

✿ SOTTOFONDO ✿

gustoteca

MATERA

MENU'

qui si

MANGIA
BEVE
GUARDA
GUSTA
SENTE
TOCCA
PROVA
LASCIA
ASCOLTA
MOSTRA
SOGNA

U NÙCEDDAR

001. TARALLINI	€ 2,50
<i>001. TARALLINI</i>	
002. OLIVE	€ 2,50
<i>002. OLIVES</i>	
003. ANACARDI	€ 2,50
<i>003. CASHEWS</i>	
004. MANDORLE	€ 2,50
<i>004. ALMONDS</i>	
005. PISTACCHI	€ 2,50
<i>005. PISTACHIOS</i>	

P' ACCUMENZE (PER INCOMINCIARE / TO START)

001. CHIPS DI PATATE	€ 4,00
<i>001. POTATO CHIPS</i>	
002. BACCALÀ FRITTO	€ 6,50
<i>002. FRIED COD</i>	
003. PANZEROTTINI ARTIGIANALI	€ 5,00
<i>003. HOMEMADE BABY PANZEROTTI</i>	
004. STRACCETTI DI POLLO	€ 5,50
<i>004. PULLED CHICKEN</i>	
005. STRACCETTI DI VITELLO	€ 6,00
<i>005. PULLED VEAL</i>	
006. PETTOLINE	€ 4,00
<i>006. BATTER PUFFS</i>	
007. VERDURE PASTELLATE	€ 5,50
<i>007. BATTERED VEGGIES</i>	

L' SFIZIE (GLI SFIZI DI SOTTOFONDO / SPECIAL TREATS)

- 001. FAVE, CICORIA E PEPERONE CRUSCO** € 8,50
001. FAVE BEANS, CHICORY AND CRUSCO PEPPER
- 002. FRISELLA CON TARTARE DI TONNO, STRACCIATELLA, POMODORO SECCO, FIORE DI CAPPERO, ORIGANO E OLIVE DISIDRATATE 2 PZ** € 9,00
002. FRISELLA WITH TUNA TARTARE, STRACCIATELLA STRINGY CHEESE, DRIED TOMATO, CAPER FLOWER, OREGANO AND DEHYDRATED OLIVES 2 PCS
- 003. CARPACCIO DI SALMONE MARINATO SU INSALATINA, CREMA DI STRACCHINO, PEPE ROSA, ERBA CIPOLLINA E SEMI DI LINO** € 12,50
003. MARINATED SALMON CARPACCIO SERVED WITH SALAD, STRACCHINO CREAM, PINK PEPPER, CHIVES, FLAX SEEDS
- 004. CARPACCIO AFFUMICATO DI BLACK ANGUS, RUCOLA, VIN COTTO DI FICHI, MANDORLE E SCAGLIE DI PECORINO** € 12,00
004. SMOKED BLACK ANGUS CARPACCIO, ROCKET, VIN COTTO DI FIGI, ALMONDS AND PECORINO FLAKES
- 005. INSALATINA DI MARE IN CARTA FATA** € 13,00
005. SEAFOOD SALAD IN FAIRY PAPER
- 006. SCHIACCIATA, BUFALA, CAPOCOLLO, RUCOLA, GLASSA AL BALSAMICO E RICOTTA MARZOTICA** € 11,00
006. SCHIACCIATA, BUFFALO'S MOZZARELLA, CAPOCOLLO, ROCKET, BALSAMIC GLAZE AND RICOTTA MARZOTICA CHEESE
- 007. CULATELLO E BUFALA** € 10,00
007. CULATELLO HAM AND BUFFALO'S MOZZARELLA
- 008. SALUMI E FORMAGGI** € 13,00
008. COLD CUTS AND CHEESES
- 009. PARMIGIANA DI MELANZANE AL DATTERINO GIALLO** € 8,00
009. AUBERGINE PARMIGIANA WITH YELLOW DATES
- 010. POLPO SCOTTATO, SU CREMA DI ZUCCA, RAPE SALTATE E FONDUTA DI PARMIGIANO** € 13,00
010. SEARED OCTOPUS ON PUMPKIN CREAM, SAUTÉED TURNIPS AND PARMIGIANO FONDUE
- 011. TAGLIATA DI SCOTTONA, RUCOLA, PALLONE DI GRAVINA, POMODORINI, GLASSA AL BALSAMICO** € 16,00
011. SCOTTONA BEEF SLICED STEAK, ROCKET, PALLONE DI GRAVINA CHEESE, CHERRY TOMATOES, BALSAMIC VINEGAR GLAZE
- 012. COSTINE DI SUINO GLASSATE ALLA BBQ, DATTERINO GIALLO, SPINACI SALTATI** € 12,00
012. PORK RIBS WITH BBQ SAUCE, YELLOW DATE AND SPINACH

