

ANTIPASTI

Seppia 2021

Tagliatella di seppia, finocchi, arance, maionese al limone e polvere di lampone

Gusto e consistenza

Cannoncino di ricotta croccante, varietà di pomodorini, basilico e tartare di melanzana arrosto

Tra cibo e cultura

Gnocchetti di animella glassati, bietoline croccanti e yogurt all'erba cipollina

Octopus

Tentacolo di polpo arrosto, scarola ripassata capperi e olive, crumble alla 'nduja

Profondo rosso 2.0

Carpaccio di manzo al pepe, fiore di zucca ripieno di ricotta e provola affumicata, fritto in tempura e gel di cipolla cotta in zucchero cottura

Tradizione

Purea di fave, cicoria ripassata all'aglio, olio, peperoncino e chips di peperone crusco

Le portate del menù hanno tutte lo stesso costo:

1 portata €20

2 portate €35

3 portate €50

per persona

Servizio €2

PRIMI PIATTI

Da Napoli a Sassi

Cavatelli alla genovese di manzo e zabaglione al parmigiano 36 mesi

Omaggio a Matera

Orecchiette con salsiccia del pezzente lucano, caciocavallo podolico e peperone crusco

Umami

Capunti con crema di piselli, tataki di gamberi rossi e panna acida

Viaggio mentale

Bucce di mandorla, nduja di Spilinga, baccalà e cremoso di provola affumicata

Mare

Gnocchetti alla marinara di pomodoro giallo, cozze e burrata di vaccina

Capri

Ravioli ripieni di ricotta lucana, con scottata di pomodorini di stagione e pesto al basilico

Le portate del menù hanno tutte lo stesso costo:

1 portata €20

2 portate €35

3 portate €50

per persona

Servizio €2

SECONDI PIATTI

Origini

Baccalà' in olio cottura, zuppetta di pomodorini, capperi, olive nere, acciughe e pane di Matera

Territorio

Carrè di agnello lucano, piccole verdure croccanti, salsa burro e alici e la sua jus profumata alla santoreggia

Golosa

Filetto di spigola croccante, friggirelli pomodoro e basilico e salsa di mozzarella affumicata

Tra mare a terra

Guancia di manzo tonnata, millefoglie di patate e cipolla di Tropea in agrodolce

Suino goloso

Filetto di maialino nero lucano "selezione Carbone Antonio", salsa di peperone crusco, cipollotto arrostito e funghi champignon

Semplicità

Tagliata di manzo, rucola, pomodori secchi e scaglie di ricotta infornata

Le portate del menù hanno tutte lo stesso costo:

1 portata €20
2 portate €35
3 portate €50
per persona

Servizio €2

Contorni

Insalata di pomodori
€8

Caponata di verdure
€8

Friggitelli, pomodoro e basilico
€8

Verdure alla griglia
€8

Patate al forno profumate al rosmarino
€8

FINIRE IN DOLCEZZA

Il nostro modo di vedere il tiramisu'
€8

O Babbà
Babba' fatto in casa, crema alla vaniglia del
Madagascar e amarena
€8

Dalì
Tortino ghiacciato di cioccolato e caffè', salsa
all'Amaro Lucano e mandorle pralinate
€8

Explosion
Pastiera di grano napoletana, gel di arancia candita
e gelato alla stracciatella
€8

Frutta fresca di stagione
€8

Servizio €2