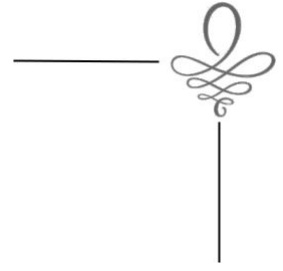
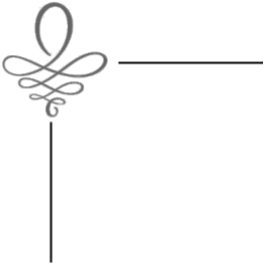


Menu

*“Non esiste una Cucina buona o una Cucina cattiva,
esiste quello che più ti piace.”*

“There is no such thing as a good kitchen or a bad kitchen. There is what
you like best.”

*a cura dello Chef
Giuseppe BALZANO*



Servizio € 3,00

Antipasti
Appetizers

"Fav e Ciquer"

Guazzetto di fave e cicorielle campestri con i suoi crostoni alla brace

Stew of broad beans and country chicory with its grilled toasts

€ 13,00

"Non dire al contadino quanto è dolce il peperone con il pecorino"

Mousse di ricotta e pecorino di Moliterno Doc con miele, crumble al cacao e Crusco di Senise

Ricotta and Moliterno Doc pecorino muosse with honey, cocoa crumble and Crusco from Senise

€ 12,00

"Basilicata Coast to Coast"

Degustazione di antipasti tipici Materani in quattro parti

Typical Matera appetizer tasting selected by our Chef

€ 25,00

"La parmigiana della mia nonna Marianeve"

My Grandmother's Marianeve Parmigiana

€ 10,00

"La Manzetta va al Pascolo"

Carpaccio di manzo affumicato al ciliegio con melanzane sott'olio, erbe e germogli

Smoked beef carpaccio with preserved aubergines in oil, herbs and sprouts

€ 15,00

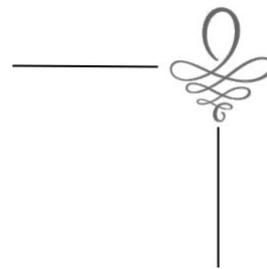
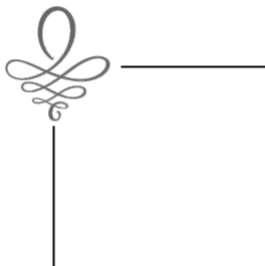
"A Fedda ross"

Pane di Matera abbrustolito con pomodoro fresco e basilico – 5 pz.

Toasted Matera bread with fresh tomato and basil—5 pcs

€ 6,00





Antipasti **Appetizers**

"Pancotto vista Drone"

Puccia Materana con rape stufate e salsiccia, ripassata al forno con provola affumicata

Matera Puccia with stewed turnips and sausage, sautéed in the oven with its smoked provola chees

€ 12,00

"Un, due e tre il Tagliere secondo me..."

Selezione di salumi e formaggi Doc Lucani con la sua confettura e la sua conserva

Selection of Lucanian Doc cold cuts and chees with its jam and preserve

€ 25,00

"Plato' di Salumi"

Selezione di tre salumi a punta di coltello Doc Lucani

"Selection of three Lucanin Doc knife-point cold cuts"

€ 13,00

"Plato' di Formaggi"

Selezione di tre formaggi stagionati DOC Lucani

"Selection of three aged Lucanian Doc chees "

€ 12,00

"Ricordi d'Infanzia"

Uovo fritto ad occhio di bue al tartufo nero uncinato

"Fried egg with hooked black truffle"

€ 10,00

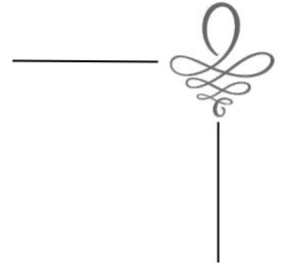
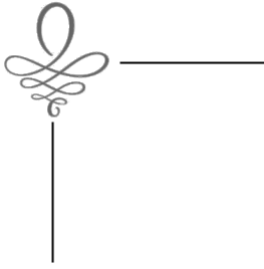
"U' Cacio abbruscat"

Caciocavallo di Podolica stagionato in grotta, cotto alla brace

"Podolica" Caciocavallo matured in a cave, cooked on the gill"

€ 10,00





Primi Piatti **Main Courses**

Strascinate alle cimette di rapa e il suo tarallo sbriciolato al peperone Crusco

Strascinate with turnip tops and its crumbled tarallo with Crusco pepper

€ 14,00

Lagane "Bio Dimitria" all'Ugghianese con pomodoro fresco, salsiccia e cacioricotta