FATT A MAINE (FATTI A MANO)

001. CAVATELLI, PESTO DI PISTACCHIO, TARTARE DI TONNO E STRACCIATELLA € 12,00

001. CAVATELLI PASTA, PISTACHIO PESTO, TUNA TARTARE AND STRACCIATELLA STRINGY CHEESE

002. RAVIOLI DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA € 13,00

002. BASS RAVIOLO MEDITERRANEAN STYLE

003. TAGLIOLINI, FAVE, FUNGHI E PEPERONE CRUSCO € 9,00

003. TAGLIOLINI (RIBBON PASTA), FAVA BEANS, MUSHROOMS AND CRUSCO PEPPER

004. ORECCHIETTE AL GRANO ARSO, DATTERINO GIALLO, FINOCCHIETTO, PANCETTA CROCCANTE
E RICOTTA MARZOTICA € 11,00

004. BURNT WHEAT ORECCHIETTE, YELLOW DATES, FENNEL, CRISPY BACON AND RICOTTA MARZOTICA CHEESE

PATEIN, SCORZ E TUTT (PATATE RIPIENE DA MANGIARE CON LA BUCCIA / SKIN-ON STUFFED POTATOES)

001. PANE RAFFERMO, CIME DI RAPE, POMODORINO, UOVO FRITTO E SALSICCIA SECCA € 8,00

001. STALE BREAD, BROCCOLI GREENS, CHERRY TOMATOES, FRIED EGG AND DRY SAUSAGE

002. FAVE E CICORIA, PEPERONE CRUSCO, OLIVE IN CROSTA DI FARINA DI GRANO € 8,50

002. FAVA BEANS AND CHICORY, CRUSCO PEPPER, OLIVES IN WHEAT FLOUR CROUTE

003. PARMIGIANA AL DATTERINO GIALLO, PESTO DI BASILICO, BUFALA, POMODORO CONFIT
E OLIVE DISIDRATATE € 8,50

003. PARMIGIANA WITH YELLOW DATE TOMATOES, BASIL PESTO, BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO CONFIT
AND DEHYDRATED OLIVES

004. TAGLIATA DI SCOTTONA (150G.), PARMIGIANO IN DUE CONSISTENZE , RUCOLA E GLASSA
AL BALSAMICO € 11,50

004. SCOTTONA BEEF SLICED STEAK (150 G), PARMIGIANO CHEESE (TWO DIFFERENT MATURATION AGES),
ROCKET AND BALSAMIC VINEGAR GLAZE

