IL SALUMIERE - CURED MEATS - LA CHARCUTERIE

Salumi da Suino Nero Lucano alla Berkel e al Coltello - € 22,00
Lucanian Black Pig Cured Meats Sliced Berkel Style and Hand-Cut
Charcuteries de porc noir lucanien, tranchées à la trancheuse Berkel et au couteau

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

Degustazione di Salumi Italiani alla Berkel e al Coltello - € 25,00
Tasting of Italian Cured Meats Sliced Berkel Style and Hand-Cut
Dégustation de charcuteries italiennes, tranchées à la Berkel et au couteau

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 - € 23,00
Black pig ham aged 24 months, hand-cut
Jambon de porc noir, affiné 24 mois, tranché au couteau

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 - LES FROMAGES

Formaggi Aromatizzati a Caglio Vegetale e Latte Crudo - € 25,00
Cheeses flavoured with vegetable rennet and raw milk
Fromages aromatisés au lait cru et à la présure végétale

Tre latti muffato - Pecorino alle vinacce - Caciotta al tartufo - Toma in foglie di alloro (consigliato per due persone)
Three-milk cheese - Pecorino on grape lees - Caciotta with truffle - Caciotta in bay leaves (recommended for two people)

Formaggi Morbidi e Stagionati di Vacca Podolica - € 22,00
Tasting of Soft and Aged Podolica Cow Cheeses
Fromages à pâte molle et affinés, issus de lait de vache Podolica

Taleggio podolico - Caciocavallo giovane - Caciocavallo Stagionato - Blu di vacca podolica (consigliato per due persone)
Podolico Taleggio - Young Caciocavallo - Aged Caciocavallo - Podolico blue cheese (recommended for two people)

Formaggi Affinati in Foglia e Aromatizzati - € 25,00
Aged Cheeses Wrapped in Leaves and Flavored
Fromages affinés en feuilles et aromatisés

Degustazione di quattro tipologie di formaggi nazionali affinati in foglia e aromatizzati (consigliato per due persone)
Tasting of four types of Italian cheeses, aged in leaves and flavored (recommended for two people)

ANTIPASTI
STARTERS - ENTRÉES

Coccio Campagnolo - € 10,00

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
Mélange de légumes rôtis au four (carottes, courgettes, aubergines, poivrons) avec raisins secs, pignons de pin et câpres

Tegamino con Blue di Fattoria - € 14,00

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
Plat cuit au four avec pommes de terre, brocolis et fromage bleu aux herbes de la Murgia

Burro & Alici - € 18,00

Alici di Cetara in olio di oliva e burro siero innesto con crostini al rosmarino (piatto freddo)
Cetara anchovies in olive oil and cultured butter, served with rosemary crostini (cold dish)
Anchois de Cetara à l'huile d'olive et au beurre de lactosérum, accompagnés de croûtons au romarin (plat froid)

Pancotto e Rape con Salsiccia Pezzente - € 16,00

Sformato di pane, cime di rape, cipolla, aglio, alloro e salsiccia pezzente “Presidio Slow Food”
Bread flan with turnip greens, onion, garlic, bay leaf and pezzente sausage “Slow Food Presidium”
Flan de pain, pousses de navet, oignon, ail, laurier et saucisse « pezzente » (labellisée « Presidio Slow Food »)

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)
Œufs sur parmentier de pommes de terre et truffe de Basilicata, râpée à table (sous réserve de disponibilité de la truffe)

Hummus con Aioli e Cruschi di Senise IGP - € 15,00

Hummus di ceci biologici con aioli (crema aglio e cumino) con peperone dolce essiccato e fritto (piatto freddo)
Organic chickpea hummus with aioli (oil, garlic, and cumin cream) and fried, dried sweet pepper (cold dish)
Houmous de pois chiches bio accompagné d'aïoli (crème à l'ail et au cumin) et de poivron doux séché puis frit (plat froid)

