



Saborea • Descubre • Participa

Come bien. Apoya el cambio.

Saborea los sabores de la tradición lucana

Descubre el valor de la cooperación

Participa en el cambio: los beneficios generan proyectos con un alto
impacto social

EL APERITIVO

Pequeñas degustaciones para comenzar la experiencia Panecotto:

HUERTO CRUJIENTE

4

Verduras frescas y de temporada: crudités de zanahoria, hinojo y pepino, aceite de oliva virgen extra y limón 🌱 Vegan

TRÍO DE LA FILIERA

5

Tarallini artesanales, aceitunas locales y almendras tostadas (1-8)

🌱 Vegano

PICOTEO PANECOTTO

8

Mini panecotto, pequeña focaccia rellena, crostini de sémola, salchicha curada lucana, queso caciocavallo o pecorino. (1-7)

CROSTINI CON CREMAS

8

6 crostini de sémola aromatizados con orégano, pimienta y polvo de pimiento crusco, acompañados de cremas artesanales a elegir, procedentes del territorio lucano o de la selección nacional (1) 🌱 vegano

Cremas artesanales del territorio

- Pimientos, Berenjenas, Alcachofas, Nabos, Calabaza

Cremas "Qui da Noi"

- Champiñones, Calabaza y puerro, Radicchio, Col negra, puerro y curry

TABLA COOPERATIVA por persona

15

Selección de las mejores especialidades lucanas: jamón crudo, capocollo, speck, salchicha dulce, soppressata, queso caciocavallo, queso pecorino, mermeladas/miel y , Pimiento crusco, Pan tradicional de Matera - (1-7-12)

MENÚ

Pensando para vivir una experiencia completa de sabor y territorio

PRIMERO PLATO DEL DÍA 9

Recetas frescas según la estacionalidad y la disponibilidad local.

SEGUNDO PLATO DEL DÍA 10

Recetas frescas según la estacionalidad y la disponibilidad local.

DEGUSTACIÓN PANECOTTO *POR PERSONA* 23

Tabla de embutidos y quesos lucanos, Mini Panecotto Caveoso, una copa de vino del territorio y servicio de mesa incluido (1-7-12)

SABORES ANTIGUOS

La memoria gastronómica lucana y el valor del pan

PANECOTTO CAVEOSO 12

Pan de Matera reposado, grelos salteados o habas con achicoria silvestre, pesto de pimiento crusco, queso caciocavallo, lascas de pimiento crusco y aceite de oliva virgen extra (1-7) 🌿 vegetariano

CIALLEDDA MATERANA 10

Pan de Matera reposado, tomate fresco, pepino, cebolla roja, orégano, albahaca y aceite de oliva virgen extra - (1-9) 🌿 vegano

CRAPIATA LUCANA 11

Tradicional sopa campesina de Matera elaborada con legumbres variadas, cortezas de pan de Matera, queso caciocavallo, pimiento crusco, tomates cherry frescos e hinojo. (1-6-7-8) 🌿 vegetariano

SOPAS DEL TERRITORIO A ELEGIR 10

Sopas según disponibilidad: Garbanzos del agricultor / Habas y achicoria silvestre/ Lentejas del agricultor / Judías del agricultor / Calabaza y garbanzos / Judías con setas cardoncelli / Garbanzos con romero.

Servidas en una hogaza de pan con lascas de pimiento crusco, queso pecorino local y aceite de oliva virgen extra - (1-6-7-8) 🌿 Vegetariano

BRUSCHETAS

El pan de Matera se encuentra con los ingredientes más auténticos sencillos de la cocina lucana.

CLÁSICA

4

Pan Matera, tomates cherry frescos, oregano y aceite de oliva virgen extra - (1)  Vegano

LUCANA PICANTE

6

Pan Matera, crema de pimientos picantes y pimienta cruda - (1)

 Vegano

CAMPESINA

7

Pan de Matera con una selección de conservas artesanales en aceite: berenjenas, setas cardoncelli, alcachofas, calabacines o tomates secos.

