



LA CARCARA

dry aged & cantina



All'inizio del '900, la famiglia Lobosco fondava a Sala Consilina "La Carcara", un'antica fornace dedicata alla cottura delle rocce calcaree. Accanto, c'era una cantina, dove i lavoratori si recavano per pranzare e bere vino.

Oggi, vogliamo ricreare quell'atmosfera autentica e conviviale, con un progetto che valorizza il territorio e la nostra cucina tradizionale. Per farlo ci affidiamo alla qualità dei produttori del Vallo di Diano, al sapere dei nonni e alla nostra passione.

Benvenuti!

CATASTA DI LEGNA



CUPOLA IN PIETRA DA CALCE



PODO D'ARRAZIONE
CALCAREE
FORN DI TIRAGGIO



Tartare

- Antica Sala (150 g) 13,00**
Tartare, umami di pomodorini, mollica croccante alle acciughe, pomodorino confit e filetto d'acciuga
- Cubotti (3 pezzi – 150 g) 13,00**
Tris di tartarine: pistacchio, nocciola e scaglie di sciuscellone, con mayo al lime e barbabietola rossa
- Carne cruda alla piemontese (150 g) 13,00**
Tartare, olio, sale, scaglie di grana padano DOP 30 mesi
- Tart-Umami (150 g) 13,00**
Tartare con burro di Normandia aromatizzato salvia e aglio, porcino scottato, gocce di gorgonzola dolce, salsa di tuorlo pastorizzato e crostino di pane
- Oriente (150 g) 13,00**
Tartare, salsa di soia, erba cipollina e semi di sesamo

Carpacci

- Carpaccio noci e gorgonzola e coulis di pere (120 g) 12,00**
Carpaccio di manzo, noci BIO, erborinato dolce in salsa e coulis di pere
- Carpaccio stracciatella e frutti rossi (120 g) 12,00**
Carpaccio di manzo, gocce di stracciatella, salsa ai frutti rossi
- Carpaccio porcini e tartufo (120 g) 13,00**
Carpaccio di manzo, lamelle di tartufo, porcino scottato con prezzemolo e timo
- Carpaccio stracciatella e tartufo (120 g) 13,00**
Carpaccio di manzo, gocce di stracciatella, lamelle di tartufo
- Carpaccio ricotta al basilico e confettura (120 g) 12,00**
Carpaccio di manzo, mousse di ricotta al basilico e confettura di datterino giallo

Carpaccio di Picanha

- Carpaccio di Picanha Dry Aged 13,00**
Accompagnato da bruschette con scorzetta d'arancia

Oltre i crudi

"FPP" Fresh Pork Paradise	9,00
Lonza di maialino CBT, mozzarella di bufala, mix di pomodori e gocce di basilico	
Parmigiana	7,00
Parmigianina al piatto	
Degustazione salumi e formaggi (min 2 persone)	16,00
Selezione settimanale in base a disponibilità produttori locali	
Flan di patate al rosmarino su crema di porcini e pancetta BIO croccante	8,00
Fior di cacio arrostito	7,00
Millefoglie saiese	8,00
Uovo fritto, arrosto di caciocavallo podolico, patate al crusco e disco croccante di segale	

Panini

**serviti con patine fritte*



Sala Cheese Steak	13,00
Bun artigianale, scottona grigliata, cipolla frita, fonduta e scaglie di crusco	



Io Resto a Sala	12,00
Bun artigianale, Hamburger 200g, parmigiana di melanzane, stracciatella e salsa di basilico	

U' Strazzato	10,00
bun artigianale, hamburger di scottona 200 g, caciocavallo affumicato, pancetta croccante, pomodorino confit e mayo al crusco	

Porgi l'altra guancia	10,00
bun artigianale, guancetta di maialino nero C.B.T., pancetta croccante, cacio filante, coleslaw, salsa BBQ home made	

A' mortazza	9,00
bun artigianale, hamburger 200g, mortadella arrostita, pesto di pistacchio, stracciatella e granella di pistacchio	

U' Papanaro	9,00
bun artigianale, hamburger di scottona, pancetta croccante, cacio filante e insalata	

Dal nostro orto

Contorno della settimana	5,00
Verdure grigliate miste	5,00
Patate Salesi BIO al forno	4,00
Insalata mista	4,00
Patate Salesi BIO fritte con rosmarino e polvere di Sciuscellone	4,00

Le nostre carni

C.B.T. (Cottura a bassa temperatura)

Tecnica che prevede il ricorso a condizioni termiche molto più basse e stabili rispetto a quelle utilizzate tradizionalmente e l'impiego di appositi sacchetti di plastica all'interno dei quali l'alimento viene messo sottovuoto e sigillato.

L'obiettivo è di dare agli alimenti una cottura omogenea, che esalti il gusto e mantenga inalterate le sostanze nutritive della pietanza, cosa non sempre possibile con le modalità tradizionali.

Ribs di maialino nero in salsa bbq	12,00
Picanha di scottona Argentina superior marbled	18,00

Tagliate (± 300 g) e Entrecote (± 300 g)

All'Italiana	15,00
Crema di caciocavallo e sciuscellone	15,00
Crema di zucchine alla scapece e scaglie di cacio stagionato.....	15,00
Pesto di Pistacchio e pomodorini semi-dry	15,00
Funghi porcini* spadellati	16,00
Burro alla Maître d'hotel	15,00

Tagliata di pollo all'italiana	10,00
Agnello delle colline lucane allo scottadito	13,00
Filetto di scottona (minimo 250g) su disponibilità	22,00

*prodotto congelato

Dolci

Dessert della casa	4,00
Tartufo di Pizzo (Bianco o Nero)	4,00

Birre in bottiglia

Birrificio de monastero Anches

Andechser Hell vol 4,8% 50 cl – 4,00

Weissbeir Hell vol 5,5% 50 cl – 4,00

Grimbergen

Double Ambre vol 6,5% 75 cl – 11,00

Bibite

Acqua naturale minerale frizzante 2,50

Acqua naturale minerale liscia 2,50

Coca Cola 2,50

Coca Cola Zero 2,50