

Semplicità, territorio e ospitalità.
Il nostro ristorante nasce in un
luogo dal valore storico inestimabile
e noi siamo i suoi custodi;
crediamo che la vera innovazione
stia nel difendere la storia, scoprire
il territorio e portarlo alla luce
affinché non siano dimenticati.

*Simplicity, territory and hospitality.
Our restaurant was born in a place
of priceless historical value, and we
are its custodians;
we believe that true innovation lies
in defending history, discovering
the land and bringing it to light so
that they are not forgotten.*

Chef Pompeo Lorusso



ALLERGENI

Gentile cliente,
Nel nostro menu trova indicate accanto ad ogni piatto le sostanze allergizzanti secondo la seguente leggen-
da, che Le chiediamo cortesemente di seguire in caso di allergie o intolleranze alimentari.
Il nostro personale sarà lieto di assisterla in caso di necessità.

- a. Cereali contenente glutine e relativi prodotti
- b. Crostacei e relativi prodotti
- c. Uova e relativi prodotti
- d. Pesce e relativi prodotti
- e. Arachidi e relativi prodotti
- f. Soia e relativi prodotti
- g. Latte e relativi prodotti (incuso lattosio)
- h. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noce del
brasile, noce del queensland) e relativi prodotti
- i. Sedano e relativi prodotti
- j. Senape e relativi prodotti
- k. Semi di sesamo e relativi prodotti
- l. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiore di 10 mg/litro o 10
mg/Kg riportati come SO2
- m. Lupini e relativi prodotti
- n. Molluschi e relativi prodotti

Il pesce destinato ad essere mangiato crudo è sottoposto a bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del
regolamento (CE) 853/2004 allegato , sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3°.

*ingredienti possono essere congelati all'origine, alcuni ingredienti sono lavorati e abbattuti in giornata

ALLERGENS

Dear client,
In our menu you will find next to each dish the allergenic substances according to the following legend we
kindly invite you to follow it in case of allergies or food intolerance. Our staff will be pleased to assist you if
needed.

- a. Cereals containing gluten and related products
- b. Shellfish and related products
- c. Eggs and related products
- d. Fish and related products
- e. Peanuts and related products
- f. Soy and related products
- g. Milk and related products (including lactose)
- h. Nuts (almonds, hazelduts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, maca
damia nuts) and related products
- i. Celery and related products
- j. Mustard and related products
- k. Sesame seeds and related products
- l. Sulphur dioxide and sulphites, in concentration higher than 10 mg/ltr or 10
mg/Kg, given as SO2
- m. Lupine and related products
- n. Molluscs and related products

The fish intended to be consumed row, comes from carefully selected suppliers and has been subjected to
a blast chilling procedure, in accordance with the requirements of regulation (EC) no. 853/2004, annex III,
section VIII, Chapter 3, part D, paragraph 3 and subsequent modifications ad supplements.

* ingredients may be frozen at the origin, Some ingredients are processed and culled on the same day

MENÙ

Un viaggio
nella Basilicata nascosta

REGIACORTE
L'ECCellenza del Territorio

La nostra esperienza lucana

Per ogni ospite è richiesto un minimo di 2 portate, sono esclusi i contorni e i dessert.

Ogni piatto è un frammento di Lucania: lasciatevi guidare dal gusto. Bevande escluse.

Antipasti
Starters

Colazione del contadino...
“Pein, cpodd e pmodor” (a,c,m)
Uovo fondente, salsa di pomodoro fresco, cipollotto, basilico e pane di Matera

Farmer’s breakfast: low temperature egg, fresh tomato sauce, spring onion and Matera bread (a,c,m)

📍 Accettura 25 euro

Polpette di alici e pane al sugo di pomodoro, rafano e salsa al prezzemolo (a,d,g,l,c)

Breadballs with anchovies, fresh tomato sauce, horseradish and parsley sauce (a,d,g,l,c)

📍 Scanzano 26 euro

Trota marinata alle erbe murgiane, fonduta di manteca e cialledda (d,g,a)

Marinated trout, wild herbs of Murgia, lucanian manteca cheese and cialledda (southern Italian bread salad) (d,g,a)

📍 Rotonda 30 euro

Parmigiana di pancia di maiale lucano e patata, pomodoro al forno, basilico e cren (g)

Lucanian pork belly and potato timbale with baked tomatoes , basil and horseradish (g)

