

REGIACORTE
L'ECCELLENZA DEL TERRITORIO

MENU INVERNALE
WINTER MENU

ANTIPASTI/APPETIZERS

Passatina di cicerchie secche, cicoria campestre, mazzancolle e tarallo (a,i,m,b,i) €18

Cream of dried chickpeas, wild chicory, local prawns and tarallo bread

Uovo al purgatorio (uovo bt, cipolla sponsale, pomodoro, pane di Matera e basilico) (a,c) €16

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

Tartare di manzo, fonduta al caciocavallo, carciofo e prezzemolo (g,d) €20

Beef tartare, fondue cheese cream, artichoke and parsley

PRIMI PIATTI/FIRST COURSES

Grano lucano con ragù misto e pecorino (a,g,i,i) €24

Lucanian wheat with mixed ragù and pecorino cheese

Ravioli di salsiccia pezzente, battuto al tartufo, zucca e funghi cardoncelli (a,g,c) €24

Ravioli with pezzente sausage, chopped truffle, pumpkin cream and cardoncelli mushrooms

Pasta maritata con cozze, patate e provola (a,n,g) €25

Typical Lucanian pasta with mussels, potatoes and provola cheese

SECONDI PIATTI/MAIN COURSES

Guancetta di maialino brasata, spuma di patata e cicoria pan di zucchero (g,i,i) €25

Braised pork cheek, potato mousse and sugarloaf chicory

Baccalà al vapore con topinambur e mughnuli selvatici (d) €26

Steamed salt cod with Jerusalem artichokes cream and wild broccoli

Cavolfiore al carbone, spuma di caciocavallo podolico e mandorle (h,g) €18

Charcoal-roasted cauliflower, Podolico caciocavallo foam, and almonds

REGIACORTE
L'ECCELLENZA DEL TERRITORIO

CONTORNI/SIDE DISHES

Patatine con buccia fritte, salsa al caciocavallo e cipolla croccante (a,g) <i>Fried potatoes with skin, caciocavallo cheese and crispy onions</i>	€9
Peperoni cruschi 4 pz <i>Crispy sweet red peppers (4 pcs)</i>	€10
Scarola: aglio, olio, olive nere e mandorle (h) <i>Escarole: garlic, olive oil, black olives and roasted almonds</i>	€9

DESSERT/DESSERTS

Pane caramellato, ricotta, frutta e vin cotto di fichi (a,g) <i>Caramelised bread, ricotta cheese, seasoned fruit and fig vincotto</i>	€12
Zuppeta d'orzo, latte di masseria, caramello salato, nocciole e limone (a,g,h) <i>Cold barley, local milk, salted caramel, hazelnuts and lemon</i>	€12
Cioccolato fondente, rhum e miele (a,g) <i>Dark chocolate, rum and honey</i>	€12
Acqua	€6
Water	€6
Coperto	€5
Cover charge	€5

ALLERGENI

Gentile cliente,

Nel nostro menu trova indicate accanto ad ogni piatto le sostanze allergizzanti secondo la seguente leggenda, 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 (incluso 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

In our menu you will find next to each dish the allergenic substances

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, macadamia 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 raw, 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 and supplements.

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