

PERCORSO DEGUSTAZIONE

DEGUSTAZIONE PRODOTTI
TIPICI LUCANI E MURGIANI
PRIMO PIATTO O SECONDO PIATTO
DESSERT

€35

DEGUSTAZIONE PRODOTTI
TIPICI LUCANI E MURGIANI
PRIMO PIATTO
SECONDO PIATTO
DESSERT

€45

Il menù degustazione è inteso per tutto il tavolo e non è condivisibile

MENÙ DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

MERLUZZO IN TRE CONSISTENZE

TARTARE DI MANZO, NOCCIOLA E TARTUFO

PANCOTTO

**SPAGHETTO CON CREMA DI MELANZANE AFFUMICATA,
POLVERE DI POMODORO, BASILICO E FONDUTA DI PARMIGIANO**

PESCATRICE ALLA CACCIATORA

LA MIA TERRA

€50

DEGUSTAZIONE VINO (facoltativo) €25

Il menù degustazione è inteso per tutto il tavolo e non è condivisibile

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI LUCANI E MURGIANI:
6 PORTATE CENTRALI (MIN 2 PERSONE) €15

STRACOTTO DI MANZO E ANIMELLA FRITTA
CON PATATA DOLCE AMERICANA AL ROSMARINO €18
(1, 9)

PANCOTTO €15
Pane di matera, cicoria, rape, bietole, patate, uova
(1, 3)

FAVE, CICORIE, PUNTARELLE DI CICORIE
E GRANITA ALLA MELA VERDE €15

TARTARE DI MANZO, NOCCIOLA E TARTUFO €19
(3, 8)

MERLUZZO €18
Merluzzo in pane panko con parmantier al peperone, carpaccio di
cuore di merluzzo e pan brioche e merluzzo mantecato
(1,3,4,7)

CAPRIATA LUCANA €14
Legumi misti, crostini di pane di matera e peperone crusco
(1)

PRIMI PIATTI

MEZZA MANICA CON RIDUZIONE DI MANZO,
FUNGO CARDONCELLO, MENTA E PINOLI €17
(1,9)

SPAGHETTO QUADRATO FRESCO, MELANZANA
AFFUMICATA E BASILICO, POLVERE DI POMODORO
E FONDUTA DI PARMIGIANO €16
(1,3,7)

ORECCHIETTA CON CREMA DI RAPE, COZZE,
PANE ALL'AGLIO NERO E PEPE AL LIMONE €15
(1)

ZITONE CON RAGÙ DELLA DOMENICA,
FONDUTA DI PALLONE E PESTO DI BASILICO €19
(1, 7)

CAVATELLINI CON CREMA DI CECI AFFUMICATA,
CECI NERI, GAMBERO ROSSO E ERBA CIPOLLINA €18
(1, 2)

SECONDI PIATTI

PIGNATA €22

Pecora adulta, salsiccia, funghi cardoncelli, patate
(9)

**FILETTO DI MANZO, LA SUA RIDUZIONE, CON SALSA AL
PEPERONE CRUSCO E CARMELLO €20**

(9)

STINCO DI MAIALE CON PATATE AL FORNO €18

**BISTECCA DI CAPOCOLLO CON SPUMA DI PATATA
AFFUMICATA, POLVERE DI PATATA VIOLA E PATATA
AMERICANA ALLA BRACE €15**

(9)

PESCATRICE CON SALSA CACCIATORA €18

(4)

DOLCI

LA MIA TERRA €10

Cremoso alla nocciola, crumble di mandorle e cacao,
spugna al pistacchio e lampone ice
(1,3,7,8)

CRUSCO TIRAMISÙ €10

Biscotto sasanello, crusco ripieno
con crema al mascarpone e irish coffee
(1,7)

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CON CREMOSO AI FRUTTI ROSSI €9

(1,3)

CALZONE DI RICOTTA SCOMPOSTO €7
Pasta fresca soffiata, ricotta di pecora dolce,
veli di arancia rossa, salvia fritta e vincotto
(1,3,7)

DOLCI MURGIANI €6
(1,3,7,8,12)

DEGUSTAZIONE FORMAGGI €15
(7)

COPERTO €3

Gli allergeni sono indicati in base all'allegato
II del Reg. UE 1169/11

- 1.GLUTINE
- 2.CROSTACEI
- 3.UOVA
- 4.PESCE
- 5.ARACHIDI
- 6.SOIA
- 7.LATTE
- 8.FRUTTA A GUSCIO
- 9.SEDANO
- 10.SENAPE
- 11.SESAMO
- 12.ANIDRIDE SOLFOROSA
- 13.LUPINI
- 14.MOLLUSCHI

Per altre allergie e/o intolleranze non presenti
in elenco, comunicarlo al personale in sala