

Antipasti

Ricotta, cachi, lampascioni e peperone giallo € 16,00
Ricotta cheese, persimmon, raspberry and yellow bell pepper

Cime di rapa, baccala* e senape nera € 16,00
Turnip greens, cod and black mustard

**Tartare di manzo podolico, zucca,
bruscolini e topinambur** € 18,00
Podolica beef tartare, pumpkin, bruscolini and Jerusalem artichoke

Seppia*, nocciola e tartufo € 20,00
cuttlefish, hazelnut and truffle

Degustazione di olio EVO - Biologico € 6,00
Tasting of EVO oil - Organic

Coperto € 3,00
Cover charge

* *Prodotti surgelati / Frozen products*

Antipasti

Selezione di Formaggi Lucani <i>Local cheeses</i>	€ 22,00
Selezione di Salumi Tipici <i>Local cold cuts</i>	€ 22,00
Crudo “Basilidok” Dall’Ava 36 mesi al coltello <i>36 month aged “Basilidok” prosciutto, hand sliced</i>	€ 28,00
Peperoni Cruschi di Senise <i>Traditional fried peppers</i>	€ 10,00
Purè di fave e cicorielle selvatiche <i>Mashed fava beans and wild chicory</i>	€ 12,00

Primi

Ditali, arancia, verza, tè lapsang souchong € 16,00
Thimbles, orange, Savoy cabbage, tea lapsang souchong

Gnocchi, finocchio, aringa, pecorino, aglio nero € 18,00
Gnocchi, fennel, herring, pecorino cheese, black garlic

Linguine, cavolfiore, bottarga di tonno, n'duja € 18,00
Linguine, cauliflower, tuna roe, n'duja

**Riso “Acquerello”, patate, porchetta,
rafano (minimo 2 porzioni)** € 20,00
Acquerello' rice, potatoes, pork, horseradish (minimum 2 portions)

Secondi

Maiale, ravanelli, radicchio e vermouth € 20,00
Pork, radishes, radicchio and vermouth

**Salsiccia di vitello “Zampina”, sgombro, vincotto e
cipolla di Acquaviva** € 20,00
Zampina' veal sausage, mackerel, vincotto and onion from Acquaviva

La braciola € 22,00
The chop

Funchi cardoncelli, lenticchie, castagne e alloro € 22,00
cardoncelli mushrooms, lentils, chestnuts and bay leaves

Bistecca di manzo podolico con patata al forno € 6,00 l'etto
Podolico beef steak with baked potato

Menu degustazione

Entrée

Ricotta, cachi, lampascioni e peperone giallo

Ricotta cheese, persimmon, raspberry and yellow bell pepper

Gnocchi, finocchio, aringa, pecorino, aglio nero

Gnocchi, fennel, herring, pecorino cheese, black garlic

Maiale, ravanelli, radicchio e vermouth

Pork, radishes, radicchio and vermouth

Predessert

“Rucolo” focaccia dolce con zabaione al marsala all’uovo

“Rucolo” sweet focaccia with port zabaglione

€ 55,00

La scelta del Menu degustazione si intende per tutti gli ospiti del tavolo
The choice of the tasting menu is intended for all guests of the table