



Oi Mari

Dal 1999

Dinner Menù

Menù degustazione

Entrée

Ricotta, lampascioni, cachi infornati e peperone cornetto giallo

Ricotta, lampascioni, baked khaki and yellow bell pepper

Tortelli, funghi cardoncelli, nocciola e tartufo Lucano

Mushroom and hazelnut tortelli with Lucanian black truffle

La Braciola

The chop

Predessert

“Rucolo” focaccina dolce all’olio EVO con zabaione al marsala all’uovo

“Rucolo” sweet focaccia with port zabaglione

€ 55,00

La scelta del Menù Degustazione si intende per tutti gli ospiti del tavolo

The choice of the tasting menù is intended for all guests of the table

Antipasti

Degustazione di Olii EVO del territorio Tasting of local EVO oils	€ 8.00
Peperoni cruschi di Senise Traditional fried peppers	€ 10.00
Purè di fave con cicorielle selvatiche Mashed fava beans and wild chicory	€ 12.00
Ricotta, lampascioni, cachi infornati e peperone cornetto giallo Ricotta, lampascioni, baked khaki and yellow bell pepper	€ 16.00
Zucca, bruscolini, mortadella e caciocavallo podolico affumicato Pumpkin, bruscolini, mortadella and smoked caciocavallo podolico cheese	€ 16.00
Baccalà*, finocchi, semi di finocchietto e arancia Codfish, fennel, fennel seed and orange	€ 16.00
Tartare di manzo podolico, giardiniera e salsa "sgombrata" Podolica beef tartare, giardiniera and 'sgombrata' sauce	€ 18.00
Selezione di salumi e formaggi Lucani Selection of cured meats and cheeses from Lucania	€ 24.00

Primi

Pasta mista, peperoncino, ceci, aringa e limone nero € 18.00

Mix pasta, chili, chickpeas, herring and black lemon

Maccherone, genovese sbagliata, pera, pecorino e rafano € 18.00

Macaroni, wrong genovese, pecorino and horseradish

Spaghetti spezzati, polpettine di manzo, vongole e pepi € 18.00

Spaghetti spezzati, beef meatballs, clams and peppers

Tortelli, funghi cardoncelli, nocciola e tartufo Lucano € 22.00

Mushroom and hazelnut tortelli with Lucanian black truffle

Secondi

Maiiale, mela cotogna, olandese alla senape e capperi € 20,00
Pork, quince, mustard hollandaise and capers

Agnello delle dolomiti Lucane, mirtilli*, vermouth e cavolo nero € 20,00
Lucanian dolomite lamb, blueberries, vermouth and black cabbage

La Braciola € 22,00
The chop

Uovo poché, patata bruciata e tartufo Lucano € 22,00
Poached egg, burnt potato and black Lucano truffle

Bistecca di manzo podolico con patata al forno € 7,00 l'etto
Podolico beef steak with baked potato

Desserts

"Ruccolo" focaccina dolce all'olio EVO con zabaione al marsala € 8.00

"Ruccolo" sweet focaccina with marsala zabaglione

Cioccolato fondente, biscotto e mandarino € 8.00

Dark chocolate, biscuit and mandarin

Babà, mela e cardamomo € 8.00

Babbà, apple and cardamom

Materamisù € 8.00

Matera bread, coffee, mascarpone cream and cocoa

Sorbetto e gelato della casa € 6.00

Homemade sorbet and ice cream

Frutta di stagione € 6.00

Seasonal fruit