

# 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.*