(1) -  Vegano

BAGNA CAUDA ALLA LUCANA

8,5

Pan de Matera, bagna cauda artesanal elaborada por nosotros, grelos salteados, queso caciocavallo y lascas de pimienta cruda (1-4-7)

FOCACCIAS

Rellenas con ingredientes seleccionados del territorio, personalizables con productos locales.

LUCANA

8

Focaccia blanca con capocollo o jamón curado, crema de berenjena y tomates secos en aceite - (1-7-12)

BELVEDERE

8

Focaccia blanca, crema de radicchio y nueces, calabacín en aceite, tomates cherry frescos, cebolla agri dulce y crumble de taralli (8-1-12)

 Vegetariano

PUCCE

Nuestra propuesta más representativa, preparada con ingredientes del territorio

"LA BRUNA"

10

Puccia blanca con jamón curado, tomates cherry frescos, rúcula, queso Grana y crumble de taralli (7-1-12)

"S. GERARDO"

10

Puccia blanca con crema de setas, soppressata, queso caciocavallo, pimienta crusco frito y rúcula - (1-7)

"S. EUSTACHIO"

10

Puccia blanca con capocollo, crema de radicchio y nueces, queso pecorino y miel (1-7-8-12)

MEDITERRÁNEO

10

Puccia bianca, crema de alcachofa, alcachofas en aceite, tomates cherry frescos, rúcula y crumble de taralli - (1-12) 🌱 Vegano

ENSALADAS

Propuestas frescas y de temporada para realzar las verduras y los productos locales.

ENSALADA MIXTA

6

Radicchio rojo, zanahorias en juliana, escarola, pan de azúcar, rúcula y tomates cherry frescos 🌱 veganos

ENSALADA CON GARBANZOS

8

Ensalada con garbanzos ecológicos, picatostes de pan, lascas de queso pecorino y tomates cherry frescos (1-7-9-12) 🌿 vegetariano

ENSALADA RICA

9

Ensalada mixta, tomates cherry frescos, dados de embutido lucano, rollito de calabacín o berenjena, dados de queso caciocavallo o pecorino y crumble de taralli.- (1-7-12)

POSTRES DE LA CASA

Dulces inspirados en la tradición pastelera lucana.

POSTRE DE CUCHARA

6

Crema de fiordilatte con mermelada de ciruelas o guindas y crumble de Strazzata Materana (1-7-8) 🌿 vegetariana

CREMA DE CAFÉ

4,5

Crema de fiordilatte con café y crema de avellanas y chocolate negro, con crumble de cantucci de almendras.- (1-7-8)

 Vegetariano

SELECCIÓN DE PASTAS SECAS LUCANAS 4,5

Pequeña degustación de la tradición dulce lucana: 6 piezas surtidas: Calzoncini rellenos de guinda, Strazzate Materane, cáscaras de chocolate dulce o pistacho, cantucci de almendra, taralli dulces (1-3-7-8)  vegetariano

NUVOLA Noccio & Ciocco 6

Base de puccia con crema de avellanas y chocolate, acompañada de crumble de tarallo dulce (1-7-8)  vegetariano

CANTUCCI CON VINO TINTO 3,5

3 cantucci de almendra servidos con vino tinto
(1-3-7-8-12)  Vegetariano

CAFETERÍA

Espresso	1,5	
Espresso descafeinado		2
Café americano	2	
Espressino*		2
Capuchino*		2,5
Espressino frío		3
Té caliente / infusiones		2,5
Crema Fior di Latte	4	
Vanilla Cream Ice Coffee	6	
Chocolate caliente	3,5	
* Versión sin lactosa		+0,5

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

Vino tinto I.G.T. Basilicata "Calico"	14	
Toccaciolo IGT – Merlot	17	
Aglianico del Vulture DOC	18	
Matera Primitivo DOC – Akratos Rosso	24	
Aglianico "Carpe Diem" DOC		26

VINOS BLANCOS

Vino blanco "Albedo"		14
Toccaciolo IGT – Chardonnay		17
Matera Greco DOC – Le Paglie	22	

VINOS ROSADOS

Lilly – Basilicata IGT		15
Toccaciolo – Rosato IGT	17	
Matera Rosato DOC – Akratos Rosé	20	

