



*Benvenuti da Retròbottega.*

*Un luogo dove i Sassi, la convivialità, il gusto ed il vino si incontrano.*

*Abbiamo scelto di raccontare il territorio attraverso una cucina semplice, autentica e contemporanea, fatta di ingredienti selezionati, sapori lucani e qualche piacevole contaminazione.*

*Retròbottega nasce dalla voglia di farvi sentire a casa: un posto in cui mangiare bene, bere un buon calice di vino e condividere il piacere di stare insieme.*

*Sedetevi, rilassatevi e lasciatevi guidare.  
Il resto ve lo raccontiamo noi, un piatto alla volta.*

*Welcome to Retròbottega.*

*A place where the Sassi, conviviality, fine taste, and wine come together.*

*We have chosen to showcase our region through simple, authentic, contemporary cuisine featuring carefully selected ingredients, flavors from Basilicata, and a few delightful culinary influences from further afield.*

*Retròbottega was born from a desire to make you feel at home: a place to enjoy great food, a fine glass of wine, and the pleasure of good company.*

*Sit back, relax, and let us guide you.  
We'll tell you the rest one dish at a time.*

# IL SALUMIERE - *CURED MEATS*

consigliato per due persone - *recommended for two people*

## **Salumi da Suino Nero Lucano alla Berkel e al Coltello - € 25,00** *Lucanian Black Pig Cured Meats Sliced Berkel Style and Hand-Cut*

Culatello - Capocollo - Pancetta Tesa - Salsiccia Pezzente - Soppressata (consigliato per due persone)  
*Cured ham - Pork neck - Pork Belly - Sausage - Soppressata (recommended for two people)*

## **Degustazione di Salumi Italiani alla Berkel e al Coltello - € 29,00** *Tasting of Italian Cured Meats Sliced Berkel Style and Hand-Cut*

Degustazione di cinque salumi nazionali affettati alla berkel e al coltello (consigliato per due persone)  
*Tasting of five Italian cured meats, sliced on a Berkel slicer and by hand (recommended for two people)*

## **Prosciutto 24 mesi da Suino Nero alla Morsa - € 25,00** *Black pig ham aged 24 months, hand-cut*

Prosciutto artigianale 24 mesi di stagionatura tagliato al coltello con fichi maritati (mandorla e finocchietto)  
*Artisanal ham aged for 24 months, hand-sliced, served with dried figs, almonds, and fennel seeds*

# IL CASARO - *THE CHEESES*

consigliato per due persone - *recommended for two people*

## **Formaggi Aromatizzati a Caglio Vegetale e Latte Crudo - € 25,00** *Cheeses flavoured with vegetable rennet and raw milk*

Tre latti muffato - Pecorino alle vinacce - Caciotta al tartufo - Toma in foglie di alloro  
*Three-milk cheese with walnuts - Pecorino on grape lees - Caciotta with truffle - Caciotta in bay leaves*

## **Formaggi Morbidi e Stagionati di Vacca Podolica - € 25,00** *Tasting of Soft and Aged Podolica Cow Cheeses*

Taleggio podolico a crosta fiorita - Caciocavallo giovane - Caciocavallo Stagionato - Blu di vacca podolica  
*Podolico Taleggio with a bloomy rind - Young Caciocavallo - Aged Caciocavallo - Podolico cow's milk blue cheese*

## **Formaggi Affinati in Foglia e Aromatizzati - € 29,00** *Aged Cheeses Wrapped in Leaves and Flavored*

Degustazione di quattro tipologie di formaggi nazionali affinati in foglia e aromatizzati  
*Tasting of four types of Italian cheeses, aged in leaves and flavored*

## ANTIPASTI - *STARTERS*

### **Coccio Campagnolo - € 12,00**

Misto di verdure al forno (carote, zucchine, melanzane, peperoni) con uvetta sultanina, pinoli e capperi  
*Mixed oven-roasted vegetables (carrots, zucchini, eggplant, bell peppers) with raisins, pine nuts, and capers*

