Menù degustazione

Entreé

Fungo cardoncello, nocciola, salsiccia e alloro

Bread, celery, egg, and Lucanian truffle

Conchiglie, coniglio, vincotto e arancia nera

Quadrotti egg pasta, cardoncelli mushrooms, ham, and star anise

Agnello delle dolomiti Lucane, prugne secche e vermouth

Lucanian lamb, dry black cherries and vermouth

Predessert

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

"Ruccolo" sweet focaccia with port zabaglione

€ 60,00

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

Peperoni cruschi di Senise - Traditional fried peppers	€ 10,00
Purè di fave con cicorielle selvatiche Mashed fava beans and wild chicory	€ 14,00
Degustazione di Olii EVO del territorio - Tasting of local EVO oils	€ 16,00
Baccalà, sedano rapa, bergamotto e finocchietto selvatico Salt cod, onion sprouts, and bergamot	€ 18,00
Scarola, castagna, peperoncino e acciughe del Cantabrico Escarole, chestnuts, and Cantabrian anchovies	€ 18,00
Tartare di manzo podolico, sarde affumicate, midollo e puntarelle Podolica beef tartare, smoked sardines and chicory sprouts	€ 18,00
Fungo cardoncello, nocciola, salsiccia e alloro Bread, celery, egg, and Lucanian truffle	€ 22,00
Selezione di salumi tipici - Selection of Lucanian cured meats	€ 26,00
Selezione di formaggi Lucani - Selection of Lucanian cheeses	€ 26,00

Primi

Quadrotti all'uovo, funghi cardoncelli, maiale e anice stellato € 18,00

Quadrotti egg pasta, cardoncelli mushrooms, ham, and star anise

Conchiglie, coniglio, vincotto e arancia nera € 18,00

Shells pasta, rabbit, black orange, and vincotto

Spaghetti, crusco, aringa e cime di rapa € 18,00

Spaghetti, crusco, herring, and turnip greens

Ravioli, fagioli di Sarconi, cozze e rafano € 22,00

Ravioli, Sarconi beans, mussels and horseradish

Secondi

Agnello delle dolomiti Lucane, prugne secche e vermouth € 22,00
Lucanian lamb, dry black cherries and vermouth

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

La Braciola € 22,00
The Braciola

Cavolfiore, 'nduya, arachidi e tartufo Lucano € 26,00
Cauliflower, nduja, peanuts, and black lemon

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

Desserts

"Ruccolo" focaccina dolce all'olio EVO con zabaione al marsala € 8,00
"Ruccolo" sweet focaccia with marsala eggnog

Ricotta, pera e the matcha € 8,00
Ricotta cheese and pear

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
Fresh fruit