua

Coperto

€ 23.00

* per ospite singolo, solo menù alla carta

** non divisibile

Scegli il menù turistico più adatto alle tue esigenze
oppure opta per il menù alla carta.

Se opti per il menù turistico, maggiorazione di 4 € sui seguenti secondi:

- Agnello da latte arrostito
- Misto carne
- Frittura mista di gamberi e calamari
- Filetto ai porcini agiato su crosta di pane



Menù Turistico



Antipasto della casa

(prosciutto, salame, capicollo, olive bianche, olive nere, melanzane sott'olio, treccia/formaggio, bruschette miste con pomodoro e crema di tartufo)

CARNE DI MAIALE - SALE - ORIGANO - AGLIO - OLIO DI OLIVA - SOLFITI - LATTOSIO

Primo a scelta

Secondo a scelta

Contorno

Acqua

Coperto

€ 28.00

* per ospite singolo, solo menù alla carta

** non divisibile

Scegli il menù turistico più adatto alle tue esigenze
oppure opta per il menù alla carta.

Se opti per il menù turistico, maggiorazione di 4 € sui seguenti secondi:

- Agnello da latte arrostito
- Misto carne
- Frittura mista di gamberi e calamari
- Filetto ai porcini agiati su crosta di pane



Antipasto all'Italiana

prosciutto, salame, capicollo, olive bianche, olive nere,
melanzane sott'olio, treccia/formaggio,
bruschette miste con pomodoro e crema di tartufo

CARNE DI MAIALE - SALE - PEPE - ORIGANO - AGLIO - OLIO DI OLIVA - SOLFITI - LATTOSIO

€ 10.00

I nostri Primi

Matasse e Ceci di Caposele 

FARINA 00 - GLUTINE - SEMOLA - SALE - AGLIO - OLIO DI OLIVA - PEPERONI SECCHI

€ 10.00

Cavatelli al forno 

ACQUA - FARINA - SALE - POMODORO - MOZZARELLA - CARNE TRITATA - FORMAGGIO PECORINO - GLUTINE - LATTOSIO

€ 10.00

Ravioli al tartufo 

FARINA - GLUTINE - UOVA - LATTE - SALE - FRUTTA A GUSCIO - OLIO DI OLIVA - BURRO - PANNA

€ 10.00

Ravioli al pomodoro 

FARINA - GLUTINE - UOVA - LATTE - SALE - PREZZEMOLO - NOCE MOSCATA - AGLIO - OLIO DI OLIVA - BASILICO

€ 10.00

Scialatielli ai funghi porcini * 

FARINA - GLUTINE - SALE - AGLIO - OLIO DI OLIVA - PORCINI CONGELATI - PREZZEMOLO

€ 10.00

Fusilli alla Norma 

ACQUA - FARINA - GLUTINE - SALE - POMODORO - OLIO DI OLIVA - MELANZANE - LATTE - AGLIO - BASILICO

€ 10.00

Fusilli al pomodoro fresco 

FARINA - GLUTINE - UOVA - SALE - POMODORO - AGLIO - OLIO DI OLIVA - BASILICO

€ 9.00

Tagliatelle alla bolognese

FARINA - GLUTINE - UOVA - CARNE DI VITELLO - POMODORO - SALE - NOCE MOSCATA
ALLORO - CIPOLLA - SEDANO - CAROTA - SOLFITI - OLIO DI OLIVA

€ 10.00

Spaghetti o penne al pomodoro

FARINA - GLUTINE - SALE - POMODORO - AGLIO - OLIO DI OLIVA - BASILICO

€ 8.00

 PASTA FATTA A MANO
NELLE NOSTRE CUCINE

COPERTO 2,00€

* Prodotto Congelato

I nostri secondi

Agnello da latte arrostito

OLIO DI OLIVA - SALE

€ 15.00

Misto carne (bistecca, agnello, salsiccia)

