

Antipasti

Peperoni cruschi di Senise D.O.P. <i>Peppers bran</i>	€ 10,00
Selezione di salumi e formaggi Lucani <i>Local cold cuts and cheeses</i>	€ 24,00
Baccalà* in tempura al cimiciurri Lucano <i>Tempura cod</i>	€ 18,00
Manteca, acciughe e pomodori infornati <i>Manteca, anchovies and baked cherry tomatoes</i>	€ 15,00
“La Frittata” patate, cipolle e caciocavallo <i>The 'potato, onion and caciocavallo' omelette</i>	€ 15,00

Coperto € 3,00
Cover charge

** Prodotti surgelati / Frozen products*

Primi

Strascinate, cime di rapa e pane fritto al crusco € 15,00

Strascinate, turnip tops and fried bread

Sedanini, ragù bianco di agnello e pecorino € 15,00

Sedanini, white lamb ragout and pecorino cheese

Orecchiette, pomodoro, ricotta e limone € 15,00

Orecchiette, tomato, ricotta and lemon

Purè di fave e cicorielle campestri € 12,00

Mashed beans and wild chicories

Secondi

**Entrecôte di manzo podolico gr. 300
alla brace con patate al forno** € 18,00

Grilled podolico entrecôte with baked potatoes or mix salad

**Tagliata di salsiccia a punta di coltello
con patate e rucola** € 16,00

Sliced sausage at knife point with potatoes and rocket

**Agnello delle Dolomiti lucane e
funghi cardoncelli in tortiera** € 18,00

Lucanian dolomite lamb and cardoncelli mushrooms in pie pan

Dolci

Crema bruciata, fico e ficotto

Burnt cream, fig and ficotto

€ 8,00

Materamisù

Our way "The Tiramisu"

€ 8,00

Gelati e sorbetti della casa

Homemade ice creams and sorbets

€ 5,00

Menù Degustazione

Orecchiette, pomodoro, ricotta e limone

Orecchiette, tomato, ricotta and lemon

**Tagliata di salsiccia a punta di coltello
con patate e rucola**

Sliced sausage at knife point with potatoes and rocket

Materamisù

Our way "The Tiramisu"

€ 30,00