

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



# Antipasti

## Starters

Passatina di cicerchie secche, cicoria campestre, mazzancolle e tarallo (a,i,m,b,j)

*Cream of dried chickpeas, wild chicory, local prawns and tarallo bread (a,i,m,b,j)*

📍 Metaponto 18 euro

Uovo al purgatorio (uovo bt, cipolla sponsale, pomodoro, pane di Matera e basilico) (a,c)

*Egg in purgatory (low temperature egg, onion, tomato sauce, Matera bread and basil) (a,c)*

📍 Accettura 16 euro

Tartare di manzo, fonduta al caciocavallo, carciofo e prezzemolo (g,a)

*Beef tartare, fondue cheese cream, artichoke and parsley (g,a)*

📍 Melfi 20 euro

# Primi piatti

## First courses

Grano lucano con ragù misto e pecorino (a,g,i,j)

*Lucanian wheat with mixed ragù and pecorino cheese (a,g,i,j)*

📍 Potenza 24 euro

Ravioli di salsiccia pezzente, battuto al tartufo, zucca e funghi cardoncelli (a,g,c)

*Ravioli with pezzente sausage, chopped truffle, pumpkin cream and cardoncelli mushrooms (a,g,c)*

📍 Matera 24 euro

Pasta maritata con cozze, patate e provola (a,n,g)

*Typical Lucanian pasta with mussels, potatoes and provola cheese (a,n,g)*

📍 Maratea 28 euro

# Secondi

## Second courses

Guancetta di maialino brasata, spuma di patata e cicoria pan di zucchero (g,j,i)

*Braised pork cheek, potato mousse and sugarloaf chicory (g,j,i)*

📍 Pomarico 25 euro

Baccalà al vapore con topinambur e mugnuli selvatici (d)

*Steamed salt cod with Jerusalem artichokes cream and wild broccoli (d)*

📍 Avigliano 26 euro

Cavolfiore al carbone, spuma di caciocavallo podolico e mandorle (h,g)

*Charcoal-roasted cauliflower, Podolico caciocavallo foam, and almonds (h,g)*

📍 Atella 18 euro

# Contorni

## Side dishes

Patatine con buccia fritte, salsa al caciocavallo e cipolla croccante (a,g)

*Fried potatoes with skin, caciocavallo cheese and crispy onions (a,g)*

📍 Montalbano Jonico 9 euro

Peperoni cruschi, 4 pz

*Crispy red peppers (not spicy), 4 pcs*

📍 Senise 10 euro

Scarola: aglio, olio, olive nere e mandorle (h)

Escarole: garlic, olive oil, black olives and roasted almonds (h)

📍 Grassano 14 euro

# Fine pasto

## Dessert

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

*Caramelised bread, ricotta cheese, seasoned fruit and fig vincotto (a,g)*

📍 Matera 12 euro

Zuppetta d'orzo, latte di masseria, caramello salato, nocciole e limone (a,g,h)

*Cold barley, local milk, salted caramel, hazelnuts and lemon (a,g,h)*

📍 Muro Lucano 12 euro

Cioccolato fondente, rum e miele (a,g)

*Dark chocolate, rum and honey (a,g)*

📍 Pollino 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