
ENTRATE – Starter

Uovo 65°, cremoso di patata alla soia,
tartufo e polvere di funghi porcini

*Egg cooked at low temperature, potato foam with soy,
truffle and porcini mushrooms powder*

€ 14,00



Pancotto di cicoria, scampi, spuma di parmigiano
e peperone crusco

*"Pancotto" with chicory, scampi, parmesan cheese
foam and "crusco" crunchy pepper*

€ 14,00



Selezione di salumi di "antico suino nero lucano"
con verdure sott'olio

*Selection of black pig cured meats from Basilicata,
vegetables in oil*

€ 14,00



Baccalà confit, crema di cavolfiore, maionese
di mandorle e citronella

*Cod, cauliflower cream, almond mayonnaise
and citronella*

€ 14,00

PRIMI PIATTI – First courses

Spaghetti cacio e pepe, dressing
di ricci di mare e liquirizia

*Spaghetti cheese and pepper, sea urchins
dressing and liquorice*

€ 14,00



Risotto barbabietola, capesante, caffè e limone
Risotto with beetroot, scallop, coffee and lemon

€ 16,00



Fusillone alla carbonara di zucca, capocollo
croccante e cardoncelli
*Fusillone pasta with pumpkin cream, crispy capocollo
and cardoncelli mushrooms*

€ 14,00



Orecchiette al ragù della tradizione
e spuma di Parmigiano

*Orecchiette pasta with meat sauce
and Parmesan cheese foam*

€ 12,00

SECONDI – Main courses

Guancia di maialino nero lucano,
patata e riduzione di Aglianico

*Black pig's cheek of Basilicata, potato
and Aglianico wine sauce*

€ 16,00



Agnello, arancia, menta, pane di Matera al "crusco"
e variazione di carciofo

*Lamb, orange, mint, bread of Matera with "crusco"
cruchy pepper and artichoke*

€ 18,00



Spigola in guazzetto di ceci al profumo
di camomilla e cicoria arrostita

*Sea bass in chickpea soup flavored with
chamomile and roasted chicory*

€ 18,00



Cuore di porro glassato al caramello di cipolla rossa,
salsa di capperi e uvetta

*Leek in glaze of red onion, caper
and sultanas cream*

€ 14,00

DESSERT

Crema cotta al limone, gelato allo yogurt,
lamponi e mandorle

*Lemon flavored "crema cotta", yogurt ice-cream,
raspberries and almonds*

€ 8,00



Tortino al cioccolato a modo nostro

Hot chocolate foam with milk ice cream and crispy waffle

€ 8,00



Pera, cannella, gelato alle noci, crema inglese
al marsala e aceto balsamico

*Pear, cinnamon, walnut ice-cream, English cream
with "Marsala" liqueur and balsamic vinegar*

€ 8,00



Arancia, cremoso di ricotta e pistacchio di Stigliano

*Orange cream, ricotta cheese cream
with pistachio of Stigliano*

€ 8,00
