

BACCANTI

RISTORANTE

Gli Antipasti / Starters

| | |
|--|---------------------------|
| <i>Tiramisù di baccalà</i> | € 18,00 |
| <i>Codfish Tiramisù</i> | |
| <i>Animelle glassate su crema di topinambur, spinacino, nocciole e perle di tartufo</i> | € 24,00 |
| <i>Glazed sweetbreads on Jerusalem artichoke cream, baby spinach, hazelnuts and black truffle</i> | |
| <i>Noci di capesante su crema di cicerchie, porro caramellato e scarola</i> | |
| <i>Sea Scallop, on grass pea cream, caramelized leek and escarole</i> | € 28,00 |
| <i>Uovo 62° su pancotto e spuma di patate al crusco</i> | |
| <i>Egg 62 ° on pancotto and potato mousse with crusco</i> | € 16,00 |
| <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> | € 14,00 |
| <i>Lombetto di coniglio, lenticchie, puntarelle e crostino al patè, salsa ai frutti rossi</i> | |
| <i>Rabbit loin, lentils, chicory and pate crouton, red fruit sauce</i> | € 20,00 |
| <i>Fave e cicorie</i> | |
| <i>Wild chicory leaves on a mashed fava beans</i> | € 14,00 |
| <i>Nostra selezione di salumi Lucani</i> | |
| <i>A selection of our region best handcrafted cured sausages and Capocollo dry meat</i> | € 18,00 |
| <i>I Primi / Pasta Dishes</i> | |
| <i>Ravioli di pezzente con datterini infornati e funghi cardoncelli</i> | € 19,00 |
| <i>Stuffed ravioli with pezzente (typical pork sausage), baked datterini and cardoncelli mushrooms</i> | |
| <i>Risotto con spinaci, parmigiano e lumache di terra, mollica fritta al Crusco</i> | € 24,00 |
| <i>Risotto with spinach, parmesan and land snails, fried crumb with Crusco</i> | <i>Minimo x 2 persone</i> |
| <i>Spaghettoni Gentile assoluto di baccalà e olive nere</i> | € 22,00 |
| <i>Spaghettoni "Gentile" absolute of codfish and black olives</i> | |
| <i>Tagliatelle con ragù bianco Lucano su fonduta di Parmigiano e olio al basilico</i> | |
| <i>Tagliatelle with Lucano white ragù on Parmigiano fondue and basil oil</i> | € 22,00 |
| <i>Bottoni di cime di rape, mandorle e limone su crema di pane, alici e stracciatella</i> | |
| <i>Buttons of turnip tops, almonds and lemon on a cream of bread, anchovies and stracciatella</i> | € 25,00 |
| <i>Pasta mista Gentile con patate e bottarga di MugGINE, carpaccio di gamberi rossi</i> | |
| <i>Mixed Gentile pasta with potatoes and mullet bottarga, red prawn carpaccio</i> | € 28,00 |

BACCANTI

RISTORANTE

I Secondi / Main Courses

| | |
|---|---------|
| <i>Costolette di agnello millefoglie di zucca e porcini</i> <i>Lamb chops, millefeuille of pumpkin and porcini mushrooms</i> | € 36,00 |
| <i>Guancetta di vitellino con purè di patate e bietoline</i> <i>Veal cheek, with mashed potatoes and chard</i> | € 32,00 |
| <i>Filetto di vitellino glassato, cipollotto arrosto e patate schiacciate</i> <i>Glazed veal fillet, roasted spring onion and mashed potatoes</i> | € 36,00 |
| <i>Piccione cotto al fieno, rapa rossa, polentina al caprino Lucano, pak-choi e ficotto</i> <i>Pigeon cooked in hay, beetroot, polenta with Lucanian goat cheese, pak-choi and ficotto</i> | € 38,00 |
| <i>Pluma di suino iberico con puntarelle e composta di mele all'Aglianico</i> <i>Iberian pork pluma with chicory and apple compote from Aglianico</i> | € 34,00 |
| <i>Trancio di baccalà in guazzetto alla Mediterranea</i> <i>Codfish on Mediterranean stew</i> | € 32,00 |
| <i>Filetto di Branzino su caponata di verdure e olio alla menta</i> <i>Sea bass fillet on vegetable caponata and mint oil</i> | € 36,00 |

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.*