

✿ SOTTOFONDO ✿

*gustoteca*

MATERA

MENU'

*qui si*

MANGIA  
BEVE  
GUARDA  
GUSTA  
SENTE  
TOCCA  
PROVA  
LASCIA  
ASCOLTA  
MOSTRA  
SOGNA

## U NUCEDDAR

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

## P' ACCUMENZE ( PER INCOMINCIARE / TO START )

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

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

001. FAVE, CICORIA E PEPERONE CRUSCO ..... € 9,00  
*FAVE BEANS, CHICORY AND CRUSCO PEPPER*
002. FRISELLA CON TARTARE DI TONNO ,STRACCIATELLA,POMODORO SECCO, FIORE DI CAPPERO,  
ORIGANO E OLIVE DISIDRATATE 2 PZ ..... € 10,00  
*FRISELLA WITH TUNA TARTARE, STRACCIATELLA, DRIED TOMATO, CAPER FLOWER,  
OREGANO AND DEHYDRATED OLIVES 2 PCS*
003. CARPACCIO DI SALMONE MARINATO SU INSALATINA, CREMA DI STRACCHINIO, PEPE ROSA,  
ERBA CIPOLLINA E SEMI DI LINO ..... € 13,00  
*MARINATED SALMON CARPACCIO SERVED WITH SALAD, STRACCHINO CREAM, PINK PEPPER,  
CHIVES AND FLAX SEEDS*
004. CARPACCIO AFFUMICATO DI BLACK ANGUS, RUCOLA, VIN COTTO DI FICHI, MANDORLE  
E SCAGLIE DI PECORINO ..... € 13,00  
*SMOKED BLACK ANGUS CARPACCIO, ROCKET, VIN COTTO DI FIGI, ALMONDS AND PECORINO FLAKES*
005. BOMBETTE DI SUINO E LA SUA SALSA, CHIPS DI ZUCCHINE E FONDUTA DI CACIOCAVALLO ..... € 12,00  
*PORK BOMBETTE IN SUACE, COURGETTE CHIPS AND CACIOCAVALLO FONDUE*
006. SCHIACCIATA, DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA, SALSICCIA DI SUINO, FUNGHI CARDONCELLI,  
RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA ..... € 11,00  
*SCHIACCIATA, YELLOW DATTERINO, MOZZARELLA, PORK SAUSAGE, CARDONCELLI MUSHROOMS,  
ROCKET AND PARMESAN FLAKES*
007. CULATELLO E BUFALA ..... € 11,00  
*CULATELLO HAM AND BUFFALO'S MOZZARELLA*
008. SALUMI E FORMAGGI ..... € 14,00  
*COLD CUTS AND CHEESES*
009. PARMIGIANA DI MELANZANE AL DATTERINO GIALLO ..... € 9,00  
*AUBERGINE PARMIGIANA WITH YELLOW DATES*
010. POLPO ROSTICCIATO, CIME DI RAPA, PEPERONE CRUSCO E FONDUTA DI PALLONE ..... € 14,00  
*ROASTED OCTOPUS, TURNIP TOPS, CRUSCO PEPPERS AND PALLONE CHEESE FONDUE*
011. TAGLIATA DI SCOTTONA, RUCOLA, PALLONE DI GRAVINA, POMODORINI, GLASSA AL BALSAMICO ..... € 17,00  
*SCOTTONA BEEF SLICED STEAK, ROCKET, PALLONE CHEESE'S GRAVINA, CHERRY TOMATOES,  
BALSAMIC VINEGAR GLAZE*
012. BACCALÀ FRITTO SU CREMA DI ZUCCA E SPINACI SALTATI ..... € 13,00  
*FRIED COD ON CREAMED PUMPKIN AND SAUTÉED SPINACH*
013. POLPETTE DELLA NONNA AL SUGO ..... € 12,00  
*GRANDMA'S MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE*