### **Tegamino con Blue di Fattoria - € 16,00**

Tegamino infornato con patata, broccoli e formaggio blu alle erbe della Murgia  
*Oven-baked skillet dish with potato, cauliflower, and Murgia herb-infused blue cheese*

### **Baccalà alla Poverella - 18,00**

Baccalà al vapore con zucchine in agrodolce al profumo di mentuccia (piatto freddo)  
*Steamed salt cod with sweet-and-sour zucchini and a hint of mint (cold dish)*

### **La Nostra Parmigiana - € 16,00**

Tortino di melanzane con pomodoro, mozzarella e pesto di basilico  
*Eggplant timbale with tomato, mozzarella, and basil pesto.*

### **Vitellino alle Arance - € 18,00**

Girello di vitellino CBT, con insalata di arance, citronette, olive infornate di Ferrandina e crusco (piatto freddo)  
*Veal cooked at a low temperature, with orange salad, citronette, baked Ferrandina olives and crusco peppers (cold dish)*

### **Eggs and Truffle - € 18,00**

Uova su parmentier di patate e tartufo uncinato lucano grattugiato al tavolo (previa disponibilità di tartufo)  
*Eggs on potato Parmentier with lucanian uncinato truffle grated tableside (subject to truffle availability)*

### **Peperoni Cruschi di Senise IGP - € 10,00**

Peperone dolce essiccato e fritto  
*Dried and fried sweet pepper*

### **Pane e Olio - € 8,00**

Degustazione di tre diverse cultivar di olio extravergine del territorio  
*Tasting of three different cultivars of local extra virgin olive oil*

## PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

### **Orecchiette al Ragù Bianco di Agnello - € 18,00**

Orecchiette con ragù bianco di agnello (carota, sedano, cipolla e finocchietto selvatico)

*Orecchiette pasta with white lamb ragù (carrot, celery, onion, and wild fennel)*

### **Ravioli Autunnali - € 20,00**

Ravioli di burrata saltati con aglio nero, olio e alici su crema di broccoli

*Burrata ravioli sautéed with black garlic, oil, and anchovies, served on a broccoli cream sauce.*

### **Lasagnetta Zucca e Porcini - € 16,00**

Lasagna bianca con zucca e funghi porcini, gratinata al caciocavallo podolico

*White lasagna with pumpkin and porcini mushrooms, gratinéed with podolico caciocavallo cheese*

### **Fagiolata di Sarconi - € 14,00**

Fagiolata di Sarconi IGP e soffritto aglio, olio e rosmarino

*Sarconi bean soup with a garlic, oil, and rosemary sauté base*

## SECONDI PIATTI - *SECOND COURSES*

### **Porchetta Lucana - € 15,00**

Porchetta di suino nero lucano alle erbe, con cicoria ripassata, aglio, olio e pecorino

*Lucanian black pork porchetta with herbs, chicory, garlic, oil and pecorino cheese*

### **Baccalà Informato - € 18,00**

Baccalà fritto e poi informato con pomodorini confit, peperoni, capperi, uvetta sultanina e pinoli

*Fried cod then baked with confit cherry tomatoes, sweet peppers, capers, sultanas and pine nuts*

### **Guancia di Vitello al Primitivo - € 22,00**

Guancia di vitello al vino primitivo con spezie ed erbe aromatiche, su parmentier di patate

*Veal cheek in Primitivo wine with spices and aromatic herbs, on potato parmentier*

### **Agnello in Cocotte - € 25,00**

Coscia di agnello brasata al vino con zuppa di cipolla gratinata al pecorino di Moliterno

*Wine-braised leg of lamb with onion soup gratinéed with Pecorino di Moliterno*

# PINSE CROCCANTI - *CRISPY PINSA*

## **Cacio e Pere - € 15,00**

Crema di pecorino di Moliterno, pepe e pera Signora della Valle del Sinni “Presidio Slow Food”  
*Moliterno Pecorino cream, black pepper, and Signora pear from the Sinni Valley (Slow Food Presidium)*

