



RISTORANTE

**ANTIPASTI/STARTERS**

**"NONNA MARIA"** € 14,00  
Cime di rape\*\* alla griglia, crema di cipolla bruciata, chips di pasta, olio al peperoncino (all.1)  
"Nonna Maria", grilled turnip tops, burnt onion cream, pasta chips and spicy oil

**BACCALÀ\* IN TEMPURA** € 18,00  
Baccalà in tempura, zabaione affumicato, composta di pere al timo (all.1,5,7,9,13)  
Salt Cod tempura, with smoked eggnog and pear compote with thyme

**CARCIOFO\*\*** € 16,00  
Carciofo confit, ripieno di patate e funghi cardoncelli, spuma alla carbonara (all.13)  
Confit artichoke, with filling of potatoes and Cardoncelli mushrooms, with carbonara foam

**CARPACCIO DI SPIGOLA\*\*** € 18,00  
Carpaccio di spigola marinata con semi di finocchio e arance, cicoria e fave soffiate (all.7)  
Sea Bass carpaccio marinated in fennel seeds and oranges, with chicory and crunchy broad beans

**PRIMI / FIRST COURSES**

**TORTELLI MATERANO** € 18,00  
Tortello ripieno di ragù Materano, fondo bruno, crema al parmigiano (all.1,4,5,13)  
Homemade Tortello filled with Matera Ragout, brown stock, Parmisan cream

**SPAGHETTONE** € 23,00  
Spaghettone, cozze\*\*, gamberi\* rosa, seppia\*, bottarga di caviale (all.1,3,7,13)  
Spaghettone, with mussels, pink shrimps, cuttlefish, caviar roe

**RISOTTO** € 16,00  
Risotto "Selezione San Massimo", zucca, fonduta di Parmigiano Reggiano rosmarino, burro nocciola, caffè, e aceto balsamico. (all.2)  
Risotto "Selezione San Massimo", pumpkin, Parmigiano Reggiano fondue, hazelnut butter, coffee and balsamico vinegar

**CANDELA** € 18,00  
Candela "Selezione Gentile", Canestrato di Moliterno, pepe e ketchup di peperone Crusco (all.1,13)  
Candela "Selezione Gentile", Canestrato di Moliterno cheese, black pepper, ketchup of Crusco pepper



RISTORANTE

## SECONDI / SECOND COURSES

- "GNUMMERIDDE"** € 20,00  
 Gnummeridde di animelle di agnello, cime di rape, cipolla in agrodolce e croccante di pane alle alici (all. 2)  
 "Gnummedidde" of lamb sweetbreads, turnip tops, sour onion and crispy bread with anchovies
- "REALE" DI MANZO** € 25,00  
 "Reale" di manzo alla griglia, melanzana alla parmigiana, fondo bruno all'amarena (all.9,13)  
 "Reale" grilled beef, eggplant Parmigiana, brown stock with cherry
- "PIGNATA"** € 25,00  
 Brasato di agnello al vino, spuma di patate al burro di bufala, cicoria ripassata, pomodoro confit (all.13)  
 "Pignata", braised lamb with wine, potato foam with buffalo butter, sauteed chicory, tomato confit
- TONNO\*\* IN CROSTA** € 25,00  
 Tonno in crosta di pane e prosciutto crudo, carciofo in due consistenze (all.1,7)  
 Tuna in bread crust, cured ham, artichoke variations

## DESSERTS

- LINGOTTO** € 10,00  
 Lingotto di cioccolato 64% con caciotta di legumi neri, gel di pera al timo, gelato al lampone (all.1,13)  
 Chocolate ingot 64% with black legumes, pear gel with thyme and raspberry ice cream
- MOUSSE** € 8,00  
 Mousse al mascarpone e caffè, fragole al forno (all.1,5,13)  
 Mascarpone and coffee mousse, baked strawberries
- "CANNOLO DE LA GATTABUIA PRIMA E DOPO"** € 10,00  
 Cannolo di Pane di Matera, mousse di ricotta e crema all'arancia candita e Sasso di ricotta, arancia candita, pane di Matera (all.1,13)  
 "Era ed E'" Matera bread, ricotta cheese mousse, candied orange Vs. Stone ricotta cheese, orange, bread
- "MILLE FOGLIE"** € 10,00  
 con crema diplomatica alla vaniglia sorbetto al mango e gel al passion fruit (all.1,5)  
 "Mille foglie" with vanilla diplomatic cream, sorbet mango and passion fruit gel



RISTORANTE

## SFIZIOSITÀ / WHIMS

PEPERONI CRUSCHI FRITTI (n.4 pezzi) (all.9) FRIED CRUSCO PEPPERS (n.4 pieces)	€ 10,00
PROSCIUTTO CRUDO LEGGERMENTE AFFUMICATO 18mesi LIGHTLY SMOKED RAW HAM 18months [azienda D'Oswaldo]	€ 10,00
SPECK LEGGERMENTE AFFUMICATO LIGHTLY SMOKED SPECK	€ 10,00
SELEZIONE DI FORMAGGI (per 2 persone) (all.13) SELECTION OF CHEESES (for 2 persons)	€ 20,00

## MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

servito esclusivamente per l'intero tavolo / served exclusively for the entire table

6 PORTATE a scelta dello Chef (vino e dessert NON inclusi) per pers. € 75,00  
6 COURSES Chef's choice (wine and dessert NOT included)

+ Abbinamento vini (7 calici) / Wines pairing (7 glasses) per pers. € 60,00

## VINI AL CALICE / WINES BY GLASSES

BOLLICINE / SPARKLING	€ 8,00
BIANCO / WHITE	€ 7,00
ROSATO / ROSE	€ 7,00
ROSSO / RED	€ 9,00

## DRINKS

Acqua minerale / Mineral water	€ 3,00
Analcolici / Soft drinks (Coca Cola / Fanta 33 cl.)	€ 4,00
Birra / Beer (Menabrea 33cl.)	€ 6,00
Caffè Espresso / Espresso coffee	€ 2,00
Caffè Americano / American coffee	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Tè / Tea	€ 3,00
Amaro / Bitter liquor	€ 4,00
Spritz, Negroni, Gin Tonic, Vodka Tonic	€ 8,00
Drink Premium	€ 12,00
Superalcolici / Spirits	richiedi lista / ask for list
Coperto / Cover charge	€ 4,00



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, richiedere al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE n.1169/11.

BE ADVISED: THE FOOD THAT IS PREPARED AND SERVED CAN CONTAIN INGREDIENTS OR COADJUVANT ELEMENTS THAT ARE CONSIDERED ALLERGENS.

Please, if needed, report any type of allergies and/or food allergies, you will be provided with a book listing all the information about ingredients as under the UE Reg. n.1169/11.