

Menu

DEGUSTAZIONE

Pasqua e Pasquetta

I Maggio



Menu

Cucina Dialettale 45€

Lasciati trasportare in un percorso emozionale attraverso i sapori della cucina tradizionale lucana

Prima Portata

- Ciambotta e cocola
- Peperoni cruschi e salumi del Parco
- Tortino di patate alle nove cose
- Carchiola con porcini* all'uovo che c'è ma non si vede
- Insalatina di trippa alla scapece

Seconda portata - mezze porzioni

- Làgane di farine antiche di mischiglio con ragù di stagione e briciole di pane aromatico e sritto
- Fusilli con porcini risottati

Terza portata - mezze porzioni

- Filettino di maiale al rosmarino bruciato su crema di asparagi
- Coscia della sposa alle erbe del Pollino su verdura e patata al sale

Quarta portata

- Tiramisud e raviolino con passata di ceci e vincotto

**Bibite e vino escluso
Pane e coperto offerti dalla casa**

Menu

Monte Pollino 40€

Un viaggio attraverso i sapori caratteristici del Monte Pollino, accuratamente selezionati

Antipasto

- Tagliere del Pollino con salumi e formaggi, peperone crusco e panfritto al pomodoro

Primo

- Ferrazzuoli con salsiccia, pomodoro e mollica di pane sfritta

Secondo

- Arrosto misto di carni locali con patatine fritte alla buccia e polvere di peperone

Dolce

- Dolce della nonna

**Bibite e vino escluso
Pane e coperto offerti dalla casa**

Menu

ALLA CARTA



Menu

Antipasti

I salumi del parco	12€
Selezione di salumi lucani	
Il tortino di patate seccagne	12€
Con salsiccia lucanica e peperone crusco	
Le pettulat arbereshe	12€
Fatte di carosella con prosciutto e caciocavallo	
La passata di verdura e nuglia/pezzente	12€
Piatto preparato con verdure stagionali lucane	
La zuppa di porcini*	14€
Piatto a base di funghi e aromi locali	
Grattonato	14€
Non sempre disponibile – trippa tritata con uova, pepe, formaggio, allungata in brodo di carne	
In una spasa	15€
Cinque assaggi di antipasti di cucina dialettale ciambotta e cocola /zafarani cruschi /sfera di patate alle nove cose /carchiolla arrostita con porcini (*) all'uovo che c'è ma non si vede /insalatina di trippa alla scapece	

Menu

Le paste

Lagane di miskiglio - ricetta del 1900	11€
Tagliatelle di farine di legumi e cereali conditi con salsa di stagione	
Rascatielli e crusco	11€
Cavatelli rossi su crema di ricotta dura scaglie di peperone crusco e pistacchi	
Tapparelle ubriache	11€
Strascinati con salsa di vino Aglianico, finocchietto, pomodoro e crusco a scaglie	
Strozzapreti dalle donne monache - ricetta del 1675	11€
Strozzapreti verdi con ricotta fresca cannella, limone, mosto cotto e liquirizia	
Ricchietelle	11€
Orecchiette alle verdure dell'orto	
Zinni Zinni	11€
Cavatellini con salsa di noci, nocciole e pistacchi	
Firricidd	12€
Fusilli con porcini*	
Ravioli dello chef*	14€
Ripieni di agnello	

Menu

Le carni

L' arrosto	12€
Agnello/vitello/maiale/salsiccia	
Le lucaniche	12€
La nostra salsiccia al finocchietto	
L' arista di Magna Grecia	12€
Su cipolla dolce, cotto di fichi , bacche di ginepro, uvetta passita, alloro	
La bisteccina di agnello alle erbe di Monte Pollino	12€
Bistecca di agnello aromatizzata con erbe locali	
Filetto di maiale	12€
Servito su crema di cavolo verza all'arancio	
Capocollo	13€
Servito con peperoni mandorle e vin cotto	
Cestino di caciocavallo	14€
Servito con tocchi di carni e porcini	

Antichi piatti della cucina dialettale lucana - Riti e Miti

Cruschi uova e Zazizz	13€
Salsiccia sfritta con peperoni cruschi e uova	
Puorc' puparule minnule e cuott	13€
Maiale con peperoni mandorle e vino cotto	
Mbrugliatedda ndù callaridd	13€
Tocchi di agnello e salsiccia con verdura e spezie	