## FATT A MAINE ( FATTI A MANO )

001. CAVATELLI , PESTO DI PISTACCHIO, TARTARE DI TONNO E STRACCIATELLA ..... € 13,50  
*CAVATELLI PASTA, PISTACHIO PESTO, TUNA TARTARE AND STRACCIATELLA STRINGY CHEESE*
002. RAVIOLI AL TARTUFO CON RAGÙ DI SALSICCIA E ZUCCA ..... € 13,50  
*TRUFFLE RAVIOLI WITH SAUSAGE AND PUMPKIN RAGOUT*
003. TAGLIOLINI , FAVE , FUNGHI E PEPPERONE CRUSCO ..... € 10,00  
*TAGLIOLINI (RIBBON PASTA), FAVA BEANS, MUSHROOMS AND CRUSCO PEPPER*
004. ORECCHIETTE CON DATTERINO GIALLO, RUCOLA, GAMBERI E MANDORLE TOSTATE ..... € 13,50  
*ORECCHIETTE PASTA WITH YELLOW DATTERINO, ROCKET, PRAWNS AND TOASTED ALMONDS*

## 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 ..... € 8,50  
*STALE BREAD, BROCCOLI GREENS, CHERRY TOMATOES, FRIED EGG AND DRY SAUSAGE*
002. FAVE E CICORIA, PEPPERONE CRUSCO, OLIVE IN Crosta DI FARINA DI GRANO ..... € 8,50  
*FAVA BEANS AND CHICORY, CRUSCO PEPPER, OLIVES IN WHEAT FLOUR CROUTE*
003. PARMIGIANA AL DATTERINO GIALLO, PESTO DI BASILICO, BUFALA E POMODORO CONFIT, OLIVE DISIDRATE ..... € 9,00  
*PARMIGIANA WITH YELLOW DATE TOMATOES, BASIL PESTO, BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATO CONFIT AND DEHYDRATED OLIVES*
004. TAGLIATA DI SCOTTONA (150 GR.), PARMIGIANO IN DUE CONSISTENZE, RUCOLA E GLASSA AL BALSAMICO ..... € 12,00  
*SCOTTONA BEEF SLICED STEAK (150 G), PARMESAN CHEESE (TWO DIFFERENT MATURATION AGE), ROCKET AND BALSAMIC VINEGAR GLAZE*
005. SALSICCIA DI SUINO, FONDUTA DI PALLONE, CIME DI RAPE SALTATE E CRUMBLE DI TARALLO ..... € 9,50  
*PORK SAUSAGE, PALLONE DI GRAVINA CHEESE FONDUE, SAUTÉED BROCCOLI GREENS AND TARALLO CRUMBLE*
006. SALSICCIA DI SUINO, FUNGHI CARDONCELLI, SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORINO E RUCOLA ..... € 9,50  
*PORK SAUSAGE, OYSTER MUSHROOMS, SMOKED SCAMORZA, CHERRY TOMATOES AND ROCKET*
007. POLPETTE AL SUGO, FONDUTA DI PARMIGIANO E RUCOLA FRITTA ..... € 10,00  
*MEATBALLS WITH SAUCE, PARMESAN FONDUE AND FRIED ROCKET*

008. **BOMBETTE PUGLIESI, PALLONE IN DUE CONSISTENZE, RUCOLA E FUNGHI CARDONCELLI** ..... € 11,00  
*APULIAN BOMBETTE, PALLONE CHEESE IN TWO CONSISTENCIES, ROCKET AND CARDONCELLI MUSHROOMS*
009. **BACCALÀ IN UMIDO, FONDUTA DI STRACCHINO, POMODORINO GIALLO, OLIVE, CAPPERI E FINOCCHIETTO** ..... € 12,00  
*STEWED SALT COD, STRACCHINO FONDUE, YELLOW TOMATOES, OLIVES, CAPERS AND FENNEL*
010. **POLPO, SCAMORZA, CREMA DI ZUCCA, CAPOCOLLO, POMODORINO CONFIT, ANACARDI E GLASSA AL BALSAMICO** ..... € 12,00  
*OCTOPUS, SCAMORZA CHEESE, PUMPKIN CREAM, CAPOCOLLO, CONFIT TOMATO, CASHEW NUTS AND BALSAMIC VINEGAR GLAZE*
011. **TONNO SCOTTATO, STRACCIATELLA AL POMODORO SECCO, VALERIANA, OLIVE, CAPPERO E PANE CROCCANTE** ..... € 12,00  
*SKINNED TUNA, STRACCIATELLA WITH DRIED TOMATO, VALERIAN, OLIVES, CAPER AND CRUNCHY BREAD*
012. **SALMONE MARINATO, STRACCIATELLA AL PISTACCHIO, CHIPS DI ZUCCHINE, PEPE ROSA E SALSA YOGURT** ..... € 12,00  
*MARINATED SALMON, STRACCIATELLA WITH PISTACHIO, COURGETTE CHIPS, PINK PEPPER AND YOGHURT SAUCE*
013. **PATATA DEL MESE** ..... € 12,00  
*POTATO OF THE MONTH*

