

# BACCANTI

RISTORANTE

## *Gli Antipasti / Starters*

<i>Terrina di coniglio alla cacciatora con spuma di patate e olive nere</i> <i>Rabbit terrine cacciatora style with potato mousse and black olives</i>	€ 15,00
<i>Animelle glassate su crema di topinambur, nocciole tostate e perlage di tartufo nero</i> <i>Glazed sweetbreads on topinambur cream, toasted hazelnuts and black truffle perlage</i>	€ 16,00
<i>Noci di capesante, crema di ceci neri, scarola saltata e porro caramellato</i> <i>Scallop nuts, black chickpeas cream, sauteed escarole and caramelized leek</i>	€ 18,00
<i>Cialledda Materana 2: gazpacho di pomodoro, stracciatella, polpo rosticcato</i> <i>Cialledda Materana: Tomato gazpacho, stracciatella, roasted octopus</i>	€ 15,00
<i>Flan di caciocavallo Podolico 12 mesi del castello di Uggiano con la salsiccia pezzente</i> <i>Podolico cheese 12 months aged flan with Ciliberti's pezzente (typical pork sausage)</i>	€ 11,00
<i>Fave e cicorie</i> <i>Wild chicory leaves on a mashed fava beans</i>	€ 10,00
<i>Nostra selezione di salumi Lucani</i> <i>A selection of our region best handcrafted cured sausages and Capocollo dry meat</i>	€ 14,00

## *I Primi / Pasta Dishes*

<i>Ravioli di pezzente con datterini infornati e funghi cardoncelli</i> <i>Stuffed ravioli with pezzente (typical pork sausage), baked datterini and cardoncelli mushrooms</i>	€ 16,00
<i>Risotto con zafferano, burrata, bottarga e fagiolini</i> <i>Risotto with saffron, burrata, bottarga and green beans</i>	€ 18,00
<i>Spaghettoni Gentile al burro di manteca, alici, finocchietto e mollica fritta</i> <i>Spaghettoni "Gentile" with cream "Manteca" butter, anchovies, fennel and fried breadcrumbs</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle con ragù bianco Lucano su fonduta di Parmigiano e olio al basilico</i> <i>Tagliolino with Lucano white ragù on Parmigiano fondue and basil oil</i>	€ 16,00
<i>Tortello di ricotta con crema di baccalà, ricci di mare e fiori di zucca</i> <i>Hand made tortelli pasta with ricotta cheese, cod cream, sea urchins and courgette flowers</i>	€ 20,00
<i>Fettuccine di fagioli di Sarconi, nervetti di maialino, cozze e pecorone</i> <i>Fettuccine with Sarconi beans, pork nerves, mussels and pecorone cheese</i>	€ 18,00

# BACCANTI

## RISTORANTE

### *I Secondi / Main Courses*

*Costolette di agnello, millefoglie di patate, peperoni alla vecchia maniera* € 32,00  
*Lamb french rack, millefeuille of potatoes, peppers old style*

*Guancetta di vitellino, cremoso di sedano rapa, bietole e pop corn lime e pepe rosa*  
*Veal cheek creamy celeriac, chard and popcorn lime and pink pepper* € 28,00

*Filetto di vitellino al rosa, variazione di carote e composta di cipolla rossa*  
*Veal fillet, carrot variation and red onion compote* € 30,00

*La Quaglia scomposta: uva sultanina, rosti di patate e composta di albicocche*  
*The quail : sultanas, potato rosti and apricot compote* € 28,00

*Pluma di suino iberico con composta di ciliegie, cavolfiore e salsa alle noci*  
*Iberian pork pluma with cherry compote, cauliflower and walnut sauce* € 30,00

*Trancio di baccala in guazzetto alla Mediterranea, croccante allo zenzero*  
*Codfish with ginger crispy on Mediterranean stew* € 28,00

*Filetto di Branzino e insalata Russa*  
*Sea bass fillet, Russian salad* € 30,00

*I Formaggi / Cheeses mix € 12,00*

*Pecorone di Forenza*

*Caprini Lucani/Goat cheese*

*Caciocavallo Podolico*

*Coperto / Cover charge € 3,00*

*Nella preparazione possono essere presenti prodotti surgelati e/o abbattuti nella nostra cucina.  
Tutto il pesce e le paste fresche vengono sottoposte a processo di abbattimento come da regolamento  
CEE 853 del 2004.*