

*Con tutto l'entusiasmo
e la passione
di cui siamo capaci*

Sara, Mery e Luca

Menù degustazione

Entrée

Melanzana, fichi, ficotto e caciocavallo Podolico

Eggplant, figs and caciocavallo Podolico cheese

Spaghetti, peperone giallo, pesca, timo e olive infornate

Spaghetti, yellow pepper, peach, thyme and baked olives

Bombette di agnello delle Dolomiti Lucane, prugne e alloro

Lamb rolls from the Lucanian Dolomites, plums and laurel

Pre-dessert

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

"Ruccolo" sweet focaccia with port zabaglione

60

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

Peperoni cruschi di Senise - Traditional fried peppers	10
Purè di fave con cicorielle selvatiche Mashed fava beans and wild chicory	14
Degustazione di Olii EVO del territorio - Tasting of local EVO oils	16
Baccalà, sponsali, dragoncello e sambuco Salt cod, onion sprouts, tarragon and elder	18
Melanzana, fichi, ficotto, e caciocavallo Podolico Eggplant, figs and caciocavallo Podolico cheese	18
Nespola, erborinato, guanciale e zenzero Medlar, blue cheese, pork cheek and ginger	18
Tartare di manzo, datterino, acciughe, capperi e olive Beef tartare., datterino tomato, anchovies, capers and olives	18
Selezione di salumi tipici - Selection of Lucanian cured meats	26
Selezione di formaggi Lucani - Selection of Lucanian cheeses	26

Primi

Spaghetti, peperone giallo, pesca, timo e olive infornate 18
Spaghetti, yellow pepper, peach, thyme and baked olives

Risoni, pomodoro, fagiolini occhipinti, burro acido e sardella 18
Risoni, tomatoes, green beans, sour butter and sardella

Gnocchetti di albicocca, datterino giallo, baccalà, 18
finocchietto e cipolla bruciata
Apricot gnocchetti, yellow tomato, salt cod, wild fennel and burnt onion

Ravioli di ricotta, cucunci, menta, limone e bottarga di tonno 22
Ravioli with ricotta cheese, cucunci, mint, lemon and tuna bottarga

Per i tavoli con più di 4 coperti, è obbligatorio uniformare la comanda
For tables seating more than four people, orders must be placed as a single order

Secondi

Bombette di agnello delle Dolomiti Lucane, prugne e alloro 22
Lamb rolls from the Lucanian Dolomites, plums and laurel

“La Braciola” 22
The Braciola

Coniglio, amarene e odori della Murgia Materana 22
Rabbit, black cherries, and the aromatic herbs of the Matera’s Murgia

Barbabietola, fragole Candonga, rucola e ricotta forte 22
Beetroot, Candonga strawberries, rocket and strong ricotta cheese

Entrecote di manzo alla brace con patate al forno 8 l’etto
Beef steak with baked potatoes

Desserts

"Ruccolo" focaccina dolce all'olio EVO con zabaione al marsala 8
"Ruccolo" sweet focaccia with marsala eggnog

Ricotta e pera 8
Ricotta cheese and pear

Babà, mela e cardamomo 8
Babbà, apple and cardamom

Materamisù 8
Matera bread, coffee, mascarpone cream and cocoa

Sorbetto e gelato della casa 8
Homemade sorbet and ice cream

Frutta di stagione 8
Fresh fruit