Menù

Antipasti / *Starter*

Arancini di fave e cicorie con cipolla fritta — *€ 8,00*
Fava beans and chicory arancini with fried onion

Bruschetta mista — *€ 8,00*
Toasted bread in two versions, with tomatoes, with stracciatella cheese & caramelized onions

Polpettine di pane in salsa di pomodoro piccante — *€ 8,00*
Bread balls in spicy tomato sauce

Tortino di patate con stracciatella e peperone crusco — *€ 9,00*
Potatoes pie with stracciatella cheese and sweet pepper from Senise

**Carpaccio di tonno rosso con cetriolo, menta e lime* — *€ 12,00*
Tuna fish with cucumber, lime and mint

Burrata lucana con pomodorini e rucola — *€12,00*
Burrata cheese with cherry tomatoes and rocket

Tartare di manzo con uovo cbt a 65° e tartufo nero — *€ 15,00*
Beef Tartare with low- coocked temperature and black truffle

Selezione di salumi e formaggi lucani — *€ 15,00*
Mix selection of cheese and salumi from Basilicata

I prodotti contrassegnati con (*) possono essere abbattuti all'origine.

Primi Piatti
First courses

Orecchiette cime di rape e mollica fritta *€ 14,00*
Allergeni: (aglio e acciuga)
Orecchiette pasta with turnip tops and fried crumb
Allergens : garlic and anchovy

Linguine con crema di carciofi , saslsiccia sbriciolata e chips di carciofi fritti *€ 15,00*
Linguine pasta with crumbled sausage ,artichoke cream and fried artichoke chips

*Fusilloni con *baccala , crema di peperone di Senise e Nduja con crumble di tarallo aromatizzato agli agrumi* *€16,00*
Fusilloni pasta with cod fish , senise pepper and nduja cream with citrus-flavored tarallo crumb

**Ravioli di tartufo nero, parmigiano e pinoli tostati* *€ 16,00*
Truffle ravioli with parmesan cheese and toasted pine nuts

Gnocchi di patate mantecati con zucca Mantovana e cardoncelli saltati con salsa di caciocavallo e pancetta croccante *€ 14,00*
Potato Gnocchi with pumpkin and cardoncelli mashrooms with caciocavallo cheese sauce and crispy bacon

I prodotti contrassegnati con (*) possono essere abbattuti all'origine.

Secondi Piatti
Main courses

Caciocavallo alla griglia con miele e noci *€ 10,00*
Grilled Caciocavallo cheese with honey and walnuts

Salsiccia lucana con cicoria saltata *€12,00*
Local sausages with pan-fried chicory

**Polpo "ubriaco"(cotto in vino aglianico*
Catalan octopus with orange, potato and vegetable

Filetto di maialino bardato di pancetta con salsa carote e zenzero e lampascioni fritti *€15,00*
Pork filet with bacon , carrots and ginger sauce and fried wild onion

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con purè di patate e funghi cardoncelli *€18,00*
Veal cheek cooked at low temperature with potatoes and cardoncelli mushrooms

Baccalà in salsa alla mediterranea con pomodorini capperi olive e peperone crusco *€15,00*
Cod fish in Medirranean sauce with capers , olives

Filetto di manzo alla griglia con funghi cardoncelli *€ 28,00*
Grilled beef fillet with cardoncelli mushrooms

Fiorentina o Costata servita su pietra ollare *€ 7,00 l'etto*
T-bone or porterhouse steak served on soapstone

I prodotti contrassegnati con (*) possono essere abbattuti all'origine.

