



Proposte firmate e curate dall'Executive Chef Massimo Carleo

Antipasti

€ 20

Camminata sul Pollino

Walking on Pollino Mountain with breech veal, dried figs , charcoal mushrooms and potato mousse

Trota Salmonata , Culatello , pomodorino Confit e Avocado

almon Trout , Culatello , Confit Tomato and Avocado

Filetto di Cervo con spuma di sedano rapa al miso

Deer fillet with celeriac mousse with miso

Uovo, cavolfiore arrostito e tartufo

Egg, roasted cauliflower and truffle



Primi

€ 20

Spaghetto scampi, nocciole e gel di limone candito

Spaghetti with scampi, hazelnuts and candied lemon gel

Tagliolini al Tartufo

Homemade pasta "tagliolini" with black Truffle

Caserecce con pomodorini, salsa affumicata , stracciatella e
mollica croccante

Caserecce with cherry tomatoes, smoked sauce , stracciatella cheese and crispy crumbs

Pacchero ragù d'agnello con fonduta cacio e uova

Pacchero with lamb ragout with cacio e uova fondue



Risotti

€ 25

Riso Carnaroli e il suo Assoluto di Pomodoro

Carnaroli rice with only Tomato

Riso Carnaroli Gamberi , maionese di pomodoro e Caviale

Carnaroli Rice with Shrimp , Tomato Mayonnaise and Caviar

Riso Carnaroli Parmigiano 40 mesi , Tartufo e mosto di Ficotto

Carnaroli rice Parmesan 40 months , Truffle and Ficotto must

Riso Carnaroli Zucca e Cardoncelli

Carnaroli Rice Pumpkin and Cardoncelli



Secondi

€ 30

Sella d'agnello, lemongrass, mais arrostito e bottarga

Saddle of lamb, lemongrass, roasted corn and roe

Filetto di Maialino Lucano, cavolo romanesco, soffice di
topinambur e il suo fondo

Filet of Maialino Lucano pork, Romanesco cabbage, Jerusalem artichoke soffice and its bottom

Rana Pescatrice, salsa di peperoni , guanciaie croccante e
liquirizia

Monkfish, bell pepper sauce , crispy bacon cheek and licorice

Tonno , melanzane e cipolla rossa di tropea caramellata

Tuna , eggplant and red onion caramel



Degustazioni

Five Courses Tasting Menu

“Lucania Mia”

Camminata sul pollino

-

Uovo, cavolfiore arrostito e tartufo

-

Pacchero con ragù d’agnello con fonduta cacio e uova

-

Filetto di Maialino Lucano, cavolo romanesco, soffice di topinambur e il suo fondo

-

Tiramisù Materano

75 euro

130 euro con Abbinamento Vini a cura del Sommelier

**Il menù degustazione deve essere uguale per tutto il tavolo*



Degustazioni

Seven Courses Tasting Menu

“Espressioni d’Autore”

Trota Salmonata , Culatello , pomodorino Confit e Avocado

-

Filetto di cervo con spuma di sedano rapa miso

-

Spaghetto con scampi, nocciole e gel di limone candito

-

Riso Carnaroli e il suo assoluto di pomodoro

-

Rana Pescatrice, salsa di peperoni , guanciaie croccante e
liquirizia

-

Tonno , melanzana e cipolla rossa caramellata

-

Caprese e mandarino

95 euro

160 euro con Abbinamento Vini a cura del Sommelier

**Il menù Degustazione deve essere uguale per tutto il tavolo*



Dolci

€ 10

Crumble di ricotta e yogurt con frutti di bosco

Semifreddo al cioccolato bianco e zucca candita

Caprese e mandarino

Tiramisù Materano