

Oi Mari

Degustazione

“Ponte”

tradizione e contaminazioni

Entree

Fico, ficotto, maialino e caciocavallo podolico

Fig, ficotto, suckling pork and podolic caciocavallo

Cannoncini alle fave novelle, pecorone di Forenza, alici e aglio nero

Cannoncini with new broad beans, Forenza pecorino cheese, anchovies and black garlic

Agnello delle Dolomiti Lucane “Selezione Varvara”,

in porchetta e verdure dell'orto

Lamb from the Lucian Dolomites “Varvara Selection” and garden vegetables

Predessert

Percoca, “strazzate” e primitivo

Percoca, strazzate and primitivo

€ 45,00

Antipasti

Selezione di formaggi Lucani Local cheeses	€ 22,00
Selezione di salumi tipici Local cold cuts	€ 22,00
Crudo "BasiDok" Dall' Ava 36 mesi al coltello 36 month aged prosciutto, hand sliced	€ 26,00
Peperoni cruschi di Senise D.O.P. Typical Senise dried peppers	€ 8,00
Purè di fave e cicorielle selvatiche Masced Fava beans and wild chicory	€ 10,00
Fico, ficotto, maialino e caciocavallo podolico Fig, ficotto, suckling pork and podolic caciocavallo cheese	€ 16,00
Scarola, baccalà e uvetta Escarole, salted cod and raisins	€ 16,00
Nella rete del pescatore "Gnumridd" involtini di agnello, piovra, tonno e arancia "Gnumridd" rolls of lamb, octopus, tuna and orange	€ 16,00
Pane, pomodoro, ciliegia e cacioricotta Bread, tomato, cherry and cacioricotta cheese	€ 16,00

Primi

Cannoncini alle fave novelle, pecorone di Forenza, alici e aglio nero € 16,00

Cannoncini with new broad beans, Forenza pecorino cheese, anchovies and black garlic

Spaghettone "Gentile", piselli, seppia affumicata, anacardi e vaniglia € 16,00

Spaghettone, peas, smoked cuttiefish, cashews and vanilla

Fusilloni "Gentile", peperoni cornetti di Senise, n'duja, menta e fragole € 15,00

Fusilloni, Senise red pepper, n'duja, mint and strawberries

Riso "Acquerello", datterini infornati, bottarga di tonno e ricotta forte € 18,00

"Acquerello" rice, baked datterini tomatoes, tuna bottarga and fermented ricotta

Secondi

Agnello delle Dolomiti Lucane "Selezione Varvara", € 20,00
in porchetta e verdure dell'orto

Lamb from the Lucanian Dolomites "Varvara Selection" and garden vegetables

Manzo podolico "Selezione Varvara", albicocca € 20,00
di Rotondella e friggiteli

Podolico beef "Varvara Selection", Rotordella apricot and friggiteli

Uovo pochè, patata affumicata e tartufo Lucano € 18,00
Poached egg with charred potatoes and Lucano truffle

Bistecca di manzo podolico con patata al forno € 18,00
Podolico beef steak with baked potatoes

Triglia, ceci e mandarino cinese € 22,00
Mullet, chickpeas and Chinese mandarin

Cotoletta di vitello con patate al forno € 14,00
Veal cutlet with baked potatoes

Frutta e Desserts

Dolce Marì € 8,00

Torta Caprese, meringa all'italiana, crema inglese al rum

Caprese cake, Italian meringue, English cream with rum

Amarino € 8,00

Pane al cioccolato, caprino e amarena

Chocolate bread, goat cheese and black cherry

Non diciamo "Cassate" € 8,00

Ricotta di pecora, pistacchio, frutta "stregata"

Sheep ricotta, pistacchio, "bewitched" fruit

A modo nostro: il Tiramisù € 8,00

Savoardi, mascarpone mousse and dark chocolate

Dolci formaggi € 8,00

Selezione di formaggi e capricci

A selection of cheeses and whism

Sorbetti e gelati della casa € 6,00

Homemade sorbets and ice cream

Frutta di stagione € 6,00

Seasonal fruit