

ANTIPASTI

Bruschetta Galleria ^{(g)(l)} (4 pezzi)..... 8

2 x pane di Matera, pomodorino, origano, olio evo

2 x Matera bread, cherry tomato, origan, oil evo

2 x pane di Matera con crema di formaggio, verdure grigliate e olio evo

2 x Matera bread with cream cheese and grilled vegetables

Bruschetta fantasia ^{(g)(n)(l)(u)} (4 pezzi)..... 12

4 x pane di Matera, fantasia dello chef

4 x Matera bread, chef's special creation

Purea di fave e cicorie 10

Fave secche, cicorielle

Dry beans, chicories

Lombetto di suino lucano ^(l) 12

Lombetto di suino lucano in carpaccio con cipolla caramellata, funghi e veli di caciocavallo podolico

Lucanian pork carpaccio with caramelized onion, mushrooms and shaved podolica caciocavallo cheese

(Veg) Vegano - (V) Vegetariano - (L) Presenza di Lattosio - (G) Presenza di Glutine - (N) Presenza di Frutta a guscio - (U) Uova - (P) Pesce e molluschi - (S) Senape

*La disponibilità del prodotto può variare in base alla stagionalità e alla reperibilità sul mercato ** Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento o congelazione all'origine.

Cialedda ^(g)	8
Pane, pomodori, cipolla rossa, barattieri, origano, basilico, peperoni cruschi sbriciolati, olio evo Bread, tomatoes, red onion, barattieri cucumber, oregano, basil, crumbled crispy peppers, extra virgin olive oil	
Polpetta di pane al sugo ^{(g)(l)(u)} (4 pezzi)	9
Pane di matera, salsa di pomodoro, olio, formaggio grattugiato, prezzemolo, uova, latte Matera bread, tomato sauce, oil, parmigiano cheese, parsley, eggs, milk	
Tagliere di salumi e formaggi ^(l) (2 persone)	22
Selezione di salumi e formaggi tipici locali Selection of local cured meats and cheese	
Peperoni cruschi croccanti	8
Crispy cruschi peppers	
Antipasto degustazione ^{(g)(n)(l)(u)}	15
6 specialità tipiche suggerite dallo chef 6 typical specialities suggested by the chef	

(Veg) Vegano – (V) Vegetariano – (L) Presenza di Lattosio – (G) Presenza di Glutine – (N) Presenza di Frutta a guscio – (U) Uova – (P) Pesce e molluschi – (S) Senape

*La disponibilità del prodotto può variare in base alla stagionalità e alla reperibilità sul mercato ** Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento o congelazione all'origine.

PRIMI

Pappardelle al ragù lucano ^(g) 16

Pappardelle with lucanian ragù

**Crepes ai funghi porcini e
fonduta di caciocavallo podolico ^{(g)(l)(v)(u)} 15**

Porcini mushroom crepes with "podolico" caciocavallo fondue

**Ravioli con ripieno melanzane, pomodorino,
stracciatella e basilico ^{(l)(g)(v)} 15**

Eggplant-filled ravioli with cherry tomatoes, stracciatella cheese and basil

Ferricelli con peperoni cruschi e mollica fritta ^{(g)(veg)} 12

Ferricelli with cruschi peppers, fried breadcrumbs

**Orecchiette con caponata di verdure,
datterino e cacio ^{(g)(l)(v)} 15**

Orecchiette with vegetable caponata, datterini tomatoes and cacio cheese

Scialatiello alle vongole veraci ^{(g)(p)} 18

Scialatielli with fresh clams

(Veg) Vegano - (V) Vegetariano - (L) Presenza di Lattosio - (G) Presenza di Glutine - (N) Presenza di Frutta a guscio - (U) Uova - (P) Pesce e molluschi - (S) Senape

*La disponibilità del prodotto può variare in base alla stagionalità e alla reperibilità sul mercato ** Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento o congelazione all'origine.

LE CARNI

Hamburger di podolica al piatto 200gr con patate al forno 14

Podolica beef burger 200 gr with french fries

Bombette alla griglia con misticanza e verdure grigliate ^(l) 16

Grilled “bombette” meat roll with mixed salad and grilled vegetables

Capocollo di maiale (lenta cottura) con salsa all' aglianico ^(s) 18

Slow-cooked pork neck with aglianico wine sauce

Tagliata podolica con rucola e grana ^(l) 20

Cut of podolica beef with rocket salad, parmesan

SECONDI DI PESCE

Frittura di calamari e gamberi ^{(g)(u)(p)} 18**

Fried squids and shrimps

(Veg) Vegano - (V) Vegetariano - (L) Presenza di Lattosio - (G) Presenza di Glutine - (N) Presenza di Frutta a guscio - (U) Uova - (P) Pesce e molluschi - (S) Senape

*La disponibilità del prodotto può variare in base alla stagionalità e alla reperibilità sul mercato ** Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento o congelazione all'origine.