005. SALSICCIA DI SUINO, FONDUTA DI PALLONE, CIME DI RAPE SALTATE E CRUMBLE DI TARALLO € 9,00

005. PORK SAUSAGE, PALLONE DI GRAVINA CHEESE FONDUE, SAUTÉED BROCCOLI GREENS AND TARALLO CRUMBLE

006. SALSICCIA DI SUINO, FUNGHI CARDONCELLI, SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORINO E RUCOLA € 9,00

006. PORK SAUSAGE, OYSTER MUSHROOMS, SMOKED SCAMORZA, CHERRY TOMATOES AND ROCKET

007. COSTINE DI SUINO GLASSATE ALLA BBQ, STRACCIATELLA, POMODORINI E RUCOLA € 10,00

007. PORK RIBS WITH BBQ SAUCE, STRACCIATELLA STRINGY CHEESE, TOMATOES AND ROCKET SALAD

008. FRITTURA DI SEPIE, SPINACI FILANTI E POMODORELLE

008. FRIED CUTTLEFISH, SPINACH AND TOMATOES

€ 11,00

009. BACCALÀ IN UMIDO, FONDUTA DI STRACCHINO, POMODORINO GIALLO, OLIVE, CAPPERI E FINOCCHIETTO

009. STEWED COD, STRACCHINO FONDUE, YELLOW TOMATO, OLIVES, CAPERS AND FENNEL

€ 11,00

010. POLPO, SCAMORZA, CREMA DI ZUCCA, CAPOCOLLO, POMODORINO CONFIT, ANACARDI E GLASSA AL BALSAMICO

010. OCTOPUS, SCAMORZA, PUMPKIN CREAM, CAPOCOLLO, CONFIT TOMATOES, CASHEWS AND BALSAMIC VINEGAR GLAZE

€ 11,00

011. TONNO SCOTTATO, STRACCIATELLA AL POMODORO SECCO, VALERIANA, OLIVE, CAPPERO E PANE CROCCANTE

011. SEARED TUNA, STRACCIATELLA WITH DRIED TOMATO, VALERIAN, OLIVES, CAPERS AND CRUNCHY BREAD

€ 11,00

012. SALMONE MARINATO, STRACCIATELLA AL PISTACCHIO, CHIPS DI ZUCCHINE, PEPE ROSA E SALSA YOGURT

012. MARINATED SALMON, STRACCIATELLA WITH PISTACHIO, COURGETTE CHIPS, PINK PEPPER AND YOGURT SAUCE

€ 11,00

013. PATATA DEL MESE

013. POTATO OF THE MONTH

€ 10,00

U CANNISSE (DOLCI TENTANZIONI)

001. TRE DULC (TRE DOLCI DELLA CASA / THREE HOMEMADE DESSERTS)

€ 5,00

002. MARZAPANE E SASANELLI

€ 4,50

002. MARZIPAN AND APULIAN SASANELLI (COCOA AND SPICE COOKIES)

003. SEMIFREDDO DELLA CASA

€ 6,00

003. HOMEMADE SEMIFREDDO

004. TORTINO AL CIOCCOLATO

€ 5,00

004. MINI CHOCOLATE CAKE

005. SPORCAMUSS / SPORCAMUSS

€ 5,00

006. BOMBONIERE

€ 6,00

006. "BOMBONIERE"

LA BIRRA VITRE (SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI / SELECTION OF CRAFT BEERS)

001. B31 CL 75 HELLES 5,5% ALC / HELLES 5.5% ALC	€ 15,00
002. B31 CL 75 ROSSA 6,8% ALC / RED 6.8% ALC	€ 16,00
003. B31 CL 75 IPA 6,4% ALC / IPA 6.4% ALC	€ 16,00
004. B31 CL 75 BLANCHE 4,3% ALC / BLANCHE 4.3% ALC	€ 15,00
005. B31 CL 33 IPA 6.4% ALC / IPA 6.4% ALC	€ 6,00
006. PURA CL 33 LAGER 5,5% ALC / LAGER 5.5% ALC	€ 4,50
007. PURA CL 33 ROSSA 6,8% ALC / RED 6.8% ALC	€ 5,00
008. PURA CL 33 BLANCHE 4,3% ALC / BLANCHE 4.3% ALC	€ 4,50
009. BIRRA ALLA SPINA ITALIANA	CL 0,20 € 3,00
010. BIRRA ALLA SPINA ITALIANA	CL 0,40 € 5,00

SCIACQUAMINT (BEVANDE ANALCOLICHE / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES)