Menu

La Storia a tavola

Federico II	13€
Filetto con miele di castagno, menta e vino aglianico	
Rabatana	13€
Arancia ripiena di carni al profumo di cannella, peperoni cruschi e vincotto	
Nerulum	13€
Capocollo con cipolla lardo e pane tinto	

Antichi piatti della tradizione di Terranova di Pollino solo su prenotazione

Suffritto i stigliola all'uso da fera	12€
Piatto popolare a base di budella	
Angello mollicato	15€
Angello succulento, mollicato al forno	
L'oss' u puorc'	15€
Stinco di maiale su un passato di verdura	
Coscia da zita (x 4 persone)	60€
Cosciotto di agnello steccato con spezie	

I contorni

Insalata	5€
Le patatine fritte con la buccia all'origano	5€
Peperoni cruschi	7€
Verdura di stagione ripassata	7€
Porcini* in padella su crostini di pane	12€

Menu

Formaggi

Ovicaprino con gocce di miele di arancio	5€
Ricotta al cucchiaio con miele di castagno e frutta secca	6€
Caciocavallo con crema di castagne	6€
Tagliere di formaggi misti con marmellate e miele	12€

Dolci

TiramisuD con frutta di stagione	5€
Gelato panna con cioccolato/ limone/ frutta di bosco*	5€
Spuma di ricotta al caffè	5€
Pepite di mandorle e cioccolato caldo	5€
Raviolini antichi con passata di ceci e vino cotto	5€

Dolci della nonna

Crostata con frutta di stagione	5€
Pan di spagna con ricotta e pere	5€
Calzoncelli con passatina di ceci , cannella e vin cotto	5€

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

Menu

CANTINA



Menu

Vini Rossi

Luna Rossa rosso 13,5°	10€
Verbo Cantine di Venosa aglianico	20€
Federico II Tenuta le Querce aglianico	20€
Matera doc Az. Dragone primitivo	20€
Cirò Rosso Az.Librandi gaglioppo	20€
Montepulciano Az.Masciarelli	20€
Leccioni Cantine Frescobaldi chianti	20€
Terra Aspra Tenuta Marino syrah	20€
Atto Cantine del Notaio aglianico	24€
Mos Az.Mastrodomenico aglianico	24€
Il brigante D'Angelo aglianico	24€
Synthesi Cantina Paternoster aglianico	24€
Rinni Az.Viola magliocco di Saracena(Cs)	24€
Receptit guarnaccino di Chiaromonte (Pz)	35€
Taglio al tralcio Re Manfredi aglianico	30€
Repertorio Cantine del Notaio aglianico	30€
Tintilia MaioNorante tintilia del Molise	30€
Gesualdo da Venosa Cantina soc. Venosa	40€
Canneto Cantine D'Angelo aglianico	35€
Vulcano 800 pinot nero del Vulture (PZ)	35€
Terre Aspre 2013Marino aglianico biologico	40€
Nocte Cantina Terra dei Re aglianico	40€
La Firma Cantine del Notaio aglianico	50€
Carato Venusio Cantina soc. Venosa	55€
Sigillo Cantine del Notaio aglianico	60€
Titolo Az. Elena Fucci aglianico	60€
Don Anselmo Az.Paternoster aglianico	70€
Leone de Castris susumaniello del Salento	80€



Menu



Vini Rosati

Luna Rossa rosato	10€
Verbo rosè Cantine di venosa	20€
Receptit rosato 600 cantine guarnaccino	20€
Lerà rosato Terra dei re	20€
Re Manfredi rosato aglianico	25€
Rogito rosato cantine del Notaio	25€
FiveRoses Cantinede Castris	25€
Matera rosato Tenuta Marino Primitivo	25€

Vini Bianchi

Luna Rossa bianco	10€
Dei Siriti Az.Dragone Greco doc. Matera	20€
Verbo Cantine di Venosa malvasia	20€
Vigna dei Pini D'angelo greco	20€
Lerà Terra dei re malvasia	20€
Preliminare Cantina del Notaio	25€
Re Manfredi muller thurgau –traminer	25€
Terra Aspra Marino Aglianico vinif. bianco	30€
Franciacorta cuveè imperiale Az.Berlucchi	40€
Il Passaggio lt.1,5 Cantine del Notaio	45€