CONTORNI

Patatine fritte^(g) **	7
French fries	
Patate al forno	6
Baked potatoes	
Verdure grigliate (melanzane, peperoni e zucchine)	6
Grilled vegetables – eggplant, peppers, zucchini	
Insalata	6
Iceberg	

LE INSALATE

Classica^(v) *	7
Iceberg, pomodorini, rucola	
Iceberg salad, tomatoes and rocket salad	
Gourmet^{(p)(u)(s)} **	13
Polpo, iceberg, pomodorini, rucola, mais, olive nere, verdure grigliate e salsa aurora	
Octopus, iceberg salad, tomatoes, rocket salad, mais, grilled vegetables, olives, aurora sauce	
Cereali^{(g)(veg)}	12
Insalata di cereali con verdure di stagione	
Seasonal vegetable and grain salad	

(Veg) Vegano – (V) Vegetariano – (L) Presenza di Lattosio – (G) Presenza di Glutine – (N) Presenza di Frutta a guscio – (U) Uova – (P) Pesce e molluschi – (S) Senape

*La disponibilità del prodotto può variare in base alla stagionalità e alla reperibilità sul mercato ** Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento o congelazione all'origine.

FRUTTA & DESSERT

Frutta di stagione 5

Seasonal fruit

Dessert (g)(l)(u)(n)** 6

Dessert

MENÙ BABY

Orecchiette al pomodoro(g) 8

Orecchiette with tomato sauce

Cotoletta di pollo con patatine fritte (g)(u)** 10

Chicken cutlet with french fries

COPERTO 3€

(Veg) Vegano - (V) Vegetariano - (L) Presenza di Lattosio - (G) Presenza di Glutine - (N) Presenza di Frutta a guscio - (U) Uova - (P) Pesce e molluschi - (S) Senape

*La disponibilità del prodotto può variare in base alla stagionalità e alla reperibilità sul mercato ** Alcuni prodotti possono subire un processo di abbattimento o congelazione all'origine.

VINI

CANTINA MASSERIA CARDILLO

NOVA SIRI - MATERA - Basilicata



BIANCHI

OvO di Elen | Fiano - IGT - Alc. 13% 25

ROSATI

Baccherosa | Primitivo - IGT - Alc.13% 25

ROSSI

Tittà | Primitivo IGT - Alc14% 25

CANTINA BATTIFARANO

NOVA SIRI - MATERA - Basilicata



BIANCHI

Le Paglie | Matera Greco Doc - Alc 13% 25

Toccacielo | Chardonnay, Basilicata Bianco IGT - Alc 13% 6 22

ROSATI

Akratos | Rosè, Matera Rosato Doc - Alc.13% 25

ROSSI

Le Paglie | Matera Greco Doc - Alc 13% 30

Toccacielo | Rosso Merlot IGT - Alc. 13% 6 22

Toccacielo | Basilicata Rosso IGT - Alc. 14% 35

CANTINA MASSERIA CARDILLO

VULTURE - Basilicata



BIANCHI

Leucònoe | IGT Basilicata – Alc 13% 22

ROSATI

Sagaris | IGT Basilicata – Alc 13%..... 6 22

ROSSI

Drogone d'AltaVilla | Aglianico Superiore DOCG - Alc. 15% 40

Bauccio | Aglianico del Vulture DOC - Alc. 15% 30

Liscone | Aglianico del Vulture IGP - Alc.14% 22

Messer Oto | AAglanico del Vulture DOC - Alc. 30

CANTINA ELEANO

VULTURE - Basilicataa



BIANCHI

Fedra Malvasia | Malvasia IGP – Alc 14% 25

ROSATI

Arianna | Aglianico Rosato IGP - Alc. 14% 25

ROSSI

Eleano | Aglianico del Vulture DOCG - Alc. 15% 40

Dionisio | Aglianico del Vulture DOC - Alc. 14%..... 30

Teseo | Aglianico del Vulture IGP - Alc. 14% 6 35

BOLLICINE

CANTINE MARCHESE ANTINORI

VULTURE - Basilicata

Cuvee Royale	50
Tenute Montenisa Franciacorta DOCG – Chardonnay Pinot nero	
Rosè Franciacorta	55
Franciacorta DOCG – Pinot nero 100%	
Blanc de Blancs	60
Franciacorta DOCG – Chardonnay 100%	

CHAMPAGNE

Dom Perignon Label	500
Dom Perignon Label Rosè	750
Moet & Chandon Nir Rosè	180
Moet & Chandon Ri	120
Perrier-Jouet Blanc de Blancs	160
Perrier-Jouet Blason Rosè	140
Perrier-Jouet grand brut	130
Veuve Clicquot spd	110

PROSECCHI

Valdo Origine	6	25
Valdo Cuvee Extra Dry		20



SOFT DRINK & BIRRE

Acqua 0,50 lt (liscia/gassata)	1,5
Acqua 0,75 lt (liscia/gassata)	2
Analcolico	8
Succhi di frutta	3,5
(ace, arancia, ananas, pera, pesca, mirtillo)	
Estathe	3
Sodati	3,5
(coca cola, coca cola zero, fanta, cedrata, crodino, cocktail san pellegrino. Schweppes tonica/lemon)	
Ginger Beer	4
Thomas Henry Tonic Water	4,5
Fever Tree Indian Tonic Water	4
Fever Tree Mediterrean Tonic Water	4

BIRRE IN BOTTIGLIA

Bjorne Beer 33cl	5
Corona 33cl	5

BIRRE ALLA SPINA

Moretti Bionda	20c 4	40cl 6
Moretti Rossa	20c 5	40cl 7