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
Dégustation de différentes variétés d'huile d'olive extra vierge du terroir

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES - PREMIERS PLATS

Orecchiette al Ragù della Domenica - € 18,00

Orecchiette al ragù misto di carne (agnello, manzo e maiale) cotto a fuoco lento
Orecchiette with a slow-cooked mixed meat ragù (lamb, beef and pork)
Orecchiette au ragoût de viandes variées (agneau, bœuf et porc) mijoté à feu doux

Lasagnetta Zucca e Porcini - € 15,00

Lasagna bianca con zucca e funghi porcini, gratinata al caciocavallo podolico “Presidio Slow Food”
White lasagna with pumpkin and porcini mushrooms, gratinéed with podolico caciocavallo cheese “Slow Food Presidium”
Lasagnes blanches au potiron et aux cèpes, gratinées au fromage de vache podolica labellisé “Présidium Slow Food”

Trippa e Fagioli di Sarconi - € 16,00

Trippa di vitello lunga cottura con fagioli di Sarconi IGP, sedano, carota, cipolla, maggiorana, pomodorini e prezzemolo
Slow-cooked veal tripe with Sarconi beans IGP, celery, carrot, onion, marjoram, cherry tomatoes and parsley
Tripes de veau longuement mijotées, accompagnées de haricots de Sarconi IGP, céleri, carotte, oignon, marjolaine, tomates cerises et persil

Ravioli Invernali - € 20,00

Ravioli di burrata saltati con olio e aglio nero su crema di broccoli e colatura di alici di Cetara
Burrata ravioli sautéed in oil and black garlic, served on a bed of broccoli cream with Cetara anchovy essence
Raviolis à la burrata sautés à l'huile et à l'ail noir, sur une crème de brocolis et essence d'anchois de Cetara

IN ALTERNATIVA - ALTERNATIVELY - EN ALTERNATIVE

Ravioli di burrata saltati con burro e salvia e tartufo uncinato lucano grattugiato al tavolo (previa disponibilità)
Burrata ravioli sautéed in butter and sage, topped with lucanian truffle grated tableside (subject to availability)
*Raviolis à la burrata sautés au beurre et à la sauge, agrémentés de truffe *uncinata* de Basilicata râpée à table (selon disponibilité)*

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES - VIANDE ET POISSON

Polpo in Cocotte - € 25,00

Polpo cotto a bassa temperatura e poi al coccio con pomodorini ciliegini, aglio ed erba cipollina
Octopus cooked at a low temperature and then finished in a clay pot with cherry tomatoes, garlic and chives
Poulpe cuit à basse température, puis préparé en cocotte avec des tomates cerises, de l'ail et de la ciboulette

Porchetta alla Birra - € 16,00

Porchetta di suino nero lucano al ristretto di birra artigianale, cipolla caramellata e pecorino di Moliterno IGP
Porchetta from Lucanian black pig, served with a craft beer reduction, caramelized onion and pecorino of Moliterno IGP
Porchetta de porc noir local au réduit de bière artisanale, oignon caramélisé et pecorino de Moliterno IGP

Guancia di Vitello al Primitivo - € 20,00

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
Joue de veau au vin Primitivo, aux épices et aux herbes aromatiques, sur un parmentier de pommes de terre

La Pignatella - € 22,00

Coscia di agnello in umido con cicoria campestre, patate, carote, cipolla, pomodorini, alloro e finocchietto selvatico
Lamb leg stew with wild chicory, potatoes, carrots, onion, cherry tomatoes, bay leaf and wild fennel
Gigot d'agneau en ragoût avec chicorée sauvage, pommes de terre, carottes, oignon, tomates cerises, laurier et fenouil sauvage

