



## MENU' DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICO

### TASTING MENU' FOOD AND WINE



*Il nostro locale promuove i cibi buoni, puliti e giusti del territorio per salvare la biodiversità. La rete è formata dai locali che Slow Food seleziona e inserisce nella sua guida "Osterie d'Italia".*

*Our establishment promotes good, clean, and fair local food to help preserve biodiversity. This network is made up of the venues selected by Slow Food and included in its "Osterie d'Italia" guide.*

## **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 peperoni di Stagione.  
Salt cod on seasonal bell pepper cream.

-

“La colazione del contadino“

Frittata con verdure di stagione, scamorza su pane fresco di Matera  
“The farmer’s breakfast”

Seasonal vegetable frittata with scamorza cheese on fresh Matera bread.

-

Carpaccio di vitellino cotto a bassa temperatura condito con valeriana e tocchetti di pane croccante e peperone crusco.  
Low-temperature veal carpaccio dressed with lamb’s lettuce, crunchy bread croutons, and crusco pepper.

## **PRIMO PIATTO A SCELTA**

(Main Course Of Your Choice)

\* \* \*

Pacchero al sugo di Baccala’ con datterino giallo e granella di pistacchio lucano.  
Paccheri with salt cod sauce, yellow datterino tomatoes, and chopped Lucanian pistachios.

or

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 cotta a bassa temperatura (CBT) con riduzione di aglianico e caponata di verdure croccanti alla menta e fette di mela in osmosi.

Low-temperature cooked beef cheek with Aglianico reduction, minty crunchy vegetable caponata, and osmosed apple slices.

or

Baccala’ in olio cottura con pomodorini capperi e olive di Ferrandina.  
Oil-poached salt cod with cherry tomatoes, capers, and Ferrandina olives.

## **DOLCE DEL GIORNO**

(Dessert Of The Day)

\* \* \*

**PREZZO DEL MENU’** (Acqua E Coperto Inclusi)

**MENU PRICE** (Water And Service Included)

**€ 58,00**

\* 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"
  - 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"
  - White Wine "Greco Matera DOC"
  - Rosé Wine "Primitivo Matera DOC"
  - Red Wine "Primitivo Matera DOC"
- Meditation Wine "Aglianico wine flavoured with herbs"

€ 30,00

