Panecotto®
ETHICAL FOOD

Assapora • Scopri • Partecipa

Mangia bene. Sostieni il cambiamento.

Assapora i sapori della tradizione lucana
Scopri il valore della cooperazione
Partecipa al cambiamento:
gli utili generano progetti ad alto impatto sociale

L'APERITIVO

Piccoli assaggi per aprire l'esperienza Panecotto:

ORTO CROCCANTE

4

Verdure fresche e stagionali: Crudité di carote, finocchi e cetrioli, olio EVO e limone Vegano

TRIS DELLA FILIERA

5

Tarallini artigianali, olive locali, mandorle tostate (1-8) **Vegano**

STUZZICO PANECOTTO

8

Mini Panecotto, focaccetta farcita, crostini di semola, salsiccia lucana stagionata, caciocavallo o pecorino. (1–7)

CROSTINI IN CREMA

8

6 Crostini di semola, origano, pepe e polvere di peperone crusco e creme a scelta tra territorio lucano o filiera nazionale (1) vegano

- Creme artigianali del territorio:
Peperoni/Melanzane/Carciofi/Rape/Zucca.

- Creme Qui da Noi: Funghi prataioli / Zucca e porro /Radicchio / Cavolo nero, porro e curry.

TAGLIERE COOPERATIVO *per persona*

15

selezione di eccellenze lucane: prosciutto crudo, capocollo, speck, salsiccia dolce, soppressata, caciocavallo, pecorino, confetture/miele e peperone crusco - pane di Matera - (1-7-12)

MENÙ

Pensati per vivere una esperienza completa di gusto e territorio

PRIMO DEL GIORNO

9

Ricette fresche secondo stagionalità e disponibilità locale.

SECONDO DEL GIORNO

10

Ricette fresche secondo stagionalità e disponibilità locale.

DEGUSTAZIONE PANECOTTO *per persona*

23

Tagliere salumi e formaggi, mini-Panecotto Caveoso
1 calice di vino del territorio - coperto - (1-7-12)

SAPORI ANTICHI

La memoria gastronomica lucana e il valore del pane

PANECOTTO CAVEOSO

12

Pane di Matera raffermo, rape soffritte o fave e cicorie, pesto di peperone crusco, caciocavallo, scaglie di peperone crusco, olio EVO
(1-7) vegetariano

CIALLEDDA MATERANA

10

Pane di Matera raffermo, pomodorini freschi, cetriolo, cipolla rossa, origano, basilico, olio EVO – (1-9) vegano

CRAPIATA LUCANA

11

Crapiata materana con croste di pane di Matera, caciocavallo, peperone crusco, pomodorini freschi e finocchio – (1-6-7-8) vegetariano

ZUPPE DEL TERRITORIO A SCELTA

10

Zuppe secondo disponibilità: Ceci del contadino / Fave e cicorie / Lenticchie del contadino / Fagioli del contadino / Zucca e ceci / Fagioli e funghi cardoncelli / Ceci al rosmarino / Cicerchie

Servite in crosta di pane con scaglie di peperone crusco, pecorino locale e olio EVO – (1-6-7-8) Vegetariano

BRUSCHETTE

Il pane di Matera incontra ingredienti semplici della cucina lucana

CLASSICA

4

Pane di Matera, pomodorini freschi, origano, olio EVO – (1) Vegano

LUCANA PICCANTE

6

Pane di Matera, crema di peperoni piccanti, peperone crusco - (1)
🍸 Vegano

CONTADINA

7

Pane di Matera con selezione di sottoli tra melanzane / funghi cardoncelli / carciofi / zucchine / pomodoro secco - (1) - 🍸 Vegano

BAGNA CAUDA ALLA LUCANA

8,5

Pane di Matera, bagna cauda prodotta qui da noi, rape soffritte, caciocavallo e scaglie di peperone crusco - (1-4-7)

FOCACCE

Proposte farcite, personalizzabili con prodotti del territorio

LUCANA

8

Focaccia bianca con capocollo o prosciutto crudo, crema di melanzane, pomodoro secco sott'olio - (1-7-12)

BELVEDERE

8

Focaccia bianca, crema di radicchio e noci, zucchine sott'olio, pomodorino fresco, cipolla in agrodolce, crumble di taralli (1-8-12)

Vegetariano

PUCCE

Una proposta costruita con ingredienti del territorio

"LA BRUNA"

10

Puccia bianca, prosciutto crudo, pomodorini freschi, rucola, grana e crumble di taralli (1-7-12)

"S. GERARDO"

10

Puccia bianca, crema funghi, soppressata, caciocavallo, peperone crusco fritto e rucola - (1-7)

"S. EUSTACHIO"

10

Puccia bianca, capocollo, crema di radicchio e noci, pecorino e miele

(1-7-8-12)

MEDITERRANEO

10

Puccia bianca, crema di carciofi, carciofi sottolio, pomodorini fresch rucola e e crumble di taralli - (1-12) Vegano

INSALATE

stagