

# MENU' DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA



TASTING MENU  
FOOD AND WINE

BENVENUTO  
APPETIZERS

Peperoni cruschi di Senise e degustazione di olio lucano  
Senise Cruschi Peppers and Lucanian Extra Virgin Olive Oil Tasting

ASSAGGI DI TERRITORIO  
STARTER TASTINGS OF THE TERRITORY

Baccalà su crema di ceci biologici e granella di pistacchio di Stigliano  
Cod on organic chickpea cream and Stigliano pistachio granules

Parmigiana di zucca e polpetta di pane in salsa di pomodoro e basilico  
Eggplant parmigiana and bread balls fried in a fragrant tomato and basil sauce

Carpaccio di vitellino podolico a bassa temperatura con citronette agli agrumi e prezzemolo  
Low-temperature podolic veal carpaccio with citrus citronette and parsley

\*\*\*

PRIMO PIATTO A SCELTA  
MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Pacchero al sugo di baccalà delle feste.

Pacchero al sugo di baccalà olive leccine, prezzemolo  
Pacchero with cod sauce, Leccine olives, parsley

Orecchiette fatte a mano in un saporito ragù tipico della tradizione con pezzi di carne di manzo  
Handmade orecchiette in a savory ragù typical of the tradition, with beef blade steak

\*\*\*

SECONDO PIATTO A SCELTA  
SECOND COURSE OF YOUR CHOICE

Guancia di suino nero lucano, cotta a bassa temperatura con carpaccio di zuccina marinata al limone  
Lucanian black pork cheek, cooked at low temperature with lemon marinated zucchini carpaccio

Baccalà della tradizione.

Baccalà in olio cottura servito su un letto di patate croccanti, pomodorini confit, cipolla, origano,  
prezzemolo, polvere di olive di Ferrandina infornate e mollica frita.  
Cod cooked in oil served on a bed of crispy potatoes, confit cherry tomatoes, onion, oregano, parsley,  
powdered baked Ferrandina olives and fried breadcrumbs.

\*\*\*

DOLCE  
DESSERT

Bontà del giorno  
Dessert of the day

\*\*\*

PREZZO DEL MENU' (ACQUA E COPERTO INCLUSI)  
MENU PRICE INCLUDING WATER AND COVER CHARGE  
€ 58,00

N.B. Il menù non è condivisibile ed è realizzabile minimo per 2 persone  
The menu is not shareable and can be prepared for a minimum of 2 people

IN ABBINAMENTO AL MENU' DEGUSTAZIONE,  
SI CONSIGLIA L'ASSAGGIO DEI VINI DEL TERRITORIO.  
TO MATCH THE TASTING MENU, WE RECOMMEND PAIRING  
WITH LOCAL WINES.

ABBINAMENTO TRE CALICI  
THREE WINE TASTINGS

- Vino Bianco "Greco Matera DOC"
- Vino Rosè "Primitivo Matera DOC"
- Vino Rosso "Primitivo in purezza Matera DOC"
  - White Wine "Greco Matera DOC"
  - Rosé Wine "Primitivo Matera DOC"
  - Red Wine "Primitivo Matera DOC"

€ 20,00

\*\*\*\*\*

ABBINAMENTO CINQUE CALICI  
FIVE WINE TASTINGS

- Vino Spumante "Metodo Classico Rosè da Primitivo"
  - Vino Bianco "Greco Matera DOC"
  - Vino Rosè "Primitivo Matera DOC"
- Vino Rosso "Primitivo in purezza Matera DOC"
  - Vino da Meditazione "Aglianico Erbato"
- Sparkling wine "Champenois Method Rosè from Primitivo grapes"
  - White Wine "Greco Matera DOC"
  - Rosé Wine "Primitivo Matera DOC"
  - Red Wine "Primitivo Matera DOC"
- Meditation Wine "Aglianico wine flavoured with herbs"

€ 30,00

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".

VI RINGRAZIAMO PER AVERCI SCELTI, CON LA SPERANZA DI ESSERE RIUSCITI A TRASFERIRVI L'AMORE E LA PASSIONE CHE METTIAMO OGNI GIORNO NEL NOSTRO MERAVIGLIOSO LAVORO.

WE THANK YOU FOR CHOOSING US, WITH THE HOPE OF HAVING BEEN ABLE TO TRANSFER TO YOU THE LOVE AND PASSION THAT WE PUT EVERY DAY INTO OUR WONDERFUL WORK.



Phone +39 0835 1651370 - email: [info@lalopa.com](mailto:info@lalopa.com)

Indirizzo: Via Bruno Buozzi, 13, 75100, Matera Italia