

Antipasti

(appetizers)

* * *

“Accmnzem bun” – Il Tagliere 🌿

Selezione di salumi e formaggi tipici di produzione artigianali.

Selection of typical artisanal cured meats and cheeses.

(2 Persone)

(For 2)

½ porzione **12,00€**

Intera **20,00€**

Formaggi misti

Selezione di formaggi lucani con marmellate

Selection of Lucanian cheeses with jams.

Vegetariano
no glutine

½ porzione **12,00€**

Intera **20,00€**

Peperoni Cruschi

Peperoni essiccati al sole e fritti al momento.

Sun-dried peppers fried to order.

Vegetariano

10,00 €

Il Ceccio

Tipico impasto di pane fritto servito con crema di ricotta salata prezzemolata

Traditional bread dough fried with parsley-seasoned salted ricotta cream

Opz Vegano

10,00 €

Il riposo della polpetta

Polpette di pane fritte in un profumato sugo di pomodoro e basilico

Bread balls fried in a fragrant tomato and basil sauce.

Vegetariano

10,00 €

Ceci e Baccalà 🌿

Quadrotti di baccalà fritto su crema di ceci e granella di pistacchio di Bronte con chips di parmigiano.

Fried cod squares on a chickpea cream and crushed pistachios from Bronte with parmigiano chips.

15,00 €

Carpacci della casa

No glutine

Di Vitellino

Carpaccio di vitellino cotto a bassa temperatura condito con citronette agli agrumi, ricotta salata e crusco

Low-temperature cooked veal carpaccio dressed with citrus citronette, salted ricotta, and "crusco" (dried pepper) flakes.

18,00 €

Di Baccalà

Carpaccio di baccalà marinato in emulsione di limone e servito con prezzemolo

Marinated cod carpaccio in lemon emulsion, served with parsley.

18,00 €

Di Pollo

Carpaccio di pollo cotto a bassa temperatura e servito con limone olio sale e carota fresca

Carpaccio of slow-cooked chicken served with lemon, olive oil, salt, and fresh carrot.

18,00 €



IL PIATTO CONTIENE UNO O PIÙ INGREDIENTI PRESIDIO SLOW FOOD
THE DISH CONTAINS ONE OR MORE SLOW FOOD PRESIDUM
INGREDIENTS

Coperto e pane di Matera € 3,00 a persona
Service and Matera bread € 3,00 each

Piatti Tradizionali

(Traditional dishes)

* * *

Cialleda Fredda Materana

Insalata con Pane di Matera al profumo di aglio, pomodoro caroselli peperone verde .

Salad with Matera bread infused with garlic aroma, carosello tomatoes, and green pepper.

Vegano

12,00 €

Fave e cicorie

Un nido di cicorie saltate in padella si posa sulla saporita crema di fave secche. Peperone crusco di senise IGP ed olio Evo completano la magia!

A nest of pan-sauteed chicory rests on a flavorful cream of dried fava beans. Senise IGP "crusco" (dried pepper) and extra virgin olive oil complete the magic!

Vegano

Opz. No glutine

12,00 €

Zuppa fresca di Legumi

Fresh legume bowl.

Vegano

No glutine

16,00 €

Crapiata Materana

La zuppa di legumi e grano servita con fette di salame pezzente e pane abbrustolito

Mixed legumes with wheat served with slices of salami and toasted bread.

Vegano

15,00 €

Uovo locale di "galline felici"

Uovo cotto a bassa temperatura (CBT) su crostone di pane di Matera accompagnato da un nido di verdura di stagione, scaglie di crusco e cacio cavallo podolico.

Low-temperature cooked egg on a slice of Matera bread, accompanied by a nest of seasonal vegetables, crusco flakes, and Podolico caciocavallo shavings.

Vegetariano

Opz. No glutine

15,00 €

Parmigiana di melanzane

Strati di melanzana fritte e impanate, con sugo di pomodoro fresco, parmigiano e scamorza

Layers of fried and breaded eggplant, with fresh tomato sauce, Parmesan, and scamorza.

Vegetariana

16,00 €

Fuori Menu

* * *

Primizie di stagione

domandare al personale di sala

Seasonal's firsts

Ask to the staff



IL PIATTO CONTIENE UNO O PIÙ INGREDIENTI PRESIDIO SLOW FOOD
THE DISH CONTAINS ONE OR MORE SLOW FOOD PRESIDIUUM
INGREDIENTS

Coperto e pane di Matera € 3,00 a persona
Service and Matera bread € 3,00 each

Primi

(main course)

(Pasta fatta a mano con semola rimacinata di grano duro, acqua e sale)
(Handmade pasta with re-milled durum wheat semolina, water and salt)

* * *

Spaghetto quadro al sugo di baccalà 18,00 €

Spaghetto quadro al sugo di Baccalà con datterino giallo, e granella di pistacchio.

