



LA CARTA

Inizio

Zucchina / Zucchina / Zucchina

Baccalà / Limone nero / Camomilla / Cucunci

Podolica / Anguria / Anguilla / Miso d'orzo

15.

Primi Piatti

Risotto / Fiorello / Ridotto di ciliegia / Capperro

Rigatoni / Sugo di canocchie / Finocchio marino

Mezzelune ai pomodori / Crema di lattuga / Foglie di fico

15.

Secondi

Sponsali / Mandorla / Bacche di sambuco / Santoreggia / Prugna fermentata

Calamaro / Barbabietola / Leche de tigre / Salsa al nero

Wagyu Lucana / Alga kombu / Bietola / Aceto ridotto / Senape

18.

Fine

Limone / Patata dolce / Guanciaie / Nocciole

Torta al formaggio / Pesche / Amaranto

8.

Coperto

4.

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

MENU DEGUSTAZIONE

Vegetali

Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini

Zucchina / Zucchina / Zucchina

Risotto / Fiorello / Ridotto di ciliegia / Capperò

Sponsali / Mandorla / Bacche di sambuco / Santoreggia / Prugna fermentata

Predessert

Torta al formaggio / Pesche / Amaranto

Piccola pasticceria

45.





Terra e territorio

Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini

Podolica / Anguria / Anguilla / Miso d'orzo

Mezzelune ai pomodori / Crema di lattuga / Foglie di fico

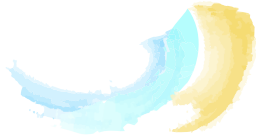
Wagyu Lucana / Alga kombu / Bietola / Aceto ridotto / Senape

Predessert

Limone / Patata dolce / Guanciaie / Nocciole

Piccola pasticceria

60.



Terra, mare, lago

Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini

Baccalà / Limone nero / Camomilla / Cucunci

Podolica / Anguria / Anguilla / Miso d'orzo

Risotto / Fiorello / Ridotto di ciliegia / Capperro

Mezzelune ai pomodori / Crema di lattuga / Foglie di fico

Wagyu Lucana / Alga kombu / Bietola / Aceto ridotto / Senape

Predessert

Limone / Patata dolce / Guanciaie / Nocciole

Petit four

80.

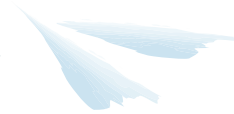


Guardare oltre

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

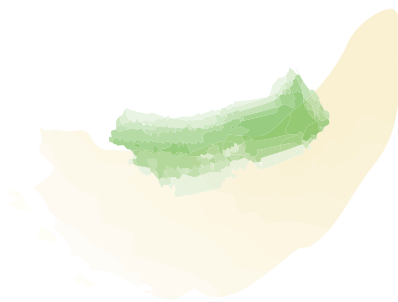
100.

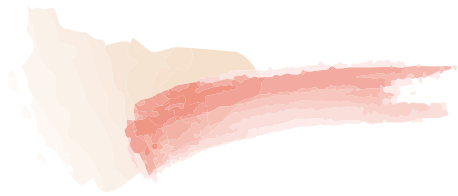
21 aprile 1963 - Hartig



Una “spedizione culinaria” per scoprire Bramea attraverso dieci portate

110.





Abbinamento vini

3 calici

25.

5 calici

40.

Formaggi

Degustazione di 4 formaggi lucani con pane al cioccolato e nocciole

10.

Acqua

2,5.

Caffè

1,5.