001. ACQUA NATURALE / MOSSA CL 75 / STILL/SPARKLING WATER CL 75	€ 2,00
002. COCA COLA CL33 / COKE CL 33	€ 2,50
003. COCA COLA ZERO CL 33 / COKE ZERO SUGAR CL 33	€ 2,50
004. FANTA CL 33 / FANTA CL 33	€ 2,50
005. LIMONATA / LEMONADE	€ 2,50
006. GINGER BEER / GINGER BEER	€ 3,00
007. TONICA INDIAN / INDIAN TONIC WATER	€ 3,00

L'AMAR (AMARI E ROSOLI / AMARO AND ROSOLO)

001. GARRIGA / GARRIGA	€ 3,00
002. FINOCCHIETTO / WILD FENNEL LIQUEUR	€ 3,00
003. NOCE AMARO / BITTER WALNUT	€ 3,00
004. SALVIA E LIMONE / SAGE AND LEMON	€ 3,00
005. GELSO ROSSO / RED MULBERRY	€ 3,00
006. LIQUIRIZIA / LICORICE	€ 3,00
007. RUM / RUM	DA € 5,00 A € 10,00
008. WISKHEY / WHISKY	€ 6,00
009. GRAPPA / GRAPPA	DA € 4,00 A € 8,00

COCKTEL (LE MISCELE)

001. NEGRONI / NEGRONI	€ 7,00
002. AMERICANO / AMERICANO	€ 7,00
003. GIN TONIC / GIN TONIC	€ 7,00
004. MOSCOW MULE / MOSCOW MULE	€ 7,00
005. SPRITZ / SPRITZER	€ 5,00

LA VINERI' (LA CANTINA DEI VINI / THE WINERY)

BIANCHI / WHITE WINES

001. DONNA JHOANNA BIO (CANTINA TRE PINI) 100% MALVASIA BIANCA 11,5% VOL	€ 19,00
<i>001. DONNA JHOANNA BIO (TRE PINI WINERY) 100% WHITE MALVASIA 11.5% VOL</i>	
002. FIORE DI BACCO (CANTINA FIORE) 12% VOL	€ 19,00
<i>002. FIORE DI BACCO (FIORE WINERY) 12% VOL</i>	
003. VERDECA DOLCE (CANTINA FIORE) 12% VOL	€ 19,00
<i>003. VERDECA DOLCE (FIORE WINERY) 12% VOL</i>	
004. GRAVINA BIO DOP (CANTINA PODERI D'AGOSTINO) GRECO+ MALVASIA 12,5% VOL	€ 20,00
<i>004. GRAVINA BIO DOP (PODERI D'AGOSTINO WINERY) GRECO+ MALVASIA 12.5% VOL</i>	
005. DOLINE (CANTINA COLLI DELLA MURGIA) CHARDONNAY IGP 12% VOL	€ 19,00
<i>005. DOLINE (COLLI DELLA MURGIA WINERY) CHARDONNAY IGP 12% VOL</i>	

ROSATI / ROSE' WINES

001. VENTIFILE ROSÉ (CANTINA TRE PINI) BOMBINO NERO 12% VOL	€ 19,00
<i>001. VENTIFILE ROSÉ (TRE PINI WINERY) BOMBINO NERO 12% VOL</i>	
002. W'HEART (CANTINA BARSENTO) PRIMITIVO 12,5% VOL	€ 19,00
<i>002. W'HEART (BARSENTO WINERY) PRIMITIVO 12,5% VOL</i>	
003. SELLAIA ROSATO IGP (CANTINE COLLI DELLA MURGIA) PRIMITIVO 12,5% VOL	€ 20,00
<i>003. SELLAIA ROSATO IGP (COLLI DELLA MURGIA WINERY) PRIMITIVO 12.5% VOL</i>	
004. POGGIO AL PARCO BIO (CANTINE PODERI D'AGOSTINO) ROSATO NERO DI TROIA IGP 12% VOL	€ 20,00
<i>004. POGGIO AL PARCO BIO (PODERI D'AGOSTINO WINERY) ROSÉ NERO DI TROIA IGP 12% VOL</i>	
005. ZINZULA (CANTINE MASSERIA ALTEMURA) NEGROAMARO IGT 12% VOL	€ 20,00
<i>005. ZINZULA (MASSERIA ALTEMURA WINERY) NEGROAMARO IGT 12% VOL</i>	

