



Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità. La rete è formata dai locali che Slow Food seleziona e inserisce nella sua guida "Osterie d'Italia".

*Our restaurant is part of the Slow Food Alliance, a pact between chefs and small producers to promote good, clean, and fair local food while preserving biodiversity. This network includes establishments selected by Slow Food and featured in its guide *Osterie d'Italia*.*

Degustazione Alleanza Slow Food

(Tasting Menu)

* * *

Selezione di Caciocavallo Podolico Reale in base allo stadio di crescita del pascolo (dalla primavera all'estate)

Il Caciocavallo Podolico Reale è un formaggio straordinario, prodotto esclusivamente con il latte di vacche Podoliche che pascolano liberamente in territori incontaminati. I suoi sapori e aromi unici evolvono a seconda delle stagioni, influenzati dalle diverse erbe selvatiche e dai fiori di cui si nutrono le vacche. Un viaggio attraverso le stagioni in un solo assaggio.



20,00€

(2
Persone)

The Caciocavallo Podolico Reale is an extraordinary cheese made exclusively from the milk of Podolica cows, which graze freely in pristine pastures. The unique flavors and aromas of this cheese evolve depending on the seasonal growth stages of the pasture, influenced by the different wild herbs and flowers consumed by the cows. A journey through the seasons in a single taste.

(For 2)

Selezione di formaggi a caglio vegetale

Selezione 4 di formaggi tipici di produzione artigianali:

***O'per bacco** è un formaggio con stagionatura di un anno latte di pecora con una piccola percentuale di latte di capra un formaggio che percorre una stagionatura in Fondaco ad una forte umidità continuando l'affinatura nelle vinacce di Aglianico e merlot sprigionando una bomba di aromi sentori profumi.*

***Laurino** è un formaggio di solo pecora lavorato con una rottura della cagliata più grande formaggio di 6 mesi dove nell'ultima fase di stagionatura ha condiviso il proseguirsi con l'alloro rilasciando tutto il suo aroma nel formaggio.*

***Timoteo** è un formaggio di pecora lavorato con una rottura della cagliata più grande in modo che rimanga più morbido nell'ultima fase di asciugatura. Quando la crosta è giallina continua l'affinatura nel timo sprigionando aromi particolari.*

***Tartufino** è un formaggio di pecora farcito con il tartufo senza estratti, formaggio morbido a stagionatura lunga.*

Selection of 4 Typical Artisan Cheeses:

***O'per Bacco** is a cheese aged for one year, made from sheep's milk with a small percentage of goat's milk. It undergoes a maturation process in a humid Fondaco (aging cellar) before being refined in Aglianico and Merlot grape pomace, releasing an explosion of aromas, scents, and flavors.*

***Laurino** is a pure sheep's milk cheese with a larger curd break. Aged for six months, in the final stage of maturation, it shares its aging process with bay leaves, which infuse the cheese with their distinctive aroma.*

***Timoteo** is a sheep's milk cheese with a larger curd break, ensuring a softer texture. In the final drying phase, when the rind turns yellow, it is refined with thyme, enhancing it with unique and aromatic flavors.*

***Tartufino** is a sheep's milk cheese enriched with real truffle, with no extracts. It is a soft cheese with a long maturation period.*



20,00€

(2
Persone)

(For 2)



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

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

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€**

“La Cazziaun” La colazione del contadino

*Base: Pane, salame, formaggio + ingrediente scelto dallo chef.
(Indicare intolleranze e allergie)
Base: Bread, salami, cheese + ingredient chosen by the chef.
(Please specify intolerances and allergies)*

16,00 €

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🌱

*Polpette di baccalà fritto su crema di ceci e granella di pistacchio di
Stigliano
Fried cod fishballs on a chickpea cream and crushed pistachios from
Stigliano with.*

15,00 €

Carpaccio 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.*

No glutine

18,00 €



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

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

Piatti Tradizionali

(Traditional dishes)

* * *

Pane cotto di nonna Maria

Pane cotto al profumo di alloro, aglio e pomodoro con tuorlo fresco panato e fritto.

Bread cooked with the scent of bay leaves, garlic, and tomato, with a breaded and fried fresh yolk.

Opz 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 €

Minestra di Legumi del giorno

Legume Soup of the Day

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 €

Sformato di verdure

Sformato di verdure scelte in base alla stagionalità e della reperibilità.

Vegetable flan according to the seasonality of the vegetables.

16,00 €

Tripa di Nonna Paola 🌱

Fratraglie con misto di verdure servita con spolverata di pecorino di moliterno

Tripe, Mixed of vegetable served with a sprinkling of Moliterno pecorino cheese.

15,00 €

La pesca dell'arrosto

Un piatto che celebra la tradizione materana: succulento agnello arrosto, cipolla materana e un contorno a sorpresa dello chef. Il resto è una sorpresa da scoprire.

A dish that celebrates Matera's tradition: succulent roasted lamb, Matera onion, and a surprise side from the chef. The rest is a surprise to discover.

20,00 €



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

* * *

Spaghetti quadro al sugo di baccalà

18,00 €

Spaghetti quadro al sugo di Baccalà con datterino, battuto di cipolla e prezzemolo.

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

Spaghetti alla San Giuann-n

16,00 €

Pasta fresca con pomodorini Pachino, acciughe, capperi e aglio, condita con olio extravergine di oliva, per un piatto che esalta i sapori della tradizione materana.

Fresh pasta with Pachino tomatoes, anchovies, capers, and garlic, seasoned with extra virgin olive oil, for a dish that highlights the flavors of Matera's tradition.

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

Vegetariano
Opz. vegano

16,00 €

Cavatello di Farinaccio con pomodorino saltato e scaglie cacioricotta.

Whole wheat cavatello with sautéed cherry tomatoes and cacioricotta shavings.

Cavatellino con ceci 🌱

Vegetariano

16,00 €

Cavatellini fatti a mano con ceci cipolla fritta e granella di pistacchio di Stigliano.

Small pasta handmade with chickpeas, fried onion, and crushed pistachios from Stigliano..

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

Secondi

(second courses)

* * *

La pignata		20,00 €
<i>Saporita carne di pecora cotta lentamente in pentola con salumi, verdure, patate.</i> <i>Savory sheep meat, slowly cooked in a pot with cold cuts, vegetables, potatoes.</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>		
Medaglione di cosciotto d'agnello		22,00 €
<i>Agnello lardellato contornato da un medaglione di verdure croccantate in forno e chips di pane di matera con cipolla caramellata</i> <i>Larded lamb with crispy vegetable medallion and Matera bread chips with caramelized onion</i>		
Baccalà della tradizione	No glutine	18,00 €
<i>Baccalà in olio cottura servito su Gel di barbabietola rossa con cavolo Viola saltato in padella e scaglie di mela Kissabel.</i> <i>Cod cooked in oil served on red beetroot gel with sautéed purple cabbage and Kissabel apple shavings.</i>		
Baccalà Fritto		18,00 €
<i>Fried Cod fish</i>		

Contorni

* * *

Verdura di stagione / Seasonal vegetables	7,00 €
Verdura saltata / Sauteed vegetables	7,00 €
Insalata verde / Green salad	7,00 €
Insalata di pomodori / Tomato salad	7,00 €
Patate al rosmarino / Potatoes with rosemary	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