## U CANNISSE ( DOLCI TENTANZIONI )

001. **TRE DULC (TRE DOLCI DELLA CASA / THREE HOMEMADE DESSERTS)** ..... € 5,50
002. **MARZAPANE E SASANELLI** ..... € 5,00  
*MARZIPAN AND APULIAN SASANELLI (COCOA AND SPICE COOKIES)*
003. **SEMIFREDDO DELLA CASA** ..... € 6,00  
*HOMEMADE SEMIFREDDO*
004. **TORTINO AL CIOCCOLATO** ..... € 5,50  
*MINI CHOCOLATE CAKE*
005. **SPORCAMUSS (4PZ) / "SPORCAMUSS" 4 PCS** ..... € 6,00
006. **BOMBONIERE** ..... € 7,00  
*"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. B31 CL 33 LAGER 5,5% ALC / LAGER 5.5% ALC	€ 5,00
007. PURA CL 33 ROSSA 6,8% ALC / RED 6.8% ALC	€ 5,50
008. PURA CL 33 BLANCHE 4,3% ALC / BLANCHE 4.3% ALC	€ 5,50
009. BIRRA ALLA SPINA ITALIANA	CL 20. € 3,00
010. BIRRA ALLA SPINA ITALIANA	CL 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	€ 3,50
002. FINOCCHIETTO / WILD FENNEL LIQUEUR	€ 3,50
003. NOCE AMARO / BITTER WALNUT	€ 3,50
004. SALVIA E LIMONE / SAGE AND LEMON	€ 3,50
005. GELSO ROSSO / RED MULBERRY	€ 3,50
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



## COKTEL ( LE MISCELE )

001. NEGRONI / NEGRONI .....	€ 7,00
002. AMERICANO / AMERICANO .....	€ 7,00
003. GIN TONIC / GIN TONIC .....	DA € 8,00 A € 10,00
004. MOSCOW MULE / MOSCOW MULE .....	€ 7,00
005. APEROL SPRITZ / APEROL SPRITZ .....	€ 6,00
006. CAMPARI SPRITZ / CAMPARI SPRITZ .....	€ 7,00

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

### BIANCHI / WHITE WINES

001. DONNA JHOANNA BIO (CANTINA TRE PINI ) 100% MALVASIA BIANCA 11,5% VOL .....	€ 20,00
<i>DONNA JHOANNA BIO (TRE PINI WINERY) 100% WHITE MALVASIA 11.5% VOL</i>	
002. FIORE DI BACCO (CANTINA FIORE) 12% VOL .....	€ 20,00
<i>FIORE DI BACCO (FIORE WINERY) 12% VOL</i>	
003. VERDECA DOLCE (CANTINA FIORE) 12% VOL .....	€ 20,00
<i>VERDECA DOLCE (FIORE WINERY) 12% VOL</i>	
004. GRAVINA BIO DOP (CANTINA PODERI D'AGOSTINO) GRECO+ MALVASIA 12,5% VOL .....	€ 21,00
<i>GRAVINA BIO DOP (PODERI D'AGOSTINO WINERY) GRECO+ MALVASIA 12.5% VOL</i>	
005. DOLINE (CANTINA COLLI DELLA MURGIA) CHARDONNAY IGP 12% VOL .....	€ 20,00
<i>DOLINE (COLLI DELLA MURGIA WINERY) CHARDONNAY IGP 12% VOL</i>	

