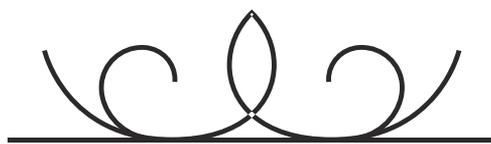


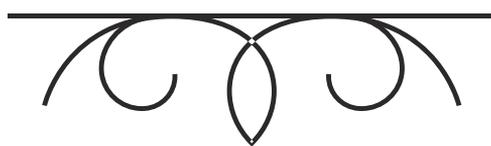


Menù



**Di M GERARDO
MASTI**

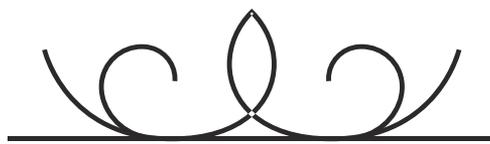
RISTORANTE ALBERGO
BIKE HOTEL



“Dove l'accoglienza è di casa”

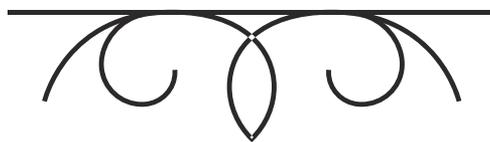
MATERDOMINI





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*



Menù Turistico



Bruschette con stuzzichini centro tavola
(olive bianche, olive nere, funghetti di muschio sott'olio)

SALE - ORIGANO - AGLIO - OLIO DI OLIVA - SOLFITI

Primo a scelta

Secondo a scelta

Contorno

Acqua

€ 22.00

2 portate

Scegli il menù più adatto alle tue esigenze oppure opta per il menù alla carta
Maggiorazione di 3 € su MISTO CARNE e FRITTURA MISTA DI GAMBERI E CALAMARI



Menù Turistico



Antipasto della casa

(prosciutto, salame, capicollo, olive bianche, olive nere, funghetti di muschio 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

€ 25.00

3 portate

Scegli il menù più adatto alle tue esigenze oppure opta per il menù alla carta
Maggiorazione di 3 € su MISTO CARNE e FRITTURA MISTA DI GAMBERI E CALAMARI



Antipasto all'Italiana

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

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

€ 7.00

I nostri Primi

Matasse e Ceci di Caposele

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

€ 8.00

Cavatelli al forno

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

€ 8.00

Ravioli al tartufo

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

€ 9.00

Ravioli al pomodoro

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

€ 8.00

Scialatielli ai funghi porcini*

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

€ 8.00

Fusilli al pomodoro fresco

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

€ 8.00

Tagliatelle alla bolognese

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

€ 8.00

Spaghetti o penne al pomodoro

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

€ 7.00

COPERTO 2,00€



PASTA FATTA A MANO
NELLE NOSTRE CUCINE
*congelata fresca

I nostri secondi

Bistecca di vitello arrostita

OLIO DI OLIVA - SALE

€ 9.00

Agnello arrostito

OLIO DI OLIVA - SALE

€ 10.00

Salsiccia caposelese arrostita

OLIO DI OLIVA - SALE - PEPE - SEMI DI FINOCCHIO

€ 8.00

Misto carne (bistecca, agnello, salsiccia)

OLIO DI OLIVA - SALE - PEPE - SEMI DI FINOCCHIO

€ 13.00

Trota di Senerchia arrostita

OLIO DI OLIVA - SALE - ROSMARINO - PREZZEMOLO

€ 8.00

Petto di pollo

OLIO DI OLIVA - SALE - ROSMARINO - SOLFITI

€ 7.00

Frittura mista di gamberi e calamari*

FARINA - GLUTINE - CROSTACEI - SOIA - MOLLUSCHI

€ 13.00

Scaloppina ai funghi porcini*

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

€ 8.00

Scaloppina al limone

FARINA - GLUTINE - OLIO DI OLIVA - SALE - LIMONE

€ 8.00

Scaloppina al vino bianco

FARINA - GLUTINE - OLIO DI OLIVA - SALE - SOLFITI

€ 8.00

Piatto freddo

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

€ 7.00

Scamorza di Calabritto arrostita

LATTOSIO

€ 7.00

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

COPERTO 2,00€

*congelata fresca

Dessert e Gelati

Frutta del giorno di Stagione

€ 1.50

Dolce del giorno fatto in casa

FARINA - GLUTINE - UOVA - SOIA - LATTOSIO

€ 4.00

Tartufo Bianco 

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

€ 4.00

Tartufo Nocciola 

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

€ 4.00

Semifreddo Torroncino 

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

€ 4.00

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.

€ 1.50

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 **€ 1.50**

Nastro Azzurro

33 cl **€ 2.50**

Corona

33 cl **€ 3.50**

Ceres

33 cl **€ 3.50**

Menabrea

33 cl **€ 3.50**

Leffe Rouge

33 cl **€ 4.00**

Chouffe Blonde

33 cl **€ 6.00**



Amari

SOLFITI - ANIDRIDE CARBONICA - CEREALI

Amaro Lucano

Fernet Branca

Sambuca

Limoncello

Amaro del Capo

Amaro del Diavolo

Jägermeister

Montenegro

Baileys

Liquore alle Mele (Amaro locale)

Finocchietto (Amaro locale)

Meloncello (Amaro locale)

€ 3.00

Underberg

€ 4.00

Whisky

SOLFITI - ANIDRIDE CARBONICA - CEREALI

Ballantine's

Glen Grant

J&B

€ 3.00

Laphroaig

€ 5.00

Rum

Matusalem

€ 4.00

Zacapa Gran Reserva

€ 6.00

Grappe

Amarone (*Barrigue*)

Moscato (*Invecchiata*)

Gewürztraminer (*Barrigue*)

Barolo (*Invecchiata*)

Müller-Thurgau (*Selezione di pregio*)

Distillato di uve bianche (*Selezione di pregio*)

€ 4.00

Bollicine

Irpinia Falanghina D.O.C.

Cantina Montesole

€ 15.00

Griave

Cantina Montesole

€ 18.00

Falanghina Brut

Feudi di San Gregorio

€ 20.00

Crios Dolce
Cantina Montesole

€ 15.00

Calice Prosecco

€ 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

Sella delle Spine

Tenus IGT Campania Aglianico VOL. 12,5%

1/4 € 2.50 1/2 € 5.00

● Bott. € 8.00

Tenus IGT Campania Falanghina VOL. 12,5%

1/4 € 2.50 1/2 € 5.00

● Bott. € 8.00

Cantina Montesole

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

● € 10.00

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

● € 10.00

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

● € 13.00

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€

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

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

Tenuta Cavalier Pepe

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

● € 15.00

SOLFITI - ANIDRIDE SOLFOROSA

COPERTO 2,00€

Feudi di San Gregorio

Trigaio VOL. 13%

● € 15.00

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

375 ml Rubrato, Irpinia Aglianico D.O.C. VOL. 14%

● € 10.00

375 ml Dal Re, Irpinia Aglianico D.O.C. VOL. 13.5%

● € 12.00

375 ml Serrocielo, Falanghina del Sannio D.O.C. VOL. 13.5%

● € 12.00

375 ml Cutizzi, Greco di Tufo D.O.C.G. VOL. 13.5%

● € 15.00

Antica Hirpinia

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

● € 15.00

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

● € 15.00

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

● € 15.00

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 (*juglans 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 Di MASI

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