OLIO DI OLIVA - SALE - PEPE - SEMI DI FINOCCHIO

€ 15.00

Frittura mista di gamberi e calamari*

FARINA - GLUTINE - CROSTACEI - SOIA - MOLLUSCHI

€ 15.00

Filetto ai porcini* agiato su crosta di pane

FARINA - GLUTINE - OLIO DI OLIVA - SALE - AGLIO - PORCINI CONGELATI

€ 15.00

Bistecca di vitello arrostita

OLIO DI OLIVA - SALE

€ 11.00

Salsiccia caposelese arrostita

OLIO DI OLIVA - SALE - PEPE - SEMI DI FINOCCHIO

€ 9.00

Trota di Senerchia arrostita

OLIO DI OLIVA - SALE - ROSMARINO - PREZZEMOLO

€ 9.00

Petto di pollo

OLIO DI OLIVA - SALE - ROSMARINO - SOLFITI

€ 8.00

Scaloppina ai funghi porcini *

FARINA - GLUTINE - OLIO DI OLIVA - SALE - AGLIO - PORCINI CONGELATI

€ 11.00

Scaloppina al limone

FARINA - GLUTINE - OLIO DI OLIVA - SALE - LIMONE

€ 10.00

Scaloppina al vino bianco

FARINA - GLUTINE - OLIO DI OLIVA - SALE - SOLFITI

€ 10.00

Scamorza di Calabritto arrostita

LATTOSIO

€ 9.00

Contorni Insalata, Patatine Fritte* o Verdure Grigliate **€ 3.00**

COPERTO 2,00€

* Prodotto Congelato
Alcuni prodotti sono soggetti al processo di abbattimento

Dessert e Gelati

Frutta del giorno di Stagione

€ 2.50

Dolce del giorno fatto in casa

FARINA - GLUTINE - UOVA - SOIA - LATTOSIO

€ 4.00

Sorbetto Limone 

FARINA - GLUTINE - UOVA - SOIA - LATTOSIO - FRUTTA A GUSCIO

€ 4.00

Tartufo Bianco 

FARINA - GLUTINE - UOVA - SOIA - LATTOSIO - FRUTTA A GUSCIO

€ 5.00

Tartufo Nocciola 

FARINA - GLUTINE - UOVA - SOIA - LATTOSIO - FRUTTA A GUSCIO

€ 5.00

Tartufo al pistacchio 

FARINA - GLUTINE - UOVA - SOIA - LATTOSIO - FRUTTA A GUSCIO

€ 5.00

Semifreddo Torroncino 

FARINA - GLUTINE - UOVA - SOIA - LATTOSIO - FRUTTA A GUSCIO

€ 5.00

Cocco Ripieno 

FARINA - GLUTINE - UOVA - SOIA - LATTOSIO - FRUTTA A GUSCIO

€ 6.00

Gelato tradizionale

(Fragola, Limone, Cioccolato, Fiordilatte)

FARINA - GLUTINE - UOVA - SOIA - LATTOSIO

€ 3.00

Soufflè 

FARINA - GLUTINE - UOVA - SOIA - LATTOSIO - FRUTTA A GUSCIO

€ 5.00



Bibite



Acqua Liscia/Frizzante 75 cl.

€ 2.00

Coca Cola 1 lt.

€ 4.00

Bibite in lattina 33 cl.

Coca Cola - Coca Cola Zero - Coca Cola Light - The Pesca/Limone - Fanta - Sprite

€ 2.50

Succo di frutta

€ 2.00

Crodino/ Bitter bianco e Rosso 10 cl.

€ 2.50

Le nostre Birre



Birra Peroni 33 cl

€ 2.00

Bollicine



Griae

Cantina Montesole - Vino spumante di qualità

€ 18.00

Irpinia Falanghina D.O.C.

Cantina Montesole

€ 15.00

Demi Sec

Cantina Montesole - Vino spumante

€ 15.00

Falanghina BRUT D.O.C.

Feudi di San Gregorio

€ 20.00

Calice Vino Spumante

€ 4.00

SOLFITI - ANIDRIDE SOLFOROSA

COPERTO 2,00€



Amari

SOLFITI - ANIDRIDE CARBONICA - CEREALI

Amaro Lucano
Fernet Branca
Sambuca
Limoncello
Amaro del Capo
Amaro del Diavolo
Jägermeister
Montenegro
Underberg
Jefferson
Baileys
Liquore al Melograno
Liquore alle Mele (Amaro locale)
Finocchietto (Amaro locale)
Meloncello (Amaro locale)

€ 3.00

Whisky

SOLFITI - ANIDRIDE CARBONICA - CEREALI

Ballantine's
Glen Grant
J&B

€ 3.00

Laphroaig
€ 5.00

Rum

Matusalem
€ 4.00
Zacapa Gran Riserva
€ 6.00

Grappe

Amarone (*Barrique*)
Moscato (*Invecchiata*)
Gewürztraminer (*Barrique*)
Barolo (*Invecchiata*)
Müller-Thurgau (*Selezione di pregio*)
Prosecco (*Invecchiata*)

€ 4.00

SOLFITI - ANIDRIDE SOLFOROSA

COPERTO 2,00€





La nostra Cantina

Nella scelta della nostra cantina, abbiamo deciso di concentrare la nostra attenzione sulle peculiarità espressive della nostra terra.

