



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.

Selezione Formaggi Lucani

(Tasting local cheese Menu)

* * *

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

20,00€

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.

Senza glutine

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.

Gluten free

7

Selezione di formaggi a caglio vegetale

20,00€

Selezione 4 di formaggi tipici di produzione artigianali:

Senza Glutine

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:

Gluten free

7

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.



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

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)
no glutine
(For 2)
Gluten free

20,00€

⑦

“La Cazziaun” La colazione del contadino

Frittata con verdure di stagione su pane fresco di Matera e scamorza

Seasonal vegetable frittata on fresh Matera bread with scamorza cheese.

Vegetariano

12,00 €

①③⑦

Lo spuntino Materano

Fette di Pane di Matera con Ricotta forte di pecora e pomodorini

Slices of Matera bread with strong sheep's milk ricotta and cherry tomatoes.

Vegetariano

10,00 €

①⑦

Peperoni Cruschi

Peperoni essiccati al sole e fritti al momento.

Sun-dried peppers fried to order.

Vegano
vegan

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 €

①⑦

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 €

①③⑦

Fritto di Baccalà su crema di peperoni

Quadrotti di baccalà fritto su crema di peperoni

Fried salt cod bites on a bell pepper cream.

15,00 €

①④

Carpaccio di Vitellino

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.

Opz. no glutine

18,00 €

①

Tartare di Baccalà agli agrumi

Tartare di baccalà con emulsione di Agrumi, olio e prezzemolo

Salt cod tartare with a citrus, olive oil, and parsley emulsion.

no glutine

18,00 €

④

Carpaccio di tacchino 🌱

Carpaccio di tacchino con polvere di olive nere di Ferrandina e granella di pistacchio lucano.

Turkey carpaccio with Ferrandina black olive powder and Lucanian pistachio crumble.

no glutine

18,00 €



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

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)

* * *

Pacchero al sugo di baccalà 🌱		18,00 €
<i>Pacchero al sugo di Baccalà con datterino giallo e granella di pistacchio lucano.</i>		
<i>Paccheri with salt cod sauce, yellow datterino tomatoes, and chopped Lucanian pistachios.</i>		① ④
Spaghetto alla San Giuann-n		16,00 €
<i>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.</i>		
<i>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.</i>		① ④
Orecchiette al Ragù della Domenica		16,00 €
<i>Orecchiette fatte a mano, in un saporito ragù tipico della tradizione con pezzi di carne di manzo.</i>		
<i>Handmade orecchiette in a savory ragù typical of the tradition, with beef steak.</i>		①
Cavatelli al vino rosso con verdura di stagione	Vegetariano	18,00 €
<i>Cavatellino impastato al vino rosso e saltato con cardi, finocchietto selvatico, datterino giallo e mollica di pane di Matera frita</i>		
<i>Cavatellini made with red wine dough and tossed with cardoons, wild fennel, yellow datterino tomatoes, and fried Matera bread crumbs.</i>		①
Fave e cicorie	Vegano Opz. No glutine	12,00 €
<i>Un nido di cicorie saltate in padella si posa sulla saporita crema di fave secche. Peperone crusco di senise IGP ed olio Evo e pane di Matera completano la magia!</i>		
<i>A nest of pan-sauteed chicory rests on a flavorful cream of dried fava beans. Senise IGP "crusco" (dried pepper), Matera bread and extra virgin olive oil complete the magic!</i>		①
Crapziata Materana	Vegano Opz. No glutine	15,00 €
<i>Piatto povero di origini molto antiche, consiste in un mix di legumi e cereali servito con pane di Matera abbrustolito</i>		
<i>A humble dish with very ancient origins, consisting of a mix of legumes and cereals served with toasted Matera bread..</i>		①
Parmigiana di melanzane	Vegetariano	16,00 €
<i>Strati di melanzane fritte, sugo di pomodoro e basilico e scamorza</i>		
<i>Layers of fried eggplant, tomato and basil sauce, and scamorza cheese.</i>		① ⑦



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

Secondi

(second courses)

* * *

La pignata		24,00 €
<i>Saporita carne di pecora cotta lentamente in pentola con salumi, verdure, patate servito dentro una pignata in cotto chiusa da una crosta di pane.</i>		
<i>Flavorful sheep meat, slowly cooked in a pot with cured meats, vegetables, and potatoes, served in a terracotta owl sealed with a bread crust.</i>		①
Tagliata di Manzo		22,00 €
<i>Tagliata di manzo con rucola e cacioricotta e contorno di patata a fisarmonica su crema di pomodoro bruciato</i>		
<i>Sliced beef steak with rocket and cacioricotta cheese, served with an accordion potato on burnt tomato cream.</i>		⑦
La pesca dell'arrosto		20,00 €
<i>Un piatto che celebra la tradizione materana: succulento agnello arrosto, cipolla materana e pomodorini.</i>		
<i>A dish that celebrates the tradition of Matera: succulent roast lamb, Matera onion, and cherry tomatoes.</i>		
Guancia di suino Nero Lucano	No glutine	22,00 €
<i>Guancia cotta a bassa temperatura (CBT) con riduzione di aglianico e caponata di verdure croccanti alla menta e fette di mela in osmosi.</i>		
<i>Low-temperature cooked beef cheek with Aglianico reduction, minty crunchy vegetable caponata, and osmosed apple slices.</i>		
Uovo locale di "galline felici"	Opz. Vegetariano	15,00 €
<i>Uovo a doppia cottura, avvolto in una croccante panatura di pane raffermo, adagiato su vellutata di porri e patate, con pancetta croccante. Opzionale con tartufo lucano.</i>	Opz. 18,00 €	
<i>Double-cooked egg, coated in a crispy stale bread crust, served on a velvety leek and potato purée, with crispy pancetta. Optional with Lucanian truffle.</i>		① ③
Baccalà della tradizione 🌿	No glutine	18,00 €
<i>Baccalà in olio cottura con pomodorini capperi e olive di Ferrandina.</i>		
<i>Oil-poached salt cod with cherry tomatoes, capers, and Ferrandina olives..</i>		④
Tagliata di tacchino	Opz. No glutine	18,00 €
<i>Tagliata di tacchino con rucola e cacioricotta con contorno di insalata mista e tarallo sbriciolato</i>		
<i>Sliced turkey with rocket and cacioricotta cheese, served with a mixed salad and crumbled tarallo.</i>		① ⑦



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

Contorni

* * *

Verdura saltata / <i>Sauteed vegetables</i>	7,00 €
Insalata mista / <i>Mixed salad</i>	7,00 €
Insalata di pomodori / <i>Tomato salad</i>	7,00 €
Patate al rosmarino / <i>Potatoes with rosemary</i>	7,00 €
Insalata con straccetti di tacchino CBT e granella di pistacchio lucano / <i>Salad with low-temperature cooked turkey strips and chopped Lucanian pistachios.</i> 	12,00 €



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

Allergeni

* * *

- 1 CEREALI
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVA
- 4 PESCE
- 5 ARACHIDI
- 6 SOIA
- 7 LATTE
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO
- 10 SENAPE
- 11 SEMI DI SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI



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



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