PINSE CROCCANTI
CRISPY PINSA - LA PINSA ROMAINE

Quattro Latti - € 18,00

Quattro formaggi (vaccino, caprino, pecorino, blu di bufala) con radicchio e fichi maritati (mandorla e finocchietto)
Four cheeses (cow's, goat's, sheep's and buffalo-milk blue cheese) with radicchio and typical figs (almonds and wild fennel)
Quatre fromages (vache, chèvre, brebis, bleu de bufflonne) accompagnés de radicchio et de figues « mariées » (amande et fenouil sauvage)

Partenope - € 16,00

Provola affumicata, patate gratinate, pancetta croccante e pistacchio di Stigliano
Smoked provola, potato gratin, crispy pork belly and Stigliano pistachio.
Provola fumée, pommes de terre gratinées, poitrine croustillante et pistache de Stigliano

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"
Mozzarella, tomates cerises confites, câpres, anchois, olives séchées au four de Ferrandina "Présidium Slow Food"

Bosco Lucano - € 18,00

Mozzarella, funghi porcini, porchetta di suino nero lucano e peperone crusco di Senise "Presidio Slow Food"
Mozzarella, porcini mushrooms, lucanian black pig porchetta and crispy Senise pepper "Slow Food Presidium"
Mozzarella, cèpes, porchetta de porc noir local et poivron croquant de Senise "Présidium Slow Food"

***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.*
N.B. Nous vous conseillons de partager nos pinsas, afin de pouvoir déguster d'autres plats.

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.
En cas d'intolérances ou d'allergies, veuillez demander au personnel de salle la liste des allergènes.

DOLCI ARTIGIANALI
ARTISAN DESSERTS - DESSERTS ARTISANAUX

Dolce Salato - € 12,00

Panettone artigianale classico, crema dolce/salata al gorgonzola, uva caramellata in abbinamento a passito erbato
Artisanal panettone, sweet/savory gorgonzola cream, and caramelized grapes, paired with a herbal-infused passito wine
Panettone artisanal classique, crème au gorgonzola (sucré-salé) et raisins secs caramélisés, accompagné d'un vin doux aux herbes aromatiques.

Tiramisù Materano - € 9,00

Crema tiramisù, pane di Matera tostato e bagnato con caffè al liquore San Marzano, cacao amaro
Tiramisu cream, toasted Matera bread soaked in coffee with San Marzano liqueur, unsweetened cocoa powder
Crème tiramisu, pain de Matera toasté et imbibé de café au liqueur San Marzano, cacao amer

Ricotta Crumble - € 9,00

Mousse di ricotta con scorza di arancia, crumble di scorzetta (biscotto mandorla e cioccolato) e riduzione primitivo riserva
Ricotta mousse with orange zest, almond and chocolate biscuit crumble and a primitivo wine riserva reduction
Mousse de ricotta au zeste d'orange, crumble aux zestes (biscuit aux amandes et au chocolat) et réduction de Primitivo Riserva

Il Fico in Tre Consistenze - 10,00

Crema alla vaniglia, biscotto artigianale, cotto di fichi, fico caramellato e fico secco maritato (mandorla e finocchietto)
Vanilla cream, artisanal biscuit, fig reduction, caramelized fig, and "married" dried fig (almond and fennel seed)
Crème à la vanille, biscuit artisanal, sirop de figues, figue caramélisée et figue sèche « mariée » (amande et fenouil sauvage)

Lingotto di Cioccolato - € 15,00

Cioccolato artigianale lucano vari gusti (chiedere quelli disponibili) servito al tagliere
Artisanal chocolate from Basilicata in various flavors (please ask for available options), served on a wooden board
Chocolat artisanal de Basilicata, parfums variés (demandez les saveurs disponibles), servi sur une planche

Biscotti Artigianali - € 8,00

Degustazione di biscotti artigianali vari gusti
Tasting of various artisanal biscuits
Dégustation de biscuits artisanaux aux saveurs variées

Coperto (pane e olio) € 2,00 - Acqua € 3,00
Cover charge (bread and olive oil) € 2.00 - Water € 3.00 - Couvert (pain et huile) 2,00 € - Eau 3,00 €