📍 Tricarico 28 euro

“U’cazzmarr” al carbone, crema di peperone arrosto e pestato di rucola (g)

“U’cazzmarr” typical meatloaf of baked lamb entrails, roasted pepper cream and rocket pesto sauce (g)

📍 Montescaglioso 26 euro

Primi piatti
First courses

Dal mercato in tavola...
Il piatto del giorno
From the farmer’s market to the kitchen... The plate of the day

📍 Basilicata 26 euro

Ferricelli alla vecchia Maratea: acciughe, burro, mollica frita e peperone crudo (a,g,d)

Ferricelli pasta from the old town of Maratea with anchovies, butter, fried breadcrumbs and crusco peppers (typical crunchy, sweet peppers) (a,g,d)

📍 Maratea 26 euro

Mischiglio (pasta con farina di legumi), datterino giallo, melanzane e ricotta dura (a,g,m,f)

Mischiglio (fresh pasta made with legume flour) with yellow tomatoes and cacioricotta cheese (a,g,m,f)

📍 Sarconi 28 euro

Grano al ragù misto “Ndruppeche” e pecorino (a,g,l, i)

Wheat with “Ndruppeche” (typical mixed ragout) and pecorino cheese (a,g,l, i)

📍 Potenza 28 euro

Pappardelle all’Aglianico con fave novelle e pancetta croccante (a,l,m)

Pappardelle made with Aglianico wine (homemade fresh pasta), fresh fava beans cream and bacon (a,l,m)

📍 Barile 28 euro

Secondi
Second courses

Filetto di baccalà* al vapore, mugnuli* selvatici e morbido di patata del pollino (d,g)

Steamed cod* fillet, wild broccoli* and Pollino potatoes cream (d,g)

📍 Avigliano 30 euro

“Dalla cost lucan”’...
Pescato del giorno “indorato” e fritto, ciambotta di verdure e menta (d,a,l)

Fried local fish with mixed salted vegetables and mint (d,a,l)

📍 Monticchio 32 euro

Pranzo al sacco della transumanza:
Frittata di uova e rafano, caciocavallo, salsiccia pezzente e patata dolce (c,g)

Our Lucanian Experience

A minimum of 2 courses per guest is required, excluding side dishes and desserts.

Each dish is a fragment of Lucania — let taste be your guide. Beverages not included.

Shepherd’s sack lunch:
Egg and horseradish omelette, caciocavallo cheese, pezzente sausages, sweet potato (c,g)

📍 Pietrapertosa 28 euro

Filetto di vacca podolica, cicoriella di campo, fungo cardoncello (g,l)

Local cow filet, chicory, cardoncello mushrooms (g,l)

📍 Grassano 34 euro

Giuncata alla piastra, pomodori del metapontino, il loro pesto e crema di basilico (g,h)

Grilled primosale cheese, metapontino tomatoes with their pesto sauce and basil cream (g,h)

📍 Pomarico 24 euro

Contorni
Side dishes

L’ Peperon Crusc, 4 pezzi

Crusco pepper, 4 pieces (typical crunchy, sweet peppers)

📍 Senise 14 euro

Verdure ripassate dell’agro metapontino

Salad of local seasoned vegetables

📍 Metaponto 14 euro

Patate novelle infornate al forno con cipolla croccante e pecorino (a,g)

Baked baby potatoes with crispy onion and pecorino cheese (a,g)

📍 Montalbano Jonico 14 euro

Insalata mista dell’ortolano

Mix salad

📍 Metaponto 14 euro



Fine pasto
Dessert

La nostra verticale di formaggi selezionati, 4 pezzi (g)

Our cheese selection, 4 pieces (g)

📍 Basilicata 18 euro

Morbido allo yogurt di masseria, tarallo, pesca e gel all’Aglianico e sambuco (a,g,l,c)

Local Yogurt cream, peach, salty cookie, gel with Aglianico wine and elderflowers (a,g,l,c)

📍 Tito 18 euro

Pane caramellato, ricotta, frutta e cotto di fichi (a,c,g)

Caramelized Matera bread, ricotta cheese mousse, season fruit and fig cooked wine (a,g,c)

📍 Matera 18 euro

Acqua
Water 6 euro

Coperto è da intendersi esclusivamente per il menu alla carte
Cover charge is intended for a la carte menu only 5 euro