Oi Marì

Dal 1999

Menù degustazione

Pasta mista, zucca, pane, capperi e uvetta al moscato

Mixed pasta, pumpkin, bread, capers and muscat raisins

Tagliata di entrecôte di manzo alla brace con patate al forno

Grilled sliced beef entrecôte steak with roast potatoes

Materamisù

Our way of "The Tiramisu"

€ 30,00

La scelta del Menù Degustazione si intende per tutti gli ospiti del tavolo

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

Antipasti

Degustazione di 1 olio EVO monovarietale locale BIO Tasting of 1 organic, single-variety of local EVO oil	€ 6,00
Degustazione di 3 oli EVO monovarietali locali BIO Tasting of 3 organic, single-variety of local EVO oils	€ 16,00
Peperoni Cruschi di Senise Traditional fried peppers Crusko	€ 10,00
Purè di fave con cicorielle selvatiche Fava beans puree with wild chicory	€ 14,00
Funghi cardoncelli,* hummus di ceci e olive fritte Cardoncelli mushrooms,* chickpea hummus and fried olives	€ 16,00
Lampascioni, ricotta e cotognata Lampascioni, ricotta and quince jelly	€ 16,00
Baccalà* in tempura con chimichurri Lucano Tempura codfish* with "chimichurri" Lucano	€ 18,00
Selezione di salumi tipici Selection of Lucanian cured meats	€ 26,00
Selezione di formaggi Lucani Selection of Lucanian cheeses	€ 26,00

Primi

Pasta mista, zucca, pane, capperi e uvetta al moscato € 16,00

Mixed pasta, pumpkin, bread, capers and muscat raisins

Strascinate fatte a mano, cime di rapa*, € 16,00

acciughe Siciliane "Campisi" e peperone crusco

Handmade strascinate pasta, turnip greens, Sicilian anchovies

and traditional fried peppers Crusko

Ravioli di ricotta dolce alla Materana e orecchiette, € 18,00

tutto fatto in casa, al ragù della tradizione

Homemade Matera-style sweet ricotta ravioli

and orecchiette, all handmade, with traditional ragù

Sedanini al ragù bianco di agnello delle Dolomiti Lucane e pecorino € 18,00

Sedanini pasta with white lamb ragù from the

Lucanian Dolomites and pecorino cheese

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

Salsiccia di maiale a punta di coltello "Selezione Varvara" € 18,00
alla brace con rape* al tegame e alloro
'Varvara Selection' knife-cut pork sausage
on the barbeque with stewed turnips and laurel

La parmigiana di melanzane € 18,00
The eggplant parmigiana

Uovo pochè, cavolfiore e tartufo Lucano € 24,00
Poached egg, cauliflower and Lucano truffle

Entrecôte di manzo alla brace da gr. 300 con patate al forno € 24,00
300 grams Grilled beef entrecôte with baked potatoes

Desserts

Torta "Caprese" cioccolato e mandorle € 8,00
con crema inglese al rum e panna
"Caprese" chocolate and almond cake with rum custard and cream

Materamisù ARCA € 8,00
Matera bread, coffee, mascarpone cream and cocoa

Sorbetto e gelato della casa € 6,00
Homemade sorbet and ice cream