"Dimitria Organic" Ugghianese Lagane with fresh cherry tomatoes, sausages and cacioricotta

€ 15,00

Spaghetto "Bio Dimitria" mantecato all'aglio, olio e baccalà con crema di ceci e carciofi

Organic Spaghetto Dimitria creamed with garlic, oil and cod with chickpea and artchoke cream

€ 16,00

Orecchiette al mio Ragù di Braciolette, cotto a fuoco lento come da tradizione

Orecchiette with my cutlet Ragù, slow cooked as per tradition

€ 16,00

Raviolo ripieno di Burrata alla Crema di Datterino giallo, pancetta e pistacchio

Raviolo filled with Burrata Cream, yellow Datterino tomatoes, bacon and pistachio

€ 20,00

Tagliatella fresca, mantecata al Burro salato e Tartufo nero uncinato del Metapontino

Fresh Tagliatella, creamed with salted butter and Metaponto black Truffle

€ 20,00

Pacchero "Bio Dimitria" alla Cacio e Pepe con Gamberi e sedano croccante in crudité

"Dimitria Organic" Cacio e Pepe Pacchero with Raw Prawns and crunchy celery

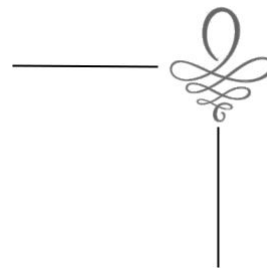
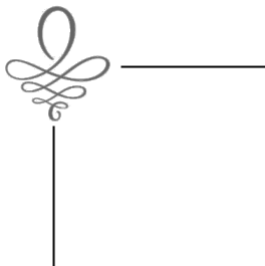
€ 17,00

Riso Acquerello, mantecato all'onda di Moliterno e Funghi Cardoncelli e Tartufo nero

Acquerello Rice, creamed with Moliterno Cardoncelli Mushrooms and Black Truffle

€ 25,00





Secondi Piatti **Second Courses**

Filetto di Maialino nero Lucano, bardato nella sua pancetta e le cips di zucchine alla contadina
Lucanian Black Pork Fillet, wrapped in its bacon and peasant-style courgette chips

€ 17,00

Salsiccia di Maialino Lucano a punta di coltello e patate profumate al rosmarino
Lucanian Pig Sausage with its potatoes scented with rosemary

€ 15,00

Filetto Pregiato Dimitria cotto al pepe verde con Tartufo nero Uncinato
Dimitria Fine Fillet cooked with green pepper and Black Truffle

€ 30,00

Filetto di Podolica cotto ai ferri con Pomodorino e Soncino fresco
Podolica Grilled Fillet with Cherry Tomato and fresh Soncino

€ 25,00

Tagliata di Sottofiletto di Podolica con pomodorino, scaglie di Caciocavallo e Misticanza tenera
Sliced Podolica Fillet with Cherry Tomato, Caciocavallo flakes and tender mixed salad

€ 20,00

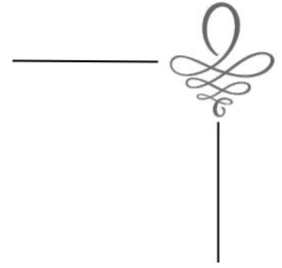
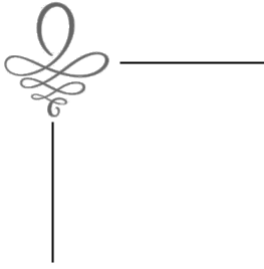
Pignata di Nonno Michele "piatto Tipico della Tradizione contadina Materana a base di Agnello"
La Pignata di Nonno Michele, "Matera peasant Tradition Typical dish with Lamb

€ 16,00

Tentacolo di Polpo C.B.T. su purea di Patate al Limone e cips di Phillo croccante
Octopus Tentacle on Lemon mashed Potatoes and crunchy Phillo cips

€ 20,00





Contorni e nostre Zuppe
Side Dishes and Soups

Funghi Cardoncelli freschi alla griglia "secondo disponibilità del giorno"
Fresh grilled Cardoncelli Mushrooms "according to availability of the day"

€ 10,00

Verdure Grigliate di Stagione "selezione della casa"
Seasonal Grilled Vegetables "house selection"

€ 10,00

Cicoria campestre, ripassata all'aglio e olio
Country Chicory, sautéed in garlic and oil