006. LE ROTAIE (I PASTINI) SUSUMANIELLO 12% VOL € 20,00

006. LE ROTAIE (I PASTINI) SUSUMANIELLO 12% VOL

ROSSO / RED WINES

001. PISCINA DELLE MONACHE (CANTINE TRE PINI) BARRIQUE PRIMITIVO
DI GIOIA DEL COLLE 16% VOL € 20,00

001. PISCINA DELLE MONACHE (TRE PINI WINERY) BARRIQUE PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE 16% VOL

002. DOLINE (COLLI DELLA MURGIA) NERO DI TROIA 13,5% VOL € 19,00

002. DOLINE (COLLI DELLA MURGIA WINERY) NERO DI TROIA 13.5% VOL

003. W'HEART (CANTINA BARSENTO) PRIMITIVO 13% VOL € 19,00

003. W'HEART (BARSENTO WINERY) PRIMITIVO 13% VOL

004. A.D.BIO (CANTINE PODERI D'AGOSTINO) PRIMITIVO IGP 14% VOL € 32,00

004. A.D.BIO (PODERI D'AGOSTINO WINERY) PRIMITIVO IGP 14% VOL

005. TEODOSIO (CANTINA BASILISCO) AGLIANICO DEL VULTURE DOC 14% VOL € 20,00

005. TEODOSIO (BASILISCO WINERY) AGLIANICO DEL VULTURE DOC 14% VOL

006. F.D.BIO (CANTINE PODERI D'AGOSTINO) NERO DI TROIA IGP 14% VOL € 32,00

006. F.D.BIO (PODERI D'AGOSTINO WINERY) NERO DI TROIA IGP 14% VOL

BOLLICINE / SPARKLING WINE

001. BELLAVISTA FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE BRUT € 55,00

001. BELLAVISTA FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE BRUT

002. LE MACHESINE SATÈN MILLESIMATO 2016 € 40,00

002. LE MACHESINE SATÈN MILLESIMATO 2016

003. LE MACHESINE ROSÈ MILLESIMATO 2017 € 40,00

003. LE MACHESINE ROSÈ MILLESIMATO 2017

CALICE DI VINO DA €5,00 A €6,00

GLASS OF WINE

AVVERTENZE

LE PIETANZE ELENCAE IN QUESTO MENU' CONTENGONO O POSSONO EVENTUALMENTE CONTENERE, PER INTERO O IN PARTE O IN TRACCE, ALIMENTI CHE POSSONO ESSERE CAUSA DI REAZIONI AVVERSE E CIOE' ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, COME:

- LATTE E DERIVATI
- UOVA
- PESCE (COMPRESO MERLUZZO, ACCIUGHE, SARDINE, TONNO, SALMONE, CROSTACEI, FRUTTI DI MARE)
- VEGETALI QUALI NOCI, NOCCIOLE, MANDORLE, POMODORI, AGRUMI, FRAGOLE, SEDANO, FINOCCHIO, CAROTA, CIPOLLA
- GRANO E DERIVATI
- LEGUMI
- CARNI QUALI POLLO, TACCHINO, CAVALLO, INSACCATI
- CIOCCOLATO
- ADDITIVI ALIMENTARI (COMPRESO SOLFITI)

IN OGNI CASO, IN CASO DI SENSIBILITA' AD UNO O PIU ALIMENTI, PRIMA DI CONSUMARE OGNI PIETANZA, TRA QUELLE ELENCAE IN QUESTO MENU', E CONSIGLIABILE CHIEDERE ULTERIORI INFORMAZIONI AL PERSONALE.

N.B. PER I PRODOTTI FRESCHI O CONGELATI CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE

