

BACCANTI

RISTORANTE

Gli Antipasti / Starters

Cialledda Materana 3.0 con stracciatella € 15,00
“Matera’s Cialledda” Bread salad with Stracciatella Cheese

Animelle glassate su crema di lattughino, mela verde e perlage di tartufo nero
Glazed sweetbreads on baby lettuce cream, green apple and black truffle perlage € 22,00

Noci di capesante, asparagi cotti e crudi
Sea Scallop, cooked and raw asparagus € 26,00

Marmorizzato di Baccalà alle erbe murgiane e olive nere di Ferrandina su Vignarola
Salt cod marbled with Murgian herbs and Ferrandina black olives on “Vignarola” € 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) € 13,00

Vitello Crusco con bottoncini di funghi Cardoncelli, scaglie di Pecorone di Forenza
Crusco veal with Cardoncelli mushroom buttons, Pecorone di Forenza flakes € 18,00

Fave e cicorie
Wild chicory leaves on a mashed fava beans € 14,00

Nostra selezione di salumi Lucani
A selection of our region best handcrafted cured sausages and Capocollo dry meat € 18,00

I Primi / Pasta Dishes

Ravioli di pezzente con datterini infornati e funghi cardoncelli € 19,00
Stuffed ravioli with pezzente (typical pork sausage), baked datterini and cardoncelli mushrooms

Risotto con spinaci, parmigiano e lumache di terra, mollica fritta al Crusco € 22,00
Risotto with spinach, parmesan and land snails, fried crumb with Crusco *Minimo x 2 persone*

Spaghettoni Gentile caciocavallo Podolico e pepe, cruschi e ricci di mare € 24,00
Spaghettoni “Gentile” with Caciocavallo Podolico cheese and pepper, Cruschi and sea urchins

Tagliatelle con ragù bianco Lucano su fonduta di Parmigiano e olio al basilico
Tagliatelle with Lucano white ragù on Parmigiano fondue and basil oil € 22,00

Caramelle ripiene di baccalà, asparagi verdi e composta di cipolle rosse € 24,00
“Candies” fresh hand made pasta filled with creamed cod, green asparagus and red onion compote

Pasta mista Gentile con patate e bottarga di Muggine, carpaccio di gamberi rossi
Mixed Gentile pasta with potatoes and mullet bottarga, red prawn carpaccio € 27,00

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 € 32,00

Filetto di vitellino glassato, indivia brasata al vino e uva sultanina, patate novelle
Glazed veal fillet, endive braised in wine and sultanas, new potatoes € 36,00

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 € 38,00

Pluma di suino iberico con verdure croccanti e mandorle tostate
Iberian pork pluma with crunchy vegetables and toasted almonds € 34,00

Trancio di baccalà in guazzetto alla Mediterranea
Codfish on Mediterranean stew € 30,00

Filetto di Branzino su caponata di verdure e olio alla menta
Sea bass fillet on vegetable caponata and mint oil € 34,00

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.*