

## PERCORSO DEGUSTAZIONE

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI  
LUCANI E MURGIANI

PRIMO PIATTO  
SECONDO PIATTO  
DESSERT

€35

2 PRIMI PIATTI  
SECONDO PIATTO  
DESSERT

€45

## ANTIPASTI E ZUPPE

FAVE E CICORIE €12  
(fave secche e cicorie campestri)

ZUPPA DI CAPRIATA LUCANA €13  
(legumi misti lucani e crostini di pane)

PANCOTTO €14  
(pane di Matera, cime di rape, bietole, cicorie, patate,  
uovo e peperone crusco)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI €16

DEGUSTAZIONE DI SALUMI LOCALI €16

DEGUSTAZIONE PRODOTTI TIPICI LUCANI E MURGIANI €20

FUNGHI TRIFOLATI €15

## PRIMI PIATTI

CAVATELLINI CECI BIANCHI E NERI E CRUSCO €14

ORECCHIETTE DI GRANO ARSO  
CON CIME DI RAPE E MOLLIKA DI PANE FRITTO €14

SPAGHETTO ALLA SAN GIANNIDD €14  
(Pomodorini, acciughe, olive e capperi)

CAVATELLI CON RAGÙ DI PEZZENTA,  
FUNGHI CARDONCELLI E RUCOLETTA SELVATICA €14

ORECCHIETTE CON RAGÙ DELLA DOMENICA €18

## SECONDI PIATTI

STRACOTTO DI MANZO E ANIMELLA  
FRITTA CON PATATA DOLCE AL ROSMARINO €16

COSTINE DI MAIALE ALLA BRACE  
CON VERDURE CAMPESTRI SALTATE €15

STINCO DI MAIALE CON PATATE AL FORNO €17

PIGNATA €18  
(pecora adulta, salsiccia, funghi, patate e cipolle)

AGNELLO E MARRI ARROSTO €20

TAGLIATA DI MANZO CON SALSA AL  
PEPERONE CRUSCO E CRUSCO SBRICCIOLATO €19

## DOLCI

TIRAMISÙ CON SASANELLO E VINCOTTO €8

SPORCAMUSS €7

LA MURGIA €9

DOLCI MURGIANI €7

COPERTO €3

COVER CHARGE €3

## TASTING MENU

TASTING OF TYPICAL LUCANIAN  
AND MURGIAN PRODUCTS

FIRST COURSE  
MAIN COURSE  
DESSERT

€35

2 FIRST COURSES  
MAIN COURSE  
DESSERT

€45

## APPETIZERS & SOUPS

FAVE E CICORIE €12  
(dried fava beans and wild chicory)

ZUPPA DI CAPRIATA LUCANA €13  
(mixed Lucanian legumes and bread croutons)

PANCOTTO €14  
(Matera bread, turnip greens, swiss chard, chicory,  
potatoes, egg, and crispy dried pepper)

SELECTION OF FRESH AND AGED CHEESES €16

SELECTION OF LOCAL CURED MEATS €16

TASTING OF TYPICAL LUCANIAN AND MURGIAN PRODUCTS €20

SAUTÉED MUSHROOMS €15

## FIRST COURSES

CAVATELLINI WITH BLACK AND WHITE  
CHICKPEAS AND CRISPY DRIED PEPPER €14

BURNT WHEAT ORECCHIETTE WITH  
TURNIP GREENS AND FRIED BREAD CRUMBS €14

SAN GIANNIDD SPAGHETTI €14  
(Cherry tomatoes, anchovies, olives, and capers)

CAVATELLI WITH PEZZENTA RAGÙ,  
CARDONCELLI MUSHROOMS, AND WILD ARUGULA €14

ORECCHIETTE WITH SUNDAY RAGÙ €18

## MAIN COURSES

SLOW-COOKED BEEF AND FRIED  
SWEETBREAD WITH ROSEMARY-INFUSED SWEET POTATO €16

GRILLED PORK RIBS WITH SAUTÉED WILD GREENS €15

PORK SHANK WITH ROASTED POTATOES €17

PIGNATA €18  
(Mature sheep, sausage, mushrooms, potatoes, and onions)

ROAST LAMB AND MARRI €20

SLICED BEEF WITH CRISPY DRIED  
PEPPER SAUCE AND CRUMBLED CRUSCO €19

## DESSERTS

TIRAMISÙ WITH SASANELLO AND VINCOTTO €8

SPORCAMUSS €7

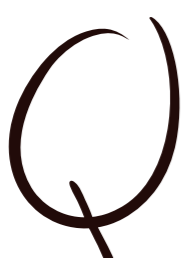
LA MURGIA €9

TRADITIONAL MURGIAN DESSERTS €7

LUNEDÌ-DOMENICA  
MONDAY-SUNDAY

ORARI  
12.30 - 15.00  
19.30 - 22.00

GIOVEDÌ CHIUSO - THURSDAY CLOSED



VIA DOMENICO RIDOLA, 47  
75100 MATERA (MT)

INFO E PRENOTAZIONI/INFO & BOOKING  
TEL. 0835 256 724