



LA CARTA

Inizio

Carota / Zenzero / Senape / Melone giallo / Genziana
Baccalà / Asparagi / Camomilla / Pompelmo
Suino nero / Lamponi / Mandorla acerba / Misticanza

15.

Primi Piatti

Risotto / Rucola / Ricotta infornata / Miele di coriandolo
Caserecce di Avena / Burro affumicato / Lamponi / Gambero rosa
Ravioli di genovese di agnello / Alborelle / Insalatina di sedano

15.

Secondi

Carciofo / Bernese / Polline / Scalogno ossidato
Storione / Panna speziata / Cicoria
Wagyu Lucana / Fagiolini / Salsa verde / Olive infornate di Ferrandina

18.

Fine

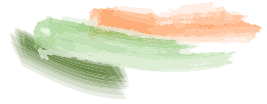
Cre moso al malto d'orzo / Croccante alla cannella / Sciroppo d'acero
Torta al formaggio / Caramello salato / Yogurt alla fragola fermentata

8.

I menu à la carte e degustazione, vista la complessità, sono da intendersi uguali per tutto il tavolo.
Vi chiedamo gentilmente di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.

MENU DEGUSTAZIONE

Vegetali



Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini

Carota / Zenzero / Senape / Melone giallo / Genziana

Risotto / Rucola / Ricotta infornata / Miele di coriandolo

Carciofo / Bernese / Polline / Scalogno ossidato

Predessert

Torta al formaggio / Caramello salato / Yogurt alla fragola fermentata

Petit four

45.



Terra e territorio

Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini

Suino nero / Lamponi / Mandorla acerba / Misticanza

Ravioli di genovese di agnello / Alborelle / Insalatina di sedano

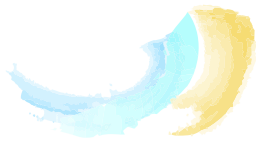
Wagyu Lucana / Fagiolini / Salsa verde / Olive infornate di Ferrandina

Predessert

Cre moso al malto d'orzo / Croccante alla cannella / Sciroppo d'acero

Petit four

60.



Terra, mare, lago

Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini

Baccalà / Asparagi / Camomilla / Pompelmo

Suino nero / Lamponi / Mandorla acerba / Misticanza

Risotto / Rucola / Ricotta infornata / Miele di coriandolo

Ravioli di genovese di agnello / Alborelle / Insalatina di sedano

Wagyu Lucana / Fagiolini / Salsa verde / Olive infornate di Ferrandina

Predessert

Torta al formaggio / Caramello salato / Yogurt alla fragola fermentata

Petit four

80.



Guardare oltre

Otto portate, un percorso guidato che parte dalla nostra terra, la Lucania
e vi condurrà ai sapori della nostra cucina

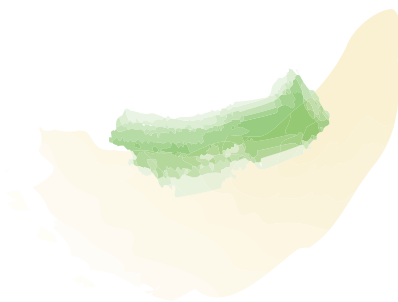
90.

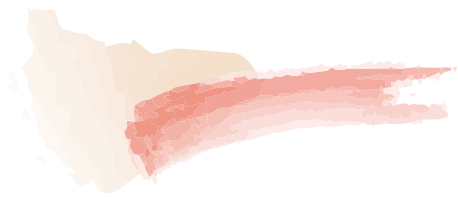
21 aprile 1963 - Hartig



Una “spedizione culinaria” per scoprire Bramea attraverso dieci portate

110.





Formaggi

Degustazione di 4 formaggi lucani con pane al cioccolato e nocciole

10.

Acqua

2,5.

Caffè

1,5.

