

## La carta

### ENTREE

### STARTER

Canederlo di verza e crema di zucca <sup>1-3-7-12</sup>

*"Canederlo" (large bread dumpling) with savoy cabbage on cream of pumpkin soup*

**12 €**

Fave e cicorie, cipolla rossa, scampo marinato <sup>2-4</sup>

*"Fave e cicorie" (broad bean puree with chicory), red onion, marinated scampi*

**14 €**

Bombette di vitello, spuma di patate e crumble di tarallo <sup>1-7</sup>

*Veal rolls, potato mousse and tarallo crumble*

**14 €**

Selezione di salumi di maialino nero lucano, mozzarella di bufala, carciofi e lampascioni <sup>7</sup>

*Selection of black pig cured meats from Basilicata, buffalo mozzarella,  
artichokes and tassel hyacinths*

**16 €**

Tartare di manzo, rafano e aceto di lamponi <sup>1-4-7-12</sup>

*Beef tartare, horseradish and raspberry vinegar*

**18 €**

PRIMI PIATTI  
FIRST COURSES

Strascinate di grano arso, cime di rapa e pane dei poveri <sup>1-4-7</sup>

*Burned grain "Strascinate" pasta, turnip tops and spicy anchovy bread crumbs*

**15 €**

Spaghetto "Gentile", burro, alici, peperoncino e peperone crusco <sup>1-3-4-7</sup>

*Spaghetti with butter, anchovies, chili pepper and "crusco" pepper*

**16 €**

Gnocco di patate, salsiccia pezzente, sedano e balsamico

*Potato dumpling, local sausage from Basilicata, celery and balsamic vinegar*

**16 €**

Risotto "Acquerello", rapa rossa, cachi, Salsa au jus e panna acida <sup>7-9-12</sup>

*"Acquerello" risotto, beetroot, persimmons, sauce "au jus" and sour cream*

**18 €**

Raviolo ripieno di bufala, gambero viola, limone e basilico <sup>1-2-3-7-12</sup>

*Raviolo filled with buffalo mozzarella cheese, purple prawns, lemon and basil*

**18 €**

SECONDI

MAIN COURSES

Tacos di grano duro, la crapiata <sup>1-13</sup>

*Durum wheat tacos, 'la crapiata'*

**16 €**

Filetto di maialino nero, mela, olio al carbone, topinambur <sup>5-9-12</sup>

*Fillet of black pig, apple, charcoal oil, Jerusalem artichokes*

**18 €**

Stoccafisso in crosta di prezzemolo, funghi cardoncelli e salsa bianca <sup>1-3-4-7-12</sup>

*Dried cod in parsley crust, cardoncelli mushrooms and white sauce*

**18 €**

Agnello, caffè, salsa tonnata e patata <sup>4-6-7-9-12</sup>

*Lamb, coffee, tuna sauce and potato*

**20 €**

Dentice, caciocavallo, sedano rapa e liquirizia <sup>4-7</sup>

*Dentex, caciocavallo cheese, celeriac and licorice*

**22 €**



LA DISPENSA  
DI AQUATIO

## DESSERT

Tortino di pane materano con gelato e pistacchio salato <sup>1-3-7-8</sup>

*Bread pie with ice cream and salted pistachio*

**10 €**

Spuma di cioccolato fondente con salame al cioccolato  
e sciroppo di basilico e peperoncino <sup>1-3-7-8</sup>

*Dark chocolate mousse with "chocolate salami" and chilly and basil syrup*

**10 €**

Cheesecake, ricotta e amaretti <sup>1-3-7-12</sup>

*Cheesecake with ricotta cheese and Amaretti biscuits*

**10 €**

Crostata scomposta alla frutta <sup>3-7</sup>

*Biscuit, custard, meringue and fruit*

**10 €**

Selezione di formaggi e mostarde <sup>7-8-12</sup>

*Cheese selection and mustards*

**15 €**