

MENU

STARTER

Crema di favetta secca e tataki di calamaro confit, marinato
al cavolo viola fermentato

Broad bean cream with marinated squid and cabbage

€ 14,00



Carciofo profumato alla menta con burrata e scampo in crosta
di pane raffermo maionese al rafano e brodo di dashi

*Mint flavoured artichokes with burrata cheese and shrimp
in bread crisps, horseradish mayo and "Dashi" soup*

€ 14,00



Animelle di vitellino da latte arrosto
su topinambur e tartufo nero

*Roasted veal sweetbreads on cream
of Jerusalem artichokes and black truffles*

€ 14,00



Noci di capesante grigliate, croccante alle olive nere,
scarola saltata e gel di pomodorino del Piennolo

*Grilled scallops in black olives crouton,
sauteed scarlet and tomato gel*

€ 14,00



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

*Selection of cold cuts of "the old black pig from Basilicata"
with veggies conserved in oil*

€ 14,00

PRIMI PIATTI
first courses

Spaghetti trafilati al bronzo con carciofo romano e menta piperita,
polpettine di agnello e polvere di liquirizia

*Spaghetti with Roman artichokes and peppermint,
lamb meatballs and licorice powder*

€ 15,00



Risotto zafferano, capperio gel di limone e gamberi rossi

Saffron risotto with capers, lemon gel and red prawns

€ 17,00



Fusillone al ragù bianco di anatra, tartufo
nero e polvere di lampo

*Fusillone pasta with duck ragout, black
truffle and raspberry powder*

€ 16,00



Tagliolino al grano arso, cime di rapa, spuma di straciatella
e croccante al tarallo integrale

*Tagliolino pasta, turnip tops, mousse of straciatella
cheese and crispy wholegrain tarallo*

€ 14,00

SECONDI PIATTI
main courses

Involtino di verza ripieno con patate e funghi cardoncelli su fonduta alla scamorza fumè e padellotto di verdure di stagione

Cabbage roll filled with potato and cardoncelli mushrooms on smoked scamorza cheese fondue and seasonal vegetables

€ 14,00



Guancetta di suino nero lucano all'Aglianico del Vulture su purea di sedano rapa, croccante al basilico e cicoriella

Black pig's cheek of Basilicata with Aglianico wine sauce on celeriac purée, basil and chicory

€ 16,00



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

Sea bass in chickpea stew with chamomile scent and roasted chicory

€ 18,00



Trancio di rombo su cremoso di patate al rosmarino, puntarelle, cavolo nero e mou salato

Slice of turbot on rosemary flavoured potato cream, sprouts, black cabbage and salted caramel

€ 20,00



Lombetto di agnello delle Dolomiti Lucane in farcia di pistacchio, funghi cardoncelli e spuma di cacio e pepe, patata farcita al tartufo nero

Lamb loin stuffed with pistachio, cardoncelli mushrooms, cheese and pepper mousse, potato stuffed with black truffle

€ 18,00

DESSERT

Tortino al mosto cotto su composta
di fragole e gelato al pistacchio

*Fig small pie on strawberries,
pistacchio ice cream and chocolate*

€ 10,00



Spumone di Matera su croccante
al riso soffiato e cioccolato

*Chocolate ice cream with black cherry
on puffed rice with chocolate and with Alchermes liquor*

€ 8,00



Crème brûlée

Crème brûlée

€ 8,00



Bavarese al cioccolato bianco con meloncino compresso
all'anice e biscotto mandorlato

*White chocolate Bavarian cream with anise
flavoured melon and almond biscuit*

€ 10,00
