C R E D E N Z A

DESSERT

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

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.

Credenza

(Dessert)

* * *

Dolci fatti in casa dallo chef

(Homemade desserts by the chef)

Tiramisù alla materana

7,00€

Crema di tiramisù su tocchetti di pane di Matera croccante con crema al mascarpone aromatizzato al san Marzano Borsci e caffè.

Tiramisu cream served on crunchy cubes of Matera bread, featuring a mascarpone cream infused with San Marzano Borsci liqueur and coffee.



Torta caprese

7,00€

Farina di mandorle, cioccolato fondente e cacao.

Almond flour, dark chocolate, and cocoa.



Pannacotta

7,00€

Dessert a base di panna fresca, aromatizzata alla vaniglia con frutta fresca di stagione.

A dessert made with fresh cream, flavored with vanilla, and topped with fresh seasonal fruit.



* * *

Dolci fuori menù del giorno

7,00€

Dessert specials of the day.

* * *

Frutta di stagione

7,00€

Seasonal fruit.

* * *

Gelati artigianali

(Hand-crafted ice cream)

Cottino di Miglionico — 7,00€

Gelato alle mandorle con fichi secchi, finocchietto selvatico, e riduzione di cotto di fichi.

Almond gelato with dried figs, wild fennel, and a reduction of cooked fig must.

Noci e fichi — 7,00€

Gelato alle noci e fichi secchi dolci caramellati con riduzione di cotto di fichi.

Walnut and dried fig ice cream, with caramelized sweet figs and a reduction of cooked fig syrup.

Mandorle — 7,00€

Gelato alle mandorle amare, servito con olio extravergine di olive e deliziosa granella di mandorle.

Bitter almond gelato, served with extra virgin olive oil and delicious crushed almonds.

* * *

Cioccolato artigianale lucano. Lingotto da 120 gr. — 14,00€ 1 pz

Selezione di lingotti di cioccolati artiginali serviti su tagliere.

A selection of artisanal chocolate bars served on a wooden board.

Fondente, uvetta e Rum / *Dark chocolate, raisins and rum*

Fondente, nocciole tostate / *Dark chocolate, toasted hazelnuts*

Fondente, peperone crusco / *Dark chocolate, sun-dried crunchy pepper*

Cioccolato bianco al caramello, anacardi / *Caramel white chocolate, cashews*

Latte wafer alla nocciola / *Hazelnut milk wafer*

* * *

Caffetteria

(Cafeteria)

Caffè	**2,00 €**
Caffè d'orzo	**2,00 €**
Caffè decaffeinato	**2,00 €**
Caffè macchiato	**2,00 €**
Cappuccino	**3,00 €**
Caffè americano	**3,00 €**
Caffè corretto	**4,00 €**
Caffè doppio	**4,00 €**

* * *

Rosoli della casa

(House-made liqueurs)

Melanzana rossa di rotonda "85048"	**6,00 €**
Nocino di Paolo "70022"	**6,00 €**
Mirto	**4,00 €**
Zenzero	**4,00 €**
Limoncello	**4,00 €**

* * *

Liquori

(Liqueurs)

Fernet Branca	**4,00 €**
Jagermeister	**4,00 €**
Montenegro	**4,00 €**
Amaro Lucano	**4,00 €**
Amaro Lucano Anniversario	**5,00 €**
Amaro del Capo	**4,00 €**
Jefferson	**6,00 €**
Baileys	**4,00 €**
Liquirizia	**4,00 €**
Kalos Lero	**4,00 €**
Padre Peppe	**4,00 €**

* * *

Grappe

Grappa Bianca	**5,00 €**
Grappa Barricata	**5,00 €**
Berta “Monprà” Barricata	**7,00 €**
Berta Grappa “Tre Soli Tre” millesimata	**15,00 €**
Berta Villa Prato	**7,00 €**

* * *

Vini dolci

(Dessert wine)

Ippocrate Erbato - Tenuta Eleano (Ripacandida PZ)

35,00 €

Vino medicinale dagli effetti benerfici e digestivi dovuto all'infusione di erbe e bacche spontanee raccolte nei vigneti dell'azienda. Abbinato al cioccolato fondente o anche bevuto da solo, diventa un elegante vino da meditazione.

al calice 9,00 €

A medicinal wine with beneficial, digestive properties, created by infusing wild herbs and berries gathered from the estate's vineyards. Whether paired with dark chocolate or enjoyed on its own, it makes for an elegant meditation wine.

by the glass € 9.00

Ambra - Tenuta Eleano (Ripacandida PZ)

40,00 €

Uve di Moscato a vendemmia tardiva, affinamento in barriques 18 mesi.
Le uve vengono vendemmiate a metà ottobre dopo una lunga disidratazione in vigna. La vinificazione è identica ad un rosso, non si separano le uve dal mosto fino a fine fermentazione. Ambra passa in barrique per un lungo affinamento di almeno 24 mesi per poi essere imbottigliato e venduto dopo 12 mesi di riposo in bottiglia.

