

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 raccontarvi al meglio i sapori della nostra terra, è richiesto comporre il menu con almeno 3 portate a scelta:

Almeno 3 portate	80 euro
Oppure 4 portate	90 euro
Ogni piatto è un frammento di Lucania: lasciatevi guidare dal gusto. Bevande escluse.	

Antipasti
Starters

Colazione del bracciante...
“fav sp’nzal e jov” (a,c,m, i)
Uovo fondente, crema di fave secche, pane di Matera e sponsale

Farmer’s breakfast: : low temperature egg, dried fava bean cream, Matera bread, spring onion (a,c,m, i)

📍 Accettura	25 euro
-------------	---------

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

Breadballs of anchovies and bread, 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 crusco (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
-------------	---------

Anguilla di pantano frita con ciambotta di verdure e olio alla menta (d,a,l)

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

📍 Monticchio	32 euro
--------------	---------

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

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

📍 Pietrapertosa	28 euro
-----------------	---------

“U’Cutturidd”: lombetto di agnellone, cicoria campestre, lampascioni e pecorino (g, l)

“U’Cutturidd”: lamb loin, rural chicory, wild onion and pecorino cheese (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 “a insalata” dell’agro metapontino

Salad of local seasoned vegetables

📍 Metaponto	14 euro
-------------	---------

Patate arraganate 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
-------------	---------

Morbido allo yogurt di masseria, biscotto, pera e gel all’Aglianico (a,g,l,c)

Local yogurt creme, pear, crumble and Aglianico wine gel (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,c,g)

📍 Matera	18 euro
----------	---------

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

Our cheese selection, 4 pieces (g)

📍 Basilicata	18 euro
--------------	---------

Cioccolato fondente, mandorla e miele (c,g,h)
Namelaka al cioccolato fondente,

morbido alla mandorla, pralinato di mandorla e miele

Namelaka with dark chocolate, almond cream and crunchy honey (c,g,h)

📍 Pollino	18 euro
-----------	---------

Acqua
Water

Coperto è da intendersi esclusivamente per il menu alla carte

Cover charge is intended for a la carte menu only