Square spaghetti with cod sauce, yellow datterino tomatoes, and pistachio granules.

Orecchiette al Ragù della Domenica con braciola 16,00 €

Orecchiette fatte a mano, in un saporito ragù tipico della tradizione con pezzi di carne di pettola di manzo.

Handmade orecchiette in a savory ragù typical of the tradition, with beef blade steak.

Ferricelli al Ragù di Pezzente 🌿 18,00 €

Serviti con ragù di salsiccia pezzente con polvere di peperone dolce, crusco e mollica fritta

Ferricelli pasta with Pezzente sausage ragù with sweet pepper powder, "crusco" (dried pepper) flakes, and fried breadcrumbs.

Il piatto della salute e della semplicità 16,00 €

Vegetariano
Opz. vegano

Cavatello integrale con pomodorino saltato e scaglie cacioricotta.

Whole wheat cavatello with sautéed cherry tomatoes and cacioricotta shavings.

Cavatellino al sugo saporito 16,00 €

Vegano

Cavatelli fatti a mano saltati con pomodorini e dadolata di melanzana fritta, al profumo di aglio e origano.

Handmade cavatelli sautéed with cherry tomatoes and diced fried eggplant, with a hint of garlic and oregano.



IL PIATTO CONTIENE UNO O PIÙ INGREDIENTI PRESIDIO SLOW FOOD
THE DISH CONTAINS ONE OR MORE SLOW FOOD PRESIDIMUM
INGREDIENTS

Coperto e pane di Matera € 3,00 a persona
Service and Matera bread € 3,00 each

Secondi

(second courses)

* * *

La pignata		20,00 €
<i>Saporita carne di pecora cotta lentamente in pentola con salumi, verdure, patate e formaggi.</i> <i>Savory sheep meat, slowly cooked in a pot with cold cuts, vegetables, potatoes, and cheeses.</i>		
Tagliata di Pollo	No glutine	18,00 €
<i>Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura servito su insalata rucola pomodorino e scaglie di parmigiano condita con una citronette al limone.</i> <i>Slow-cooked chicken breast served on arugula salad with cherry tomatoes and Parmesan shavings, dressed with a lemon citronette.</i>		
Entrecôte di Manzo	No glutine	22,00 €
<i>Scottona locale con crudità di stagione alla julienne.</i> <i>Local heifer with seasonal julienne crudités.</i>		
Capocollo croccante		18,00 €
<i>Capocollo di suino Lucano con panatura di pane di Matera aromatizzato con le erbe della murgia, servito con patate novelle</i> <i>Lucanian pork neck served with Matera bread flavored with Murgia herbs served with potatoes.</i>		
Guancia di suino Nero Lucano	No glutine	20,00 €
<i>Guancia cotta a bassa temperatura (CBT) con carpaccio di zuccina cruda marinata nel limone.</i> <i>Low-temperature cooked cheek with raw zucchini carpaccio marinated in lemon.</i>		
Baccalà della tradizione	No glutine	18,00 €
<i>Baccalà in olio cottura servito su caponata di verdure croccanti (zucchine melanzane e peperoni) al profumo di menta.</i> <i>Cod cooked in oil served on a bed of crunchy vegetable caponata (zucchini, eggplant, and peppers) with a hint of mint.</i>		
Baccalà Fritto		18,00 €
<i>Fried Cod fish</i>		

Contorni

* * *

Verdura saltata / Sautéed vegetables	7,00 €
Insalata verde / Green salad	7,00 €
Insalata di pomodori / Tomato salad	7,00 €
Friggitelli con pomodoro / Friggitelli with tomato	7,00 €
Patate al rosmarino / Potatoes with rosemary	7,00 €
Verdure croccanti / Crunchy vegetables	7,00 €
Crudité in pinzimonio / Crudités in pinzimonio	7,00 €



IL PIATTO CONTIENE UNO O PIÙ INGREDIENTI **PRESIDIO SLOW FOOD**
THE DISH CONTAINS ONE OR MORE **SLOW FOOD PRESIDIUUM**
INGREDIENTS

Coperto e pane di Matera € 3,00 a persona
Service and Matera bread € 3,00 each