## **Partenope - € 16,00**

Provola affumicata, patate gratinate, pancetta croccante e pistacchio di Stigliano  
*Smoked provola, potato gratin, crispy pork belly and Stigliano pistachio.*

## **San Giuvannin - € 14,00**

Mozzarella, pomodorino confit, capperi, acciughe, olive infornate di Ferrandina “Presidio Slow Food”  
*Mozzarella, confit cherry tomatoes, capers, anchovies, baked Ferrandina olives “Slow Food Presidium”*

## **Bosco Lucano - € 16,00**

Mozzarella, funghi porcini, porchetta di suino nero lucano e peperone crusco di Senise  
*Mozzarella, porcini mushrooms, lucanian black pig porchetta and crispy Senise pepper.*

**N.B.** Consigliamo le nostre pinse da condividere per aver modo di degustare altre pietanze.  
*P.N. We recommend sharing the pinsa so you can try other dishes as well.*

*In caso di intolleranze o allergie, chiedere al personale di sala il menù degli allergeni.*  
*If you have any intolerances or allergies, ask the waiter for the allergen menu.*

# DOLCI - *DESSERT*

## **Crème Crumble - € 10,00**

Crema alla vaniglia su crumble di meringa alle mandorle, cioccolato, cannella e uva caramellata  
*Vanilla cream on almond meringue crumble, chocolate, cinnamon and caramelized grapes*

## **Tiramisù Lucano - € 9,00**

Crema tiramisù, mastaccera (biscotto tipico al profumo di limone) bagnato con caffè all'amaro lucano e cacao amaro  
*Tiramisu cream, traditional lemon biscuit, coffee, Lucano liqueur and cocoa*

## **Pane & Ricotta - € 8,00**

Crema di ricotta con scorza di arancia, crostini dolci di pane Materano e ficotto di Pisticci  
*Ricotta cream with orange zest, sweet Matera bread croutons and cooked Pisticci figs*

## **Dolce Salato - € 12,00**

Pane di Matera infornato con formaggio blu alle erbe della Murgia, fico caramellato e cicchetto di vino dolce aromatico  
*Matera bread gratinéed with Murgia herb-infused blue cheese, caramelized fig and a small glass of aromatic sweet wine*

## **Biscotti Artigianali - € 8,00**

Degustazione di biscotti artigianali vari gusti  
*Tasting of various artisanal biscuits*

Coperto (pane e taralli) € 2,00 - Acqua € 3,00  
*Cover charge (bread e taralli) € 2,00 - Water € 3.00*

# Menu Degustazione

## *Tasting Menu*

### Antipasto Conviviale - *Convivial Appetizers*

#### **Tegamino con Blue di Fattoria**

Tegamino infornato con patata, broccoli e formaggio blu alle erbe della Murgia  
*Oven-baked skillet dish with potato, cauliflower, and Murgia herb-infused blue cheese*

#### **La Nostra Parmigiana**

Tortino di melanzane con pomodoro, mozzarella e pesto di basilico  
*Eggplant timbale with tomato, mozzarella, and basil pesto.*

#### **Peperoni Cruschi di Senise IGP**

Peperone dolce essiccato e fritto  
*Dried and fried sweet pepper*

### Primo Piatto - *First Course*

#### **Ravioli Autunnali**

Ravioli di burrata saltati con aglio nero, olio e alici su crema di broccoli  
*Burrata ravioli sautéed with black garlic, oil, and anchovies, served on a broccoli cream sauce.*

### Secondo Piatto - *Second Course*

#### **Guancia di Vitello al Primitivo**

Guancia di vitello al vino primitivo con spezie ed erbe aromatiche, su parmentier di patate  
*Veal cheek in Primitivo wine with spices and aromatic herbs, on potato parmentier*

### Dolce - *Dessert*

#### **Crème Crumble**

Crema alla vaniglia su crumble di meringa alle mandorle, cioccolato, cannella e uva caramellata  
*Vanilla cream on almond meringue crumble, chocolate, cinnamon and caramelized grapes*

**€ 60,00**