*Luogo ricco di significato e storia,
che fa dei doni della terra la sua essenza.*

*Viverla, scoprirla e amarla, significa innanzitutto
bere un buon calice di vino, figlio di una madre stupenda
la verde irpinia.*

Buona Degustazione



Vino alla Mescita

Vino Rosso	1/4	€ 3.00	1/2	€ 5.00
Vino Bianco	1/4	€ 3.00	1/2	€ 5.00

Fontana dell'Angelo

Campania Aglianico I.G.T. VOL. 12%

€ 8.00

Campania Coda di Volpe I.G.P. VOL. 12%

€ 8.00

Sella delle Spine

Tenus IGT Campania Aglianico VOL. 12,5%

€ 10.00

Tenus IGT Campania Falanghina VOL. 12,5%

€ 10.00

Sella DOC Irpinia Campi Taurasini VOL. 13,5%

€ 20.00

Cantina Montesole

Aglianico Campania I.G.T. VOL. 12,5%

€ 12.00

Falanghina Campania I.G.T. VOL. 11,5%

€ 12.00

Ilios, Vino Bianco Frizzante I.G.T. VOL. 11,5%

€ 15.00

SOLFITI - ANIDRIDE SOLFOROSA

COPERTO 2,00€



Cantine Antonio Caggiano

Taurì, Irpinia Aglianico D.O.C. VOL. 13,5%
€ 20.00

Devon, Greco di Tufo D.O.C.G. VOL. 13.5%
€ 23.00

Béchar, Fiano di Avellino D.O.C.G. VOL. 13.5%
€ 23.00

Rosa Salae, Campania Rosato I.G.T. VOL. 12.5%
€ 20.00

FiaGre, Campania Bianco I.G.T. VOL. 13.5%
€ 23.00

Terredora Di Paolo

Aglianico Campania I.G.T. VOL. 12.5%
€ 18.00

Il Principio, Irpinia Aglianico D.O.C. VOL. 13%
€ 25.00

Fatica Contadina, Taurasi D.O.C.G. VOL. 14%
€ 40.00

Terre degli Angeli, Greco di Tufo D.O.C.G. VOL. 12.5%
€ 20.00

Ex Cinere Resurgo, Fiano di Avellino D.O.C.G. VOL. 12.5%
€ 20.00

375 ml Aglianico Campania I.G.T. VOL. 12.5%
€ 10.00

375 ml Terre degli Angeli, Greco di Tufo D.O.C.G. VOL. 12.5%
€ 12.00

375 ml Ex Cinere Resurgo, Fiano di Avellino D.O.C.G. VOL. 12.5%
€ 12.00

SOLFITI - ANIDRIDE SOLFOROSA

COPERTO 2,00€



Tenuta Cavalier Pepe

Sanserino, Irpinia Rosso D.O.C. VOL. 13%

€ 15.00

Terra del Varo, Irpinia Aglianico D.O.C. VOL. 13,5%

€ 20.00

Lila, Irpinia Falanghina D.O.C. VOL. 13%

€ 18.00

Antica Hirpinia

Greco di Tufo D.O.C.G. VOL. 13,5%

€ 18.00

Fiano di Avellino D.O.C.G. VOL. 13,5%

€ 18.00

Irpinia Coda di Volpe D.O.C. VOL. 13,5%

€ 15.00

Feudi di San Gregorio

Rubrato, Irpinia Aglianico D.O.C. VOL. 13,5%

€ 20.00

Taurasi D.O.C.G. VOL. 14%

€ 35.00

Cutizzi, Greco di Tufo D.O.C.G. VOL. 13%

€ 25.00

Cantine del Notaio

Il Protesto, vino rosso frizzante VOL. 11%

€ 18.00

L'Atto, Basilicata I.G.T. VOL. 13,5%

€ 20.00

SOLFITI - ANIDRIDE SOLFOROSA

COPERTO 2,00€



Allergie e Intolleranze

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALIMENTARI PRESENTI NELLE RICETTE A DISPOSIZIONE IN QUESTO ESERCIZIO SI PREGA DI CONTATTARE, PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O BEVANDA, L'ESPERTO DI INGREDIENTI ALLERGENICI IL SIG. DI MASI STEFANO DIRETTORE DI SALA.

Sono stati individuati 14 allergeni rilevanti di cui deve essere segnalata la presenza negli alimenti commercializzati.

1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** cioè: Grano(farro e grano khorasan) segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a basi di grano, incluso detrosio maltodestrine a base di grano
 - b) sciroppi di glucosio a basi di orzo
 - c) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol
 - d) 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**, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparativi 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 derivanti 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 (ndr, zucchero derivante dalla riduzione del lattosio)
8. **FRUTTA A GUSCIO**, vale a dire: mandorle(*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*junglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan *carya illinoensis* (wangehn), noci del queensland (*macadamia ternifolia*) e i loro prodotti tranne: 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. **SESAMO E PRODOTTI A BASE 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 e restituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricati.
13. **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**
14. **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI** è fondamentale, pertanto, nel perseguire l'obiettivo di tutelare i consumatori.





**Di M GERARDO
M ASI**

RISTORANTE ALBERGO
BIKE HOTEL



Corso S. Alfonso - 83040 Materdomini - Av
Tel. e fax. 0827 58130 - cell: 339 8177502
www.albergodimasi.it
Mail: dimasialbergo@gmail.com



[trivago](https://www.trivago.com)



[Booking.com](https://www.booking.com)

CODICE CUSR
01706400002-00




www.clichepubblicita.it

