LA LOPA

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.



Cos'è La Lopa?

(What is La Lopa?)

La Lopa, un antico strumento in ferro battuto usato per il dragaggio dei pozzi, è la metafora perfetta per la nostra "casa" nel cuore dei Sassi di Matera. Come La Lopa rivela tesori nascosti, così noi desideriamo svelare le meraviglie di questa terra.

La Lopa, an ancient wrought-iron tool once used for dredging wells, serves as the perfect metaphor for our "home" in the heart of the Sassi of Matera. Just as La Lopa uncovers hidden treasures, we aspire to reveal the wonders of this land.

La nostra filosofia

(Our philosophy)

La cucina del nostro ristorante è tradizionale, vera e con sapori autentici. Crediamo che la cucina sia un'espressione della cultura e della storia di un territorio, e che debba essere un'esperienza sensoriale completa.
Per questo motivo, poniamo grande attenzione alla ricerca delle materie prime, che devono essere fresche, genuine e di stagione. Ci riforniamo da produttori locali, che condividono i nostri valori e la nostra passione per la buona cucina.
I nostri piatti sono semplici, ma gustosi e appaganti. Utilizziamo tecniche di preparazione tradizionali, che esaltano il sapore dei prodotti.
Vogliamo che i nostri ospiti possano vivere un'esperienza culinaria unica, che li faccia sentire a casa e che li lasci con il ricordo di sapori autentici.

Our restaurant's cuisine is traditional, genuine, and full of authentic flavors. We believe that cooking is an expression of a region's culture and history, and that it should be a complete sensory experience.
For this reason, we place great care in sourcing our ingredients, ensuring they are fresh, wholesome, and seasonal. We work with local producers who share our values and our passion for fine food.
Our dishes are simple, yet flavorful and satisfying. We employ traditional preparation techniques that enhance the natural taste of the ingredients.
We want our guests to enjoy a unique culinary experience—one that makes them feel at home and leaves them with the lasting memory of authentic flavors.

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

Selezione di formaggi a caglio vegetale — 20,00€

Senza glutine

Selezione 4 di formaggi tipici di produzione artigianali:

***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 giallinacontinua l'affinatura nel timo sprigionando aromi particolari.*

***Tartufino** è un formaggio di pecora farcito con il tartufo senza estratti, formaggio morbido a stagionatura lunga.*

Gluten free

Selection of 4 Typical Artisan Cheeses:

***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 PRESIDIUM 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
senza glutine

For 2
gluten free

20,00€

“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€

Lo spuntino Materano

Fette di Pane di Matera con Ricotta forte di pecora e pomodoro secco.

Slices of Matera bread with strong sheep’s milk ricotta and sun-dried tomato.

Vegetariano

10,00€

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.

10,00€

Il Ceccio

Tipico impasto di pane fritto servito con crema di ricotta di pecora salata.

Traditional fried bread dough served with a cream of salted sheep's milk ricotta.

Opz. Vegano

10,00€

Peperoni Cruschi

Peperoni essiccati al sole e fritti al momento.

Sun-dried peppers fried to order.

Vegano

Vegan

10,00€

Carpaccio dell’orto

Carpaccio dell’orto con verdure di stagione marinate in olio e limone, rucola e cacioricotta.

Garden-style carpaccio with seasonal vegetables marinated in oil and lemon, arugula and cacioricotta.

12,00€

Carpaccio di Vitellino

Carpaccio di vitellino cotto a bassa temperatura condito stracciatella al tartufo lucano, rucola e polvere di olive di Ferrandina

Low-temperature cooked veal carpaccio, dressed with truffle-infused stracciatella from the Basilicata region, arugula, and powdered olives from Ferrandina

Opz. no lattosio

20,00€

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

Coperto e pane di Matera € 3,00 a persona
Service and Matera bread € 3,00 each

Carpaccio di tacchino

No glutine

18,00€

Carpaccio di tacchino cotto a bassa temperatura con rucola e melograno.

Low-temperature cooked turkey carpaccio with arugula and pomegranate.

Tartare di Baccalà agli agrumi

18,00€

Tartare di baccalà con agrumi, olio, gel all'arancia, pepe rosa e noce moscata.

Salt cod tartare with citrus, olive oil, orange gel, pink peppercorns, and nutmeg.



Fritto di baccalà su crema di ceci neri lucani

18,00€

Quadrotti di baccalà fritto su crema di ceci neri lucani con cipolla di Matera caramellata allo zafferano.

Fried salt cod squares served on a cream of black chickpeas from Basilicata, with saffron-caramelized Matera onion.



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

* * *

Ferricelli integrali al sugo di baccalà

18,00€

Ferricelli integrali di grano Senatore Cappelli al sugo di baccalà con datterino giallo e granella di pistacchio lucano.

*Whole-grain ferricelli pasta made from Senatore Cappelli wheat, served with a salt cod (*baccalà*) sauce, yellow datterino tomatoes, and crushed Lucanian pistachios.*

Orecchiette al Ragù della Domenica

16,00€

Orecchiette fatte a mano, in un saporito ragù tipico della tradizione con pezzi di carne mista.

Handmade orecchiette served in a flavorful, traditional-style ragù containing pieces of mixed meat.