Secondi Piatti

Main courses

Scamorza affumicata alla griglia con miele e noci *€ 9,00*

Grilled smoked scamorza cheese with honey and walnuts

Salsiccia lucana con cicoria saltata *€12,00*

Local sausages with daily vegetables

Polpo alla griglia su purea di ceci bianchi *€14,00*

Grilled octopus on white chickpea puree

Guancia di vitello cotta a basa temperatura con purè di patate e funghi cardoncelli *€17,00*

Veal cheek cooked at low temperature with potatoes and cardoncelli mushrooms

Grigliata di agnello con patate al forno *€ 18,00*

Grilled local lamb with baked potatoes

Pignata tipica materana (ovino cotto in brodo con verdure, servito in crosta di pane) *€ 18,00*

Pignata typical Materana (lamb cooked in broth with vegetables and covered in bread dough)

Filetto di manzo alla griglia con funghi cardoncelli *€ 28,00*

Grilled beef filet with cardoncelli mushrooms

Fiorentina servita su pietra ollare *€ 6,00 l'etto*

T-bone or porterhouse steak served on soapstone

Pizze bianche

Ceccio (olio e origano) *€ 4,00*

Ceccio (pizza bread)

Affumicata (mozzarella,provola affumicata e speck) *€ 11,00*

affumicata (mozzarella,smoked cheese and speck ham)

Gorgonzola (mozzarella,gorgonzola,rucola e noci) *€ 10,00*

gorgonzolaa (mozzarella,gorgonzola cheese,rocket and walnuts)

Vegetariana (mozzarella,pomodorini, melanzane,zucchine e peperoni) *€ 12,00*

Vgetariana (mozzarella,cherry tomato,eggplant,zuchinis and peppers)

Primavera (mozzarella,pomodorini,prosciutto crudo,rucola e grana) *€13,00*

primavera (mozzarella,cherry tomato,parma ham,rocket and parmesan cheese)

*Murgiana (*mozzarella, funghi cardoncelli, pomodorini e rucola*)* *€ 10,00*

*Murgiana(*mozzarella cheese, cardoncelli mushrooms, cherry tomatoes and rocket)

Nduja e rape (mozzarella, nduja,cime di rape e peperone crusco) *€ 12,00*

Nduja e rape (mozzarella cheese,spicy salami,turnip tops and cruschi pepper)

Tropea (mozzarella, pomodorini, salame piccante e cipolla di tropea) *€ 10,00*

Tropea (mozzarella cheese, cherry tomato, spicy salami and Tropea onion)

Crusco (crema di zucca,mozzarella,caciocavallo e peperoni cruschi) *€ 12,00*

crusco (pumpkin cream,mozzarella,local cheese and cruschi pepper)

Casale (mozzarella, mortadella,stracciatella e pistacchio) *€ 13,00*

casale (mozzarella,mortadella,stracciatella cheese and pistacio grain)

Norcina (mozzarella, salsiccia di Norcia, funghi champignon e crema di tartufo) *€ 12,00*

Norcina (mozzarella cheese, Norcia sausage, champignon mushroom and truffle cream)

Pizze rosse

Marinara (pomodoro, acciughe, origano e olio all' aglio) *€ 6,00*
Marinara (tomato, anchovies, oregano and garlic oil)

Margherita (pomodoro e mozzarella) *€ 7,00*
Margherita (tomato and mozzarella cheese)

Materana (pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi cardoncelli) *€ 11,00*
Materana (tomato, mozzarella,sausage and cardoncelli mushroom)

Siciliana (pom., mozz., melanzane grigliate, pesto di basilico e cacioricotta) *€ 10,00*
Siciliana (tomato, mozzarella cheese, aubergines, basil pesto and dry ricotta cheese)

Parma (pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma) *€ 11,00*
Parma (tomato, mozzarella cheese and prosciutto crudo di Parma)

Bufalina (pomodoro e mozzarella di bufala in uscita e basilico) *€ 12,00*
Bufalina (tomato, mozzarella bufala and basil)

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) *€ 8,00*
Diavola (tomato, mozzarella cheese and spicy salami)

Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di tropea) *€10,00*
Tonno e cipolla (tomato,mozzarella cheese, tuna and Tropea onion)

Quattro stagioni (pom, mozz, prosciutto cotto, carciofi, champignon e olive) *€ 12,00*

Quattro stagioni (tomato, mozz. cheese, cooked ham, artichokes, mushroom and olives

Stracciatella e speck (pomodoro, stracciatella e speck) *€ 11,00*
Stracciatella e speck (tomato, stracciatella cheese and speck ham)

Sassi (mozzarella,caciocavallo e capocollo) *€ 12,00*
*Sassi (*mozzarella,local cheese and capocollo ham)