€ 8,00

Cimette di Rape stufate alla materana
Matera Stewed Turnips

€ 9,00

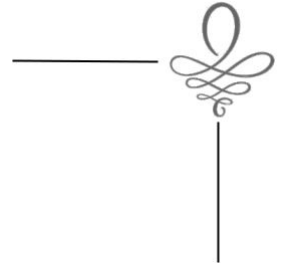
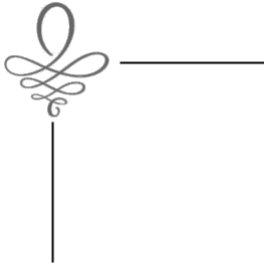
Patate al Forno, profumate al rosmarino
Baked Potatoes, flavored with rosemary

€ 6,00

Insalata mista con tutte le foglie tenere dei nostri campi
Mixed Salad with all the tender leaves from our fields

€ 7,00





Contorni e nostre Zuppe
Side Dishes and Soups

Zuppa di Ceci della Tradizione Lucana con le sue Bietole tenere
Traditional Lucanian Chickpea Soup with its tender Chard

€ 10,00

Zuppa di Lenticchie, patate e pomodorini con i suoi crostini aromatizzati
Lentil, potato and cherry tomato Soup with its flavored croutons

€ 10,00

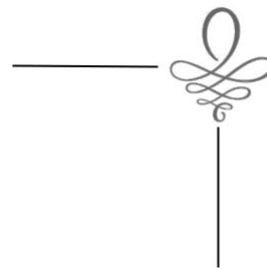
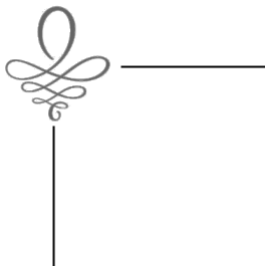
Zuppa Crapiata Materana, tipica zuppa di legumi e farro, servita con crostini di pane bruschettati
Matera "Crapiata" Soup, typical legume and Spelt Soup, served with bruschetta bread croutons

€ 12,00

Vellutata di Zucca di stagione con Cuore di crema Podolica e i suoi Crostini
Seasonal Pumpkin Soup with a heart of Podolica cream and its croutons

€ 12,00





Bevande
Drinks

Acqua liscia / Frizzante—Sparkling/still water lt. 0.70
(Acqua trattata con sistema di microfiltrazione refriner - profine D. M. 174/2004)
(Water treated with refiner microfiltration system - profine D. M. 174/2004)

€ 2,50

Coca Cola 0,33cl vetro /Coca Cola 0.33 cl glass

€ 3.00

Fanta aranciata 0,33cl vetro /Fanta orange soda 0,33cl glass

€ 3.00

Bibite analcoliche selezione della casa/Soft drinks house selection

€ 3.00

Birra nazionale classica /Classic national beer

€ 3.50

Birra "Chelinda" - Birrificio 79 Matera Stile Kolsch vol.4,5% cl.0,33

Beer "Chelinda" - Brewery 79 Matera Kolsch Style vol.4,5% 0,33 cl

€ 6,00

Birra "Senatore Cappelli" - Birrificio 79 Matera Stile Kolsch vol.5,0 % cl.0,33

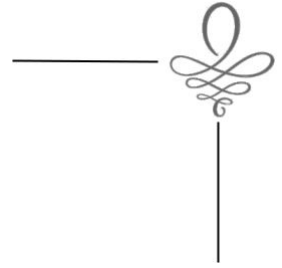
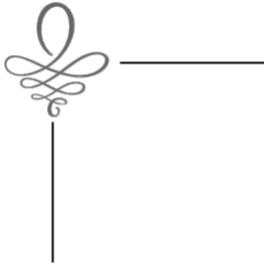
Beer "Senatore Cappelli" - Brewery 79 Matera Kolsch Style vol.5% 0,33 cl

€ 8,00

Birra "Mostrum" - Birrificio 79 Matera Italian Style Grape al mosto di Aglianico vol.9,0 % cl.0,75

Beer "Mostrum" - Brewery 79 Matera Italian style Grape with Aglianico must vol.9% cl.0.75





Bevande
Drinks

Calice di vino Rosso/Bianco selezione della Casa
Glass of red/white wine, house selection

€ 6,00

Calice di Prosecco
Glass of Prosecco

€ 7,00

Caffè Espresso
Coffee Espresso

€ 1,50

Caffè Decaffeinato
Decaffeinated coffee

€ 1,50

Cappuccino
Cappuccino

€ 2,00

Amaro /Digestivo
Bitter/digestive

€ 3,50

Whiskey / Rum "Selezione della casa"
Whiskey/Rum, house selection

€ 8,00