Tagliolino al vino rosso con cicerchia lucana

Vegano

16,00€

Tagliolino impastato al vino rosso con cicerchia lucana (legume antico e rustico) e cipolla fritta

Tagliolino pasta made with red wine, served with Lucanian grass peas (an ancient, rustic legume) and fried onion

Le scorz d'amell alle cime di rapa

16,00€

Pasta fresca con cima di rapa, alici, aglio e mollica fritta.

Fresh pasta with turnip tops, anchovies, garlic, and fried breadcrumbs.

Fagottino prezzemolato con ripieno pezzente lucana

20,00€

Fagottino fatto a mano prezzemolato con ripieno di pezzente lucana (salsiccia povera della tradizione contadina lucana) su salsa al peperone crusco, stracciatella e mollica fritta

*Handmade parcel seasoned with parsley, filled with *pezzente lucana* (a traditional, rustic sausage from the Basilicata region), served on a *peperone crusco* (sun-dried, fried sweet pepper) sauce, topped with *stracciatella* cheese and fried breadcrumbs.*

Fave e cicorie

Vegano

Opz. no glutine

12,00€

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!

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!

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

Coperto e pane di Matera € 3,00 a persona
Service and Matera bread € 3,00 each

Crapiata Materana

Vegano

15,00€

Piatto povero di origini molto antiche, consiste in un mix di legumi servito con pane di Matera abbrustolito.

A humble dish of very ancient origins, it consists of a mix of legumes served with toasted Matera bread.

Parmigiana di zucca

Vegetariano

16,00€

Strati di zucca lucana con scamorza affumicata, formaggio e besciamella (fatta da noi).

Layers of Lucanian pumpkin with smoked scamorza, cheese, and béchamel sauce (made by us).

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

Coperto e pane di Matera € 3,00 a persona
Service and Matera bread € 3,00 each

Secondi

(second courses)

* * *

La pignata — 24,00€

Saporita carne di pecora cotta lentamente in pentola con salumi, verdure, patate servito dentro una pignata in cotto chiusa da una crosta di pane.

Flavorful sheep meat, slowly cooked in a pot with cured meats, vegetables, and potatoes, served in a terracotta bowl sealed with a bread crust.

Tagliata di Manzo — 24,00€

Tagliata di manzo (250 gr.) con rucola e cacioricotta e contorno di patata a fisarmonica su crema di peperone crusco

Sliced beef with arugula and cacioricotta, served with a side of accordion-style potato atop a peperone crusco cream

Agnello arrosto della Murgia materana — 25,00€

Un piatto che celebra la tradizione materana: succulento agnello arrosto, cipolla materana e pomodorini arrostisti.

A dish that celebrates the tradition of Matera: succulent roasted lamb, Matera-style onion, and roasted cherry tomatoes.

Guancia di suino Nero Lucano — No glutine — 22,00€

Guancia cotta a bassa temperatura (CBT) con fondo bruno popcorn di lenticchie lucane con contorno di cavolo cappuccio rosso e marinato.

Low-temperature cooked (sous-vide) beef cheek with a rich brown stock reduction, lentil popcorn from the Basilicata region, and a side of marinated red cabbage.

Uovo locale di “galline felici” — Opz. Vegetariano — 15,00€ opz. 18,00€

Uovo a doppia cottura, avvolto in una croccante panatura di pane raffermo, adagiato su vellutata di porri, patate e zafferano, con pancetta croccante. Opzionale con tartufo lucano.

Double-cooked egg, encased in a crispy crust of stale bread, served atop a velvety purée of leeks, potatoes, and saffron, finished with crispy pancetta. Optional: with truffle from the Basilicata region.

Baccalà della tradizione — No glutine — 18,00€

Baccalà cotto in CBT con pomodorini, olive leccine, patate e capperi.

Sous-vide cooked salt cod with cherry tomatoes, Leccino olives, potatoes, and capers.

Tagliata di tacchino — 18,00€

Tagliata di tacchino cotta a bassa temperatura con rucola e cacioricota con contorno di insalata mista e pomodoro secco.

Low-temperature cooked sliced turkey with arugula and cacioricota, served with a side of mixed salad and sun-dried tomatoes.

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

Coperto e pane di Matera € 3,00 a persona
Service and Matera bread € 3,00 each

Contorni

* * *

Verdura saltata / *Sauteed vegetables*	**7,00€**
Insalata mista / *Mixed salad*	**7,00€**
Insalata di pomodori / *Tomato salad*	**7,00€**
Patate al rosmarino / *Potatoes with rosemary*	**7,00€**

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

Coperto e pane di Matera € 3,00 a persona
Service and Matera bread € 3,00 each

Allergeni

* * *


CEREALI / *cereals*


CROSTACEI / *crustaceans*


UOVA / *egg*


PESCE / *fish*


ARACHIDI / *peanuts*


SOIA / *soy*


LATTE / *milk*


FRUTTA A GUSCIO / *nuts*


SEDANO / *celery*


SENAPE / *mustard*


SEMI DI SESAMO / *sesame seeds*


ANIDRIDE SOLFOROSA / *sulfur dioxide*

LUPINI / *lupin beans*


MOLLUSCHI / *mollusks*



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

Coperto e pane di Matera € 3,00 a persona
Service and Matera bread € 3,00 each

LA LOPA



Via Bruno Buozzi, 13, 75100 Matera MT



0835 1651370



info@lalopa.com



www.lalopa.com

FOLLOW US



La Lopa Matera



lalopamatera

LA LOPA

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

Coperto e pane di Matera € 3,00 a persona
Service and Matera bread € 3,00 each