



*Cucina e Passione*

*Mettiti comodo: sei a casa!*  
*Make yourself comfortable: you are at home!*

## LA TRADIZIONE

**“ACCMNZÈM BUN”** - *per un buon inizio,*

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI DI PRODUZIONE ARTIGIANALE

*Selection of mixed charcuteries and cheeses handcrafted*

PERDUE  
PERSONE

€  
18,00

**“IL RIPOSO DELLA POLPETTA”**

POLPETTE DI PANE DI MATERA IN SALSA DI POMODORO E BASILICO FRESCO

(vegetariano)

*Bread-balls handmade with tomato sauce and fresh basil*

€  
10,0  
0

**“UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA”**

CIME DI RAPA, MOLLICA FRITTA DI PANE DI MATERA, POLVERE DI  
PEPERONCINO

*Poached egg slow cooked, wild tender steam broccoli and bread crumble with chilly  
pouder*

€  
14,0  
0

**“CECCIO”**

CON SALSA DI POMODORO SECCO E NOCI (vegano)

*Pasta bread deep-fried with sundried tomato pesto, pecan nuts*

€  
8,00

## IL PASCOLO

**“SELEZIONE DI FORMAGGI LUCANI”**

CAPRINO E PECORINO DELLA MURGIA, CACIOCAVALLO LUCANO

STAGIONATO IN GROTTA, CANESTRATO DI MOLITERNO IGP E

CACIOCAVALLO PODOLICO DI BASILICATA

IN ABBINAMENTO A CONFETTURE DEL TERRITORIO (vegetariano)

*Selection of mixed cheeses from basilicata handcrafted*

€ 16,00

## L'ORTO

**PEPERONI CRUSCHI - il nostro street food**

*Crispy peppers*

€ 8,00

**“CRAPIATA”**

LA ZUPPA DI MATERA CON MISTO DI LEGUMI, CEREALI E PATATE NOVELLE (vegano)

*Mixed legumes soup, cereals and new potato with bread chips*

€ 10,00

**“FAVE E CICORIA”**

CREMA DI FAVE SECCHIE, CICORIE DI CAMPO E PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP (vegano)

*Broad beans puree', wild cicory and "crusco" sundried pepper from senise i.g.p.*

€ 12,00

## IL GRANO

*Le nostre paste sono fatte a mano con semola rimacinata di grano duro, acqua e sale  
handmade pasta with re-milled durum wheat semolina, water and salt*

**STRASCINATE ALLE CIME DI RAPA**

CON ACCIUGHE, CRUSCO, MOLLICA DI PANE FRITTO, AGLIO E OLIO

*Handmade staccinate pasta with anchovies, crispy peppers, bread crumble, garlic and oil*

€ 12,00

**CAVATELLI DI MISKIGLIO**

CON RAGU' DI SALSICCIA PEZZENTE, CREMA DI FAGIOLI ROSSI

DI PIGNOLA, MOLLICA FRITTA DI PANE DI MATERA E

POMODORINI SECCHI DELLA COSTA JONICA

*Handmade cavatelli pasta with "pezzente" sausage ragu', red beans, sundried tomato and bread crumble*

€ 14,00

**ORECCHIETTE E CALZONI**

DI RICOTTA DOLCE DELLA TRADIZIONE, CON RAGU' DI CARNI PREGIATE

*Handmade orecchiette and ravioli pasta, filled with ricotta, lemon zest and cinnamon, with reach meats ragu'*

€ 16,00



## MATERA NEL CUORE

### “U CUTTURIDD” DETTA “PIGNATA”

CARNE DI PECORA IN UMIDO CON VERDURE, PATATE, PEZZI DI FORMAGGI E SALUMI

*Slow-cooked sheep meat, with wild herbs, carrots, onions and cherry tomato*

€ 17,00

### SALSICCIA PEZZENTE

IN UMIDO CON CIPOLLA BIANCA DI MATERA AI PROFUMI DELLA MURGIA

COTTA IN TEGAMINO DI TERRACOTTA (**presidio slow food**)

*“pezzente” sausage Mine cooked in clayvase with tomato sauce, onion and herbs*

€ 14,00

### GUANCIA DI SUINO NERO LUCANO

CICORIA DI CAMPO E CREMA ALLE PRUGNE SECCHIE

*Slow cooked black piglet cheek with dried plum cream and wild cicory*

€ 18,00

### TAGLIATA DI MANZO

SCOTTONA LOCALE CON INSALATINA DI STAGIONE

*Wild beef tagliata with seasonal salad*

€ 20,00

## LA CREDENZA

### TIRAMISU’

CON TOCCHETTI DI PANE DI MATERA AL CAFFE’ E CREMA DI MASCARPONE AL PROFUMO DI AMARO LUCANO

*Hand made tiramisu’ with coffee bread crumble and “amaro lucano” bitter flavour*

€ 6,00

### GELATO artigianale “COTTINO DI MIGLIONICO”®

AI FICHI SECCHI CON MANDORLE E FINOCCHIETTO SELVATICO

*Hand-crafted dried figs ice cream with almond and wild fennel*

€ 7,00

### GELATO artigianale

ALLE NOCI E FICHI SECCHI CAMELLATI DI MIGLIONICO

*Hand-crafted dried figs ice cream with pecan nuts*

€ 7,00

### CIOCCOLATO artigianale

LINGOTTINO DA 120GR GUSTI VARI

*Selection of artisanal handcrafted chocolates-bar 120grams*

€ 12,00

*Fondente, uvetta e rum*

*Dark, raisin & rum*

*Fondente, nocciole*

*Dark, hazelants*

*Fondente e peperone crusco*

*Dark and “crusco” pepper*

*Caramello, anacardi*

*Caramel, cashews*

*Fondente, vincotto & semi di amaranto*

*Dark, cooked wine & amaranth seeds*

*Latte, wafer alla nocciola*

*Milk, hazelants wafer*

### DOLCI DELLA TRADIZIONE

SELEZIONE DI PASTICCERIA SECCA DELLA TRADIZIONE MATERANA

*Selection of mixed dried handcrafted patisserie*

€ 8,00

### FRUTTA di stagione

*Seasonal fruits*

€ 5,00

*Coperto e pane di Matera euro 3,00 a persona*

*Entrée di benvenuto*

*A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' ALCUNI PRODOTTI RISPETTANO LA CATENA DEL FREDDO*

**La Lopa** – cucina e passione | Via B. Buoizzi, 13 | 75100, Matera

**Wi-fi: viabuoizzi13**