al calice 10,00 €

Late-harvest Moscato grapes, aged for 18 months in barriques.
The grapes are harvested in mid-October, following an extended period of dehydration on the vine. The winemaking process mirrors that of a red wine: the grapes remain in contact with the must until fermentation is complete. The wine—named "Ambra"—is then aged in barriques for at least 24 months, followed by a further 12 months of bottle maturation before it is released for sale.

by the glass € 10.00

Sacro Dono - Battifarano (Nova Siri MT)

45,00 €

Pinot nero appassito in pianta.
Uve a bacca nera da agricoltura interrata, raccolte a mano sull'altopiano di Crrolongo. Vino caldo e dai tannini setosi. Sentori di mora, frutti rossi maturi anche in confettura. Sbuffi balsamici e di cacao ne aumentano la complessità.

al calice 12,00 €

Pinot Noir, with grapes left to wither on the vine.
These dark-skinned grapes are grown using sustainable, soil-focused farming practices and are hand-harvested on the Crrolongo plateau. The wine is warm, with silky tannins. It offers notes of blackberry and ripe red fruits—reminiscent of fruit preserves—complemented by hints of balsam and cocoa that add further complexity.

by the glass € 12.00

* * *

Whisky

Tullamore Dew — 5,00 €

Tripla distillazione per questo blended Irish Whiskey invecchiato in botti di ex Bourbon ed European ex Sherry.
Dal gusto morbido e fruttato di buona persistenza, regala all'olfatto una dolcezza mielata.

Triple-distilled, this blended Irish Whiskey is aged in ex-Bourbon and European ex-Sherry casks.
It offers a smooth, fruity taste with good persistence, while the nose reveals a honeyed sweetness.

Chivas Regal 12 anni — 7,00 €

L'assaggio è incredibilmente morbido, vellutato in una giusta coesione tra la vaniglia, il cioccolato e sensazioni burrose di biscotto, con un tocco finale lievemente affumicato e lungo, su una gradevole persistenza di ritorni tostati.

On the palate, it is incredibly smooth and velvety, with a well-integrated blend of vanilla, chocolate, and buttery biscuit notes, followed by a long, subtly smoky finish that leaves a pleasant, lingering impression of toasted nuances.

Laphroaig 10 — 9,00 €

10 anni di affinamento per questo Islay single malt Scotch Whisky.
Intenso e persistente, dove dominano fumo di torba e note marine. Il finale è lungo e persistente.

Aged for 10 years, this Islay single malt Scotch whisky is intense and lingering, dominated by peat smoke and maritime notes. The finish is long and persistent.

Ballantines — 7,00 €

Whisky morbido con sfumature di mele rosse, cioccolato al latte, miele e legno di quercia.
Delicato e prevalentemente persistente.

A smooth whisky with nuances of red apples, milk chocolate, honey, and oak wood.
Delicate and notably persistent.

* * *

Rum

Flor De Cana 7 y Gran Reserva — 5,00 €

Slow Rum distillato con 100% energia rinnovabile in Nicaragua. Dal 1890 qui si producono Rum senza aggiunta di zuccheri e additivi. Morbido ma non stucchevole, dalla lunga persistenza sulle note di vaniglia, note tostate, miele e cioccolato fondente.

Slow Rum is distilled in Nicaragua using 100% renewable energy. Since 1890, the rum produced here has been made without the addition of any sugars or additives. It is smooth—yet never cloying—with a long-lasting finish characterized by notes of vanilla, toasted elements, honey, and dark chocolate.

Brugal 1888 — 9,00 €

Ron della Repubblica Dominicana dal doppio invecchiamento in botti di quercia americana ex-bourbon e botti di quercia rossa europea ex Sherry Oloroso. Prodotto dal 1749, sanno come raggiungere il gusto complesso e persistente che si evolve in bocca sorso dopo sorso.

A rum from the Dominican Republic, double-aged in ex-bourbon American oak casks and ex-Oloroso Sherry European red oak casks. Produced since 1749, the makers know how to achieve a complex, lingering flavor that evolves on the palate with every sip.

Appleton Estate 12 — 9,00 €

Dal 1749 Appleton rappresenta l'eccellenza Giamaicana e questo meticoloso blend è composto di Rum artigianali invecchiati minimo 12 anni. Un Pure Single Rum morbido e molto complesso, che sorprende per la sua profondità ricca di sfaccettature.

Since 1749, Appleton has represented Jamaican excellence; this meticulous blend consists of artisanal rums aged for a minimum of 12 years. It is a smooth, highly complex Pure Single Rum that surprises with its multi-faceted depth.

Ron Zacapa 23 — 9,00 €

E' un pregiato Rum del Guatemala particolarmente apprezzato per la sua morbidezza, ricchezza aromatica e complessità.

It is a fine rum from Guatemala, highly prized for its smoothness, aromatic richness, and complexity.