

# BACCANTI

## RISTORANTE

### *Gli Antipasti / Starters*

<i>Cialleda Materana 3.0 con stracciatella</i> <b>“Matera’s Cialleda” Bread salad with Stracciatella Cheese</b>	€ 14,00
<i>Animelle glassate su crema di lattughino, mela verde e perlage di tartufo nero</i> <b>Glazed sweetbreads on baby lettuce cream, green apple and black truffle perlage</b>	€ 20,00
<i>Noci di capesante, asparagi cotti e crudi</i> <b>Scallop nuts, cooked and raw asparagus</b>	€ 24,00
<i>Marmorizzato di Baccalà alle erbe murgiane e olive nere di Ferrandina su Vignarola</i> <b>Salt cod marbled with Murgian herbs and Ferrandina black olives on “Vignarola”</b>	€ 16,00
<i>Flan di caciocavallo Podolico 12 mesi del castello di Uggiano con la salsiccia pezzente</i> <b>Podolico cheese 12 months aged flan with Ciliberti’s pezzente (typical pork sausage)</b>	€ 12,00
<i>Vitello Crusco con bottoncini di funghi Cardoncelli, scaglie di Pecorone di Forenza</i> <b>Crusco veal with Cardoncelli mushroom buttons, Pecorone di Forenza flakes</b>	€ 18,00
<i>Fave e cicorie</i> <b>Wild chicory leaves on a mashed fava beans</b>	€ 12,00
<i>Nostra selezione di salumi Lucani</i> <b>A selection of our region best handcrafted cured sausages and Capocollo dry meat</b>	€ 18,00
<b><i>I Primi / Pasta Dishes</i></b>	
<i>Ravioli di pezzente con datterini infornati e funghi cardoncelli</i> <b>Stuffed ravioli with pezzente (typical pork sausage), baked datterini and cardoncelli mushrooms</b>	€ 18,00
<i>Risotto con spinaci, parmigiano e lumache di terra, mollica fritta al Crusco</i> <b>Risotto with spinach, parmesan and land snails, fried crumb with Crusco</b> <i>Minimo x 2 persone</i>	€ 20,00
<i>Spaghettoni Gentile caciocavallo Podolico e pepe, cruschi e ricci di mare</i> <b>Spaghettoni "Gentile" with Caciocavallo Podolico cheese and pepper, Cruschi and sea urchins</b>	€ 22,00
<i>Tagliatelle con ragù bianco Lucano su fonduta di Parmigiano e olio al basilico</i> <b>Tagliatelle with Lucano white ragù on Parmigiano fondue and basil oil</b>	€ 20,00
<i>Caramelle ripiene di baccalà, asparagi verdi e composta di cipolle rosse</i> <b>“Candies” fresh hand made pasta filled with creamed cod, green asparagus and red onion compote</b>	€ 22,00
<i>Pasta mista Gentile con patate e bottarga di Muggine, carpaccio di gamberi rossi</i> <b>Mixed Gentile pasta with potatoes and mullet bottarga, red prawn carpaccio</b>	€ 26,00

# BACCANTI

## RISTORANTE

### *I Secondi / Main Courses*

*Costolette di agnello, funghi cardoncelli e peperoni alla vecchia maniera*  
*Lamb chops, cardoncelli mushrooms and peppers the old way* € 36,00

*Guancetta di vitellino, crema di sedano rapa, cavoletti di Bruxelles*  
*Veal cheek, celeriac cream, Brussels sprouts* € 30,00

*Filetto di vitellino glassato, indivia brasata al vino e uva sultanina, patate novelle*  
*Glazed veal fillet, endive braised in wine and sultanas, new potatoes* € 34,00

*Piccione cotto al fieno, rapa rossa, polentina al caprino Lucano, pak-choi e ficotto*  
*Pigeon cooked in hay, beetroot, polenta with Lucanian goat cheese, pak-choi and ficotto* € 36,00

*Pluma di suino iberico con verdure croccanti e mandorle tostate*  
*Iberian pork pluma with crunchy vegetables and toasted almonds* € 32,00

*Trancio di baccalà in guazzetto alla Mediterranea*  
*Codfish on Mediterranean stew* € 28,00

*Filetto di Branzino su caponata di verdure e olio alla menta*  
*Sea bass fillet on vegetable caponata and mint oil* € 30,00

*I Formaggi / Cheeses mix € 18,00*

*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.*