

Menu degustazione

“Ponte” tradizione e contaminazioni

Entrée

Fungo cardoncello, salsiccia e finocchietto

Cardoncello mushroom, sausage and fennel

**Bottoni di castagna nera, caciocavallo podolico,
vermouth, alloro e fava tonka**

Buttons of black chestnut, podolico caciocavallo, vermouth, laurel and tonka bean

**Agnello delle Dolomiti Lucane “selezione Varvara”
in porchetta e verdure dell’orto**

Lamb from the Lucanian Dolomites “Varvara selection” and garden vegetables

Predessert

“Ruccolo” focaccia dolce con zabaione al porto

“Ruccolo” sweet focaccia with port zabaglione

€ 50,00

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

Antipasti

Fico, ficotto, maialino e caciocavallo podolico € 16,00
Fig, ficotto, suckling pork and podolic caciocavallo

Scarola, baccalà e uvetta € 16,00
Escarole, salted cod and raisins

Nella Rete del Pescatore € 16,00
“Gnumridd” involtini di agnello, piovra, tonno e arancia
“Gnumridd” rolls of lamb, octopus, tuna and orange

Pane, pomodoro, ciliegia e cacioricotta € 16,00
Bread, tomato, cherry and cacioricotta

Coperto € 3,00
Cover charge

* *Prodotti surgelati / Frozen products*

Antipasti

Selezione di Formaggi Lucani € 22,00

Local cheeses

Selezione di Salumi Tipici € 22,00

Local cold cuts

Crudo “Basilidok” Dall’Ava 36 mesi al coltello € 26,00

36 month aged “Basilidok” prosciutto, hand sliced

Peperoni Cruschi di Senise € 8,00

Traditional fried peppers

Purè di fave e cicorielle selvatiche € 10,00

Mashed fava beans and wild chicory

Primi

**Bottoni di castagna nera, caciocavallo podolico,
vermouth, alloro e fava tonka** € 16,00

Buttons of black chestnut, podolico caciocavallo, vermouth, laurel and tonka bean

Tagliolini all'uovo, cachi, zenzero e San Daniele € 16,00

Egg noodles, persimmon, ginger and San Daniele

**Fusilloni "Gentile", mandorla, cime di rape,
aringa affumicata e limone** € 16,00

Fusilloni, almond, turnip greens, smoked herring and lemon

**Riso "Acquerello", datterini infornati,
bottarga di tonno e ricotta forte** (minimo due porzioni) € 18,00

"Acquerello" rice, baked tomatoes, tuna bottarga and strong ricotta (minimum 2 portions)

Secondi

Agnello delle Dolomiti Lucane “selezione Varvara” € 20,00
in porchetta e verdure dell’orto

Lamb from the Lucanian Dolomites "Varvara selection" in porchetta and garden vegetables

Manzo podolico “selezione Varvara”, € 20,00
albicocca di Rotondella e friggittelli

Podolico beef "Varvara selection", Rotondella apricot and friggittelli

Uovo pochet, patata affumicata e tartufo Lucano € 18,00

Poached egg with charred potatoes, rosemary and Lucano truffle

Bistecca di manzo podolico con patata al forno € 6,00 l’etto

Podolico beef steak with baked potato

Triglie, 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