LA LOPA

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

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.

Benvenuto

(Appetizers)

Cheese cake salata con mousse di ricotta con crumble di tarallo e peperone crusco di senise.

Savory cheesecake with a ricotta mousse, topped with a crumble of tarallo and peperone crusco from Senise.

* * *

Assaggi di territorio

(Tastes of the region)

Baccalà fritto su crema di ceci neri lucani e cipolla di Matera caramellata.

Fried salt cod served on a purée of black chickpeas from the Basilicata region, topped with caramelized onion from Matera.

Carpaccio di vitellino CBT con stracciatella al tartufo lucano, rucola e polvere si olive infornate di Ferrandina.

Sous-vide (CBT) veal carpaccio with truffle-infused stracciatella from the Basilicata region, arugula, and a powder of oven-dried olives from Ferrandina.

Bruschette con pane di Matera, ricotta forte e pomodori secchi.

Bruschetta made with Matera bread, sharp ricotta, and sun-dried tomatoes.

* * *

Primo piatto a scelta

(Main course of your choice)

Fagottino prezzemolato fatto a mano ripieno di pezzente lucana su crema di peperone crusco, stracciatella e mollica fritta.

Handmade parsley-infused parcel filled with pezzente lucana, served on a cream of peperone crusco with stracciatella cheese and fried breadcrumbs.

Ferricelli integrali di grano senatore cappelli con datterino giallo, baccalà e granella di pistacchio lucano.

*Whole-grain *ferricelli* pasta made from Senatore Cappelli wheat, served with yellow datterino tomatoes, salt cod, and crushed pistachios from Basilicata.*

* * *

Secondo piatto a scelta

(Second course of your choice)

Guancia di suino nero lucano cotta a bassa temperatura con fondo bruno e pop-corn di lenticchia lucana con contorno di cavolo cappuccio rosso marinato.

Low-temperature cooked cheek of Lucanian black pig, served with a rich brown stock reduction and Lucanian lentil popcorn, accompanied by marinated red cabbage.

Baccalà della tradizione (CBT) con capperi olive e patate.

Traditional-style salt cod (CBT) with capers, olives, and potatoes.

* * *

Dolce

(Dessert)

Bontà del giorno.

Treat of the day.

* * *

Prezzo del menù (acqua e coperto inclusi)

Menu price (water and cover charge included)

€ 65,00

N.B. Il menù non è condivisibile ed è realizzabile minimo per 2 persone.

The menù is not shareable and can be prepared for a minimum of 2 people.

In abbinamento al menù degustazione il nostro somelier consiglia l'assaggio dei vini del territorio.

To accompany the tasting menu, our sommelier recommends sampling local wines.

* * *

Degustazione tre calici

(Three-glass tasting)

Tre calici di vino del territorio (Bianco – Rosato – Rosso).

Three glasses of local wine (white, rosé, and red).

€ 25,00

* * *

Degustazione cinque calici

(Five-glass tasting)

Cinque calici di vino del territorio (Bollicina – Bianco – Rosato – Rosso – Passito).

Five glasses of local wine (sparkling, white, rosé, red, and passito).

€ 35,00

N.B. I vini della degustazione sono le migliori etichette del territorio presenti in carta.

N.B. The wines featured in the tasting are the best labels from the local area available on our wine list.

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

FOLLOW US

LA LOPA

Via Bruno Buozzi, 13, 75100 Matera MT

0835 1651370

info@lalopa.com

www.lalopa.com