

BACCANTI

RISTORANTE

Gli Antipasti / Starters

Uovo a 62° con cime di rapa, pane di Matera, spuma di patate e olive nere € 15,00
Egg at 62 ° with turnip greens, Matera bread, potato mousse and black olives

Animelle glassate su crema di topinambur, nocciole tostate e perlage di tartufo nero
Glazed sweetbreads on topinambur cream, toasted hazelnuts and black truffle perlage € 18,00

Noci di capesante, crema di ceci neri, scarola saltata e porro caramellato
Scallop nuts, black chickpeas cream, sauteed escarole and caramelized leek € 20,00

Baccalà mantecato, carciofi e fagioli bianchi di Sarconi
Creamed cod, artichokes and Sarconi's white beans € 16,00

Flan di caciocavallo Podolico 12 mesi del castello di Uggiano con la salsiccia pezzente
Podolico cheese 12 months aged flan with Ciliberti's pezzente (typical pork sausage) € 11,00

Fave e cicorie
Wild chicory leaves on a mashed fava beans € 10,00

Nostra selezione di salumi Lucani
A selection of our region best handcrafted cured sausages and Capocollo dry meat € 14,00

I Primi / Pasta Dishes

Ravioli di pezzente con datterini infornati e funghi cardoncelli € 16,00
Stuffed ravioli with pezzente (typical pork sausage), baked datterini and cardoncelli mushrooms

Risotto con cime di rapa, guancette di baccalà e mollica croccante alle acciughe
Risotto with turnip greens, cod cheeks and crispy anchovy crumb € 20,00

Spaghettoni Gentile caciocavallo e pepe, cruschi e ricci di mare
Spaghettoni "Gentile" with Caciocavallo cheese and pepper, Cruschi and sea urchins € 22,00

Tagliatelle con ragù bianco Lucano su fonduta di Parmigiano e olio al basilico
Tagliolino with Lucano white ragù on Parmigiano fondue and basil oil € 18,00

Creste di gallo ripiene di braciola, clorofilla di prezzemolo pomodorini appassiti
Cockscomb stuffed with Braciola, parsley chlorophyll, wilted cherry tomatoes € 20,00

Fettuccine di fagioli di Sarconi, nervetti di maialino, cozze e pecorone
Fettuccine with Sarconi beans, pork nerves, mussels and pecorone cheese € 22,00

BACCANTI

RISTORANTE

I Secondi / Main Courses

<i>Costolette di agnello, lingotto di Cardoncelli(verdura) e carciofi</i> <i>Lamb chops, millefeuille of Cardoncelli vegetables and artichokes</i>	€ 34,00
<i>Guancetta di vitellino, purea di zucca, cruschi e scorzonero</i> <i>Veal cheek, pumpkin puree, Cruschi and scorzonero</i>	€ 28,00
<i>Filetto di vitellino al rosa, radicchio in osmosi di aceto di lamponi e funghi Cardoncelli</i> <i>Veal fillet, radicchio in osmosis of raspberry vinegar and cardoncelli mushrooms</i>	€ 32,00
<i>Petto e coscia di Piccione, polentina croccante, lampascioni e ficotto</i> <i>Pigeon breast and thigh, crispy polenta, lampascioni and ficotto</i>	€ 32,00
<i>Pluma di suino iberico con composta di mele, rosti di patate e salsa al finocchietto</i> <i>Iberian pork pluma with apple compote, potato rosti and fennel sauce</i>	€ 30,00
<i>Trancio di baccala 'in guazzetto alla Mediterranea, croccante allo zenzero</i> <i>Codfish with ginger crispy on Mediterranean stew</i>	€ 28,00
<i>Filetto di Branzino cicorielle campestri e camomilla</i> <i>Sea bass fillet, field chicory and chamomile</i>	€ 30,00

I Formaggi / Cheeses mix € 14,00

Pecorone di Forenza

Caprini Lucani/Goat cheese

Caciocavallo Podolico

Coperto incluso degustazione di pane di Matera caldo e olio EVO
Cover charge including tasting of hot Matera bread and EVO oil € 4,00

*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.*