

Antipasti

**Ricotta, albicocca infornata, lampascioni
e peperone cornetto giallo** € 16,00

Ricotta cheese, baked apricot, lampascioni and yellow cornetto bell pepper

Erborinato, barbabietola, amarena e menta € 16,00

Herb, beetroot, sour cherry and mint

Tartare di manzo podolico alla “Sangiovinina” € 18,00

Podolica beef tartare, baked olives, tomato, anchovies and capers

“La Caprese”, mozzarella, pesca, pomodoro e basilico € 16,00

“La Caprese”, mozzarella, peach, tomato and basil

Coperto € 3,00

Cover charge

** Prodotti surgelati / Frozen products*

Antipasti

Selezione di Formaggi Lucani

€ 22,00

Local cheeses

Selezione di Salumi Tipici

€ 22,00

Local cold cuts

Peperoni Cruschi di Senise

€ 10,00

Traditional fried peppers

Purè di fave e cicorielle selvatiche

€ 12,00

Mashed fava beans and wild chicory

Primi

**Ravioli alle mandorle, limone,
pomodoro ciliegio e pecorino** € 18,00

Ravioli with almonds, lemon, cherry tomato and pecorino

**Maccheroni, prosciutto crudo, datterino giallo,
melone e rosmarino** € 18,00

Macaroni, raw ham, yellow datterino tomatoes, melon and rosemary

**Spaghetti spezzati, pesce di scoglio,
zucchine e scapece** € 18,00

Broken spaghetti, rock fish, courgettes and scapeces

**Fusilli, fragole, peperoni cornetti di Senise,
n'duja e menta** € 18,00

Fusilli, strawberries, Senise croissant peppers, n'duja and mint

Secondi

Maiale, fichi e capperi

Pork, figs and capers

€ 20,00

Salsiccia di vitello “Zampina”, sgombro, vincotto e cipolla di Acquaviva

Zampina' veal sausage, mackerel, vincotto and onion from Acquaviva

€ 22,00

La Braciola

The Chop

€ 22,00

“La parmigiana di melanzane”

Mozzarella, basilico, Parmigiano Reggiano 36 mesi

“La parmigiana di melanzane” (Mozzarella, basil, Parmigiano Reggiano 36 months)

€ 18,00

Bistecca di manzo podolico con patata al forno

Podolico beef steak with baked potato

€ 7,00 l'etto

Menu degustazione

Entree

Ricotta, albicocca infornata, lampascioni e peperone cornetto giallo

Ricotta cheese, baked apricot, lampascioni and yellow cornetto bell pepper

Ravioli alle mandorle, limone, pomodoro ciliegio e pecorino

Ravioli with almonds, lemon, cherry tomato and pecorino

La Braciola

The Chop

Predessert

“Ruccolo” focaccia dolce con zabaione al marsala all’uovo

“Ruccolo” sweet focaccia with port zabaglione

€ 55,00

La scelta del Menu degustazione si intende per tutti gli ospiti del tavolo

The choice of the tasting menu is intended for all guests of the table