

Antipasti

Peperoni cruschi di Senise D.O.P. € 10,00

Peppers bran

Manteca, alici e pomodori infornati € 15,00

Mozzarella, fresh tomato, basil, oregano, EVO oil

La Frittata "patate, cipolle e caciocavallo" € 15,00

The 'potato, onion and caciocavallo' omelette

Baccalà in tempura al cimiciurri Lucano € 18,00

Tempura cod

Selezione di salumi e formaggi Lucani € 24,00

Local cold cuts and cheeses

Primi

Purè di fave e cicorielle campestri € 12.00

Mashed beans and wild chicories

Strascinate, cime di rapa e pane fritto € 15.00

Strascinate, turnip tops and fried bread

Sedanini, ragù bianco di agnello e pecorino € 15.00

Sedanini, white lamb ragout and pecorino cheese

Orecchiette, pomodoro, ricotta e limone € 15.00

Orecchiette, tomato, ricotta and lemon

Secondi

Tagliata di salsiccia a punta di coltello € 16,00
con patate e rucola
Sliced sausage at knife point with potatoes and rocket

Entrecôte di manzo podolico gr. 300 € 18,00
alla brace con patate al forno
Grilled podolico entrecôte with baked potatoes or mix salad

Agnello e funghi cardoncelli € 18,00
Lamb and cardoncelli mushrooms

Dolci

Crema bruciata, fico e ficotto € 8,00

Burnt cream, fig and ficotto

Materamisù € 8,00

Our way "The Tiramisu"

Gelati e sorbetti della casa € 5,00

Homemade ice creams and sorbets

Ordinando alla carta, c'è l'obbligo di scelta di
minimo due portate, dolci esclusi.

When ordering a la carte, there is an obligation to choose a
minimum of two courses, excluding desserts.

Menu degustazione

Ovetto, asparagi, fave novelle e
caciocavallo podolico

Egg, asparagus, baby broad beans and
caciocavallo podolico cheese

Sedanini, ragù bianco di agnello e pecorino

Sedanini, white lamb ragout and pecorino cheese

“La Braciola”

The Chop

Materamisù

Our way "The Tiramisu"

€ 40,00

La scelta del menù degustazione si intende
per tutti gli ospiti del tavolo.

The choice of tasting menu is intended
for all guests at the table.