Menu Degustazione
Tasting Menu - Menu Dégustation

Antipasto Conviviale - *Convivial Appetizers - Antipasto à Partager*

Hummus con Aioli e Cruschi di Senise IGP
Hummus di ceci biologici con aioli (crema aglio e cumino) con peperone dolce essiccato e fritto (piatto freddo)
Organic chickpea hummus with aioli (oil, garlic, and cumin cream) and fried, dried sweet pepper (cold dish)
Houmous de pois chiches bio accompagné d'aïoli (crème à l'ail et au cumin) et de poivron doux séché puis frit (plat froid)

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
Plat cuit au four avec pommes de terre, brocolis et fromage bleu aux herbes de la Murgia

Eggs and Truffle
Uova su parmentier di patate e tartufo uncinato lucano grattugiato al tavolo
Eggs on potato Parmentier with lucanian uncinato truffle grated tableside
Œufs sur parmentier de pommes de terre et truffe de Basilicata, râpée à table

Primo Piatto - *First Course - Premiers Plats*

Orecchiette al Ragù della Domenica
Orecchiette al ragù misto di carne (agnello, manzo e maiale) cotto a fuoco lento
Orecchiette with a slow-cooked mixed meat ragù (lamb, beef and pork)
Orecchiette au ragoût de viandes variées (agneau, bœuf et porc) mijoté à feu doux

Secondo Piatto *- Second Course - Plat Principal*

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
Joue de veau au vin Primitivo, aux épices et aux herbes aromatiques, sur un parmentier de pommes de terre

Dolce - *Dessert*

Il Fico in Tre Consistenze
Crema alla vaniglia, biscotto artigianale, cotto di fichi, fico caramellato e fico secco maritato (mandorla e finocchietto)
Vanilla cream, artisanal biscuit, fig reduction, caramelized fig, and "married" dried fig (almond and fennel seed)
Crème à la vanille, biscuit artisanal, sirop de figues, figue caramélisée et figue sèche « mariée » (amande et fenouil sauvage)

€ 58,00
Il menu comprende coperto e acqua
The menu includes the cover charge and water - Le menu comprend le couvert et l'eau.

Degustazione & Abbinamento
Tasting & Pairing - Dégustation et Accords

Degustazione vini del territorio
Tasting of local wines - Dégustation de vins du terroir

Tre calici di vini del territorio (Bianco - Rosato - Rosso) € 25,00
Three glasses of local wines (White - Rosé - Red)
Trois verres de vin du terroir (blanc, rosé, rouge)

Cinque calici di vini del territorio (Bollicina - Bianco - Rosato - Rosso - Passito) € 35,00
Five glasses of local wines (Sparkling - White - Rosé - Red - Sweet Wine)
Cinq verres de vins du terroir (Méthode Champenoise - Blanc - Rosé - Rouge - Vin Doux)

N.B. I vini della degustazione sono le migliori etichette del territorio presenti in carta
The wines in the tasting are the best labels from the local area featured on the wine list
Les vins de la dégustation sont les meilleures étiquettes du terroir figurant sur la carte.

Degustazione vini internazionali
International wine tasting - Dégustation de vins internationaux

Tre calici di vini internazionali (Bianco - Rosato - Rosso) € 40,00
Three glasses of international wines (White - Rosé – Red)
Trois verres de vins internationaux (Blanc - Rosé - Rouge)

Cinque calici di vini internazionali (Bollicina - Bianco - Rosato - Rosso - Passito) € 55,00
Five glasses of international wines (Sparkling - White - Rosé - Red - Sweet Wine)
Cinq verres de vins internationaux (Méthode Champenoise- Blanc - Rosé - Rouge - Vin doux)

N.B. I vini della degustazione sono italiani e dei territori più vocati di tutto il mondo
The wines in the tasting are from Italy and from the world's most highly regarded wine-producing regions.
Les vins de la dégustation sont italiens et proviennent des terroirs les plus réputés au monde.