SELECCIÓN "QUI DA NOI"

Falanghina DOP Saunia 75 cl – Vino Blanco	15	
Mandrolisai DOC 75 cl	18	
Cannonau di Sardegna DOC 75 cl	20	
Chianti Bio Astorre Noti 75 cl		22
Nero di Troia IGT Primitivo Aglianico TRINUS 75 cl	28	
NOMOS Nobile di Montepulciano DOCG Sostenible	35	
Nero di Troia DOC Tavoliere della Puglia UNUS 75 cl	40	

ESPUMOSOS

Espumoso Moscato – Selección Panecotto		18
Espumoso seco Método Charmat – De Canto	24	

VINO DE LA CASA

Jarra 1/L Vino Tinto I.G.T. Basilicata 14°	12	
Jarra 1/L Rosé o White Wine I.G.T. Basilicata	12	
Jarra 1/L Vino Tinto con Gaseosa (según la tradición lucana)	14	

COPA

Vino de la casa		4
Vino con gaseosa según la tradición lucana	5	

CARTA DE BEBIDAS

Agua mineral natural / con gas 1 l	2	
Agua mineral natural / con gas 0,50 l		1

ZUMOS

Zuegg: Ace, Naranja Roja, Pera, Granada	3	
Melocotón/Albaricoque ecológico – Filiera Nazionale	3,5	
Arándano Bio – Filiera Nazionale	4	
Arándano, Salvia y Limón Bio – Filiera Nazionale		4

REFRESCOS

Coca Cola 33 cl		3
Coca Cola Zero 33 cl		3
Cedrata Tassoni 20 cl		3
Estathé Limón / Melocotón 25 cl	3	
Té verde Bio al bergamota 20 cl	3,5	
Fanta 33 cl		3
Crodino	3	
Schweppes Lemon 20 cl	3	
Schweppes Tónica 20 cl	3	
Gaseosa Avena		3

CERVEZAS

Birra Nastro Azzurro ZERO	3	
Birra Raffo 33 cl	3	
Birra Ichnusa sin filtrar		4
Birra Capitán Malvinni		6,5
Birra Contessa Felicia		6,5
Birra Emperador Barbarroja	6,5	

LICORES Y DESTILADOS

Amaro Lucano		3,5
Vecchio Amaro del Capo	3,5	
Limoncello Lucano		3,5
Grappa di Aglianico del Vulture	4,5	
Amaro Olivetum	4,5	
Amaro Insolite Essenze		4,5

LONG DRINKS

Copa de Prosecco/Moscato Espumoso	5	
Spritz Aperol/Campari/Limoncello	8	
Cedrata Aperol		8
Prosecco con Tónica/Crodino/Lemon/Campari	8	

Gin Tonic/Lemon/Campari	9	
Vodka Lemon/Tónica		9

CÓCTELES SIN ALCOHOL

ROSSO LUCANO	7	
<i>Zumo de naranja roja, Gaseosa Avena, limón y piel de naranja.</i>		
Mediterráneo		7
<i>Zumo de melocotón/albaricoque, tónico, menta y limón</i>		
Spritz sin alcohol	7	
<i>Crodino, Gaseosa Avena y naranja.</i>		

INFORMACIÓN DEL SERVICIO

Servicio de mesa: 1,50 € por persona

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Y ESTACIONALIDAD

Algunas elaboraciones pueden variar según la temporada, la disponibilidad de los productos agrícolas locales y la cadena de suministro de Panecotto. En el caso de productos envasados, vinos, cervezas, refrescos, destilados y preparaciones elaboradas con ingredientes de terceros, la presencia de alérgenos debe comprobarse también mediante la etiqueta del fabricante.

LEYENDA DE ALÉRGENOS

 1 Cereales con gluten	 2 Crustáceos
 3 huevos	 4 Pescado
 5 Cacahuètes	 6 Soja
 7 Leche y derivados	 8 Frutos de cáscara
 9 Apio	10 ♦ Mostaza
11 ○ Sésamo	12 ☹ Sulfitos
13 ☹ Altramuces	14 □ moluscos

COME BIEN. APOYA EL CAMBIO. VIVE PANECOTTO.