### ROSATI / ROSE' WINES

001. VENTIFILE ROSÉ (CANTINA TRE PINI) BOMBINO NERO 12% VOL .....	€ 20,00
<i>VENTIFILE ROSÉ (TRE PINI WINERY) 100% BOMBINO NERO 12% VOL</i>	
002. W'HEART (CANTINA BARSENTO) PRIMITIVO 12,5% VOL .....	€ 21,00
<i>W'HEART (BARSENTO WINERY) PRIMITIVO 12,5% VOL</i>	
003. SELLAIA ROSATO IGP (CANTINE COLLI DELLA MURGIA) PRIMITIVO 12,5% VOL .....	€ 23,00
<i>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 .....	€ 22,00
<i>POGGIO AL PARCO BIO (PODERI D'AGOSTINO WINERY) ROSATO NERO DI TROIA IGP 12% VOL</i>	
005. LA ZINZULA (CANTINE MASSERIA ALTEMURA) NEGROAMARO IGT 12% VOL .....	€ 21,00
<i>LA ZINZULA (MASSERIA ALTEMURA WINERY) NEGROAMARO IGT 12% VOL</i>	

006. VINYL FUNKY (CANTINE QUALORA) SUSUMANIELLO ROSATO 12,5% VOL ..... € 22,00  
*VINYL FUNKY (QUALORA WINERY) SUSUMANIELLO ROSATO 12,5% VOL*

## ROSSO / RED WINES

001. PISCINA DELLE MONACHE (CANTINE TRE PINI) BARRIQUE PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE 16% VOL ..... € 22,00  
*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 ..... € 20,00  
*DOLINE (COLLI DELLA MURGIA WINERY) NERO DI TROIA 13.5% VOL*

003. W'HEART (CANTINA BARSENTO) PRIMITIVO 13% VOL ..... € 20,00  
*W'HEART (BARSENTO WINERY) PRIMITIVO 13% VOL*

004. A.D.BIO (CANTINE PODERI D'AGOSTINO) PRIMITIVO IGP 14% VOL ..... € 33,00  
*A.D.BIO (PODERI D'AGOSTINO WINERY) PRIMITIVO IGP 14% VOL*

005. F.D.BIO (CANTINE PODERI D'AGOSTINO) NERO DI TROIA IGP 14% VOL ..... € 33,00  
*F.D.BIO (PODERI D'AGOSTINO WINERY) NERO DI TROIA IGP 14% VOL*

006. CURIOSO (CANTINE QUALORA) AGLIANICO DEL VULTURE 13% VOL ..... € 22,00  
*CURIOSO (QUALORA WINERY) AGLIANICO DEL VULTURE 13% VOL*

007. VINYL ROCK (CANTINE QUALORA) PRIMITIVO 13% VOL ..... € 22,00  
*VINYL ROCK (QUALORA WINERY) PRIMITIVO 13% VOL*

008. VINYL JAZZ (CANTINE QUALORA) SUSUMANIELLO 15% VOL ..... € 22,00  
*VINYL JAZZ (QUALORA WINERY) SUSUMANIELLO 15% VOL*

## BOLLICINE / SPARKLING WINE

001. BELLAVISTA FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE BRUT ..... € 60,00  
*BELLAVISTA FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE BRUT*

002. LA MARCHESINE SATÈN MILLESIMATO 2016 ..... € 45,00  
*LA MARCHESINE SATÈN MILLESIMATO 2016*

003. LA MARCHESINE ROSÈ MILLESIMATO 2017 ..... € 45,00  
*LA MARCHESINE ROSÈ MILLESIMATO 2017*

004. CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE ..... € 60,00  
*CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE*

CALICE DI VINO DA € 5,00 A € 6,00  
GLASS OF WINE



# AVVERTENZE

LE PIETANZE ELENcate 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 ELENcate IN QUESTO MENU',  
E CONSIGLIABILE CHIEDERE ULTERIORI INFORMAZIONI AL PERSONALE.

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

