



ANTIPASTI / STARTERS

-DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI	22
<i>Tasting of our starters</i>	
-CAPRESE	15
<i>Burrata, fior di latte, pomodori e clorofilla di basilico</i>	
<i>Burrata, mozzarella fior di latte, tomatoes and basil</i>	
-CARPACCIO DI PODOLICA	20
<i>Servito con rucola, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico</i>	
<i>Thinly sliced raw Podolica cow meat, grana flakes and balsamic vinegar reduction</i>	
-FORMAGGI TIPICI	15
<i>Local cheeses</i>	
-PROSCIUTTO CRUDO E CAPICOLLO	15
<i>Cured ham and capocollo</i>	
-PEPERONI CRUSCHI	7
<i>Crusco sweet pepper chips</i>	
-SOUFFLE' DI BACCALA	7
<i>Cod-fish soufflé</i>	
-PARMIGIANA DI MELANZANE AL TEGAMINO	15

*Parmigiana di melanzane con sugo di pomodoro,
basilico, parmigiano e mozzarella*

Eggplant parmesan

-BON BON DI POLLO CROCCANTE

7

Ricca croquette di pollo

Rich chicken croquette

- PANINO CHARLIE

7

PRIMI PIATTI/FIRST COURSES

-FASCINE DI ZITI DEL BACCUS

15

*Ziti al forno con crema di peperone , scamorza affumicata e parmigiano,
legati da una filo di porro e fiocchi di cacioricotta.*

*Baked ziti pasta with bell peppe cream , smoked scamorza and parmigiano ,
tied in a leek string with cacioricotta cheese flakes*

-LASAGNA RICCIA IMBOTTITA ALLA MATERANA

15

*Lasagna riccia con ragout liscio alla materana cotto 6 ore,
polpettine di carne, salame lucanico , scamorza e parmigiano*

*Lasagna with 6 hours long cook sauce, tiny meatballs ,
lucanico salami , scamorza cheese and parmigiano*

-BAVETTE ALL'AGLIANICO

15

Bavetta con impasto all'aglianico , crema di caciocavallo podolico e pecorino , pepe, pistacchio di Stigliano e peperone crusco.

Aglianico wine dough bavette pasta , caciocavallo podolico cheese cream , black pepper ,Stigliano's pistachio and crusco pepper chips

-ORECCHIETTA ALLE CIME DI RAPA

15

Orecchietta con cime di rapa, mollica croccante e peperone crusco

*Orecchietta pasta with cime di rapa (typical local broccoli),
Crunchy breadcrumbs and crusco pepper chips*

-RAVIOLI DELLO CHEF

18

Ravioloni con farcitura e condimento che variano in base alla stagionalità

Ravioli changing in base of the season

SECONDI PIATTI/SECOND COURSES

- COSTATA DI PODOLICA	7 (100g)
<i>Razza autoctona Lucana</i>	
<i>Steak of Podolica , local Lucanian cow</i>	
- TAGLIATA DI BLACK ANGUS	35
<i>Servita con con rucola, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico</i>	
<i>Black Angus Tagliata with arugula, grana cheese and balsamic vinegar reduction</i>	
-ENTRECOTE DI BLACK ANGUS CON SALE NERO DI CIPRO	30
<i>Entrecote of angus with Cyprus black salt</i>	
- PECORA ALLA PIGNATA	25
<i>Caratteristico piatto della zona murgiana dove pecora e verdure di stagione</i>	
<i>Vengono cotte per 12 ore in un anfora di terracotta sigillata con pasta di pane</i>	
<i>Local sheep and seasonal vegetables dish cooked 12 hours in a clay amphora sealed with bread dough</i>	
- COSTATINE DI AGNELLO	20
<i>Roast lamb chops</i>	
-FILETTO DI MAIALINO NERO LUCANO COTTO A BASSA TEMPERATURA	
SPUMA DI PATATE E LA SUA SALSA	20
<i>Lucanian black pig fillet sous vide, potatoes puree and its jus</i>	
- LA NOSTRA SALSICCIA DEL PEZZENTE, FUNGHI CARDONCELLI	
E DATTERINI	20
<i>Homemade "Pezzente" sausage ,Cardoncelli mushroom and datterini tomatoes</i>	

CONTORNI/SIDES

-PATATE AL FORNO	7
<i>Baked potatoes</i>	
- INSALATA MISTA	7
<i>Green salad</i>	
-INSALATA DI POMODRI	7
<i>Tomatoes salad</i>	
- VERDURE GRIGLIATE E GRATINATE	7
<i>Grilled and grated vegetables</i>	

DOLCI/ DESSERTS

-SPORCAMUSO	8
<i>pasta sfoglia con crema pasticcera calda</i>	
<i>Puff pastry with custard and icing sugar</i>	
<i>autoctona Lucana</i>	
-PERA BELLA ELENA	8
<i>Pera cotta nel vino aglianico ,crumble al cacao e mandorla ,</i>	
<i>salsa al cioccolato e pistachio di Stigliano</i>	
<i>Aglianico wine poached pear ,cocoa almond crumble , chocolate sauce and pistachio</i>	
-SPUMONCINI	8
<i>Nocciola e cioccolato</i>	
<i>Spumone ice cream chocolate and hazelnut</i>	

- CESTINO DEL BARISANO 8

*Cestino di pane di Matera croccante, con crema di ricotta ,
composta di frutta di stagione e scaglie di mandorla*

*Crunchy Matera's bread basket , sweet ricotta cheese cream ,
homemade fruit jam and almonds*

- TORTINO ALLA FRUTTA 8

*Tortino Soffice Con Mele Del Pollino,Pere Williams, Uvetta, E Arance Semicandite
Home-Made Con Salsa Alla Frutta Di Stagione*

*Warm Cake With Pollino Apples, Willaims Pears, Raisins, Pinenuts,
Homemade Semi-Candied Oranges With Seasonal Fruit Sauce*

BEVANDE/DRINKS

-ACQUA 2

- COCA COLA, COCA COLA ZERO , FANTA 3

- BIRRA NASTRO AZZURRO cI33 3

- BIRRA ARTIGIANALE BIRRIFICO BIRFOOT 6

Birfoot craft beer

- LIQUORI FATTI IN CASA 3

- CAFFE' 1

- COPERTO/SERVICE 3