# LA CARTA

## Inizio

Capriata di legumi / Ras el hanout / Panna acida

Bianchetti in Saor / Broccoli / Dragoncello

Capretto / Cicoria / Humus di ceci rossi

18.

## Primi Piatti

Chiocciole / Cavolo viola / Pepe / Canestrato

Riso fritto / Seppia / Ciliegie / Schisandra

Tortelli di carne / Olive sfritte / Carciofi / Panna

20.

## Secondi

Zucca / Zenzero / Melagrana

Rombo / Salsa mugnaia / Cime di  rape

Cervo / Verza / Miele fermentato / Castagne

22.

## Fine

Biancolatte / Cachi / Vincotto

Cioccolato in diverse sfumature / Noci / Caffè

8.

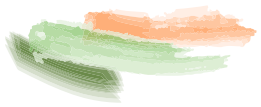
## Coperto

4.

I menu à la carte e degustazione, vista la complessità, sono da intendersi uguali per tutto il tavolo.

# MENU DEGUSTAZIONE

## Vegetali



Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini / Taralli

Capriata di legumi / Ras el hanout / Panna acida

Chiocciole / Cavolo viola / Pepe / Canestrato

Zucca / Zenzero / Melagrana

Predessert

Dessert

Piccola pasticceria

55.



# Disgraziato SUD

Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini / Taralli

Capretto / Cicoria / Humus di ceci rossi

Riso fritto / Seppia / Ciliegie / Schisandra

Cervo / Verza / Miele fermentato / Castagne

Predessert

Dessert

Piccola pasticceria

65.

# Venere in pelliccia

Benvenuto

Amuse-bouche

Fiore elettrico

Pane / Burro / Grissini / Taralli

Bianchetti in Saor / Broccoli / Dragoncello

Capretto / Cicoria / Humus di ceci rossi

Chiocciole / Cavolo viola / Pepe / Canestrato

Riso fritto / Seppia / Ciliegie / Schisandra

Rombo / Salsa mugnaia / Cime di  rape

Predessert

Dessert

Piccola pasticceria

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.

## Elenco degli ingredienti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.Ce 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, pecan, brasile, pistacchi e noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento o sul registro allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Vi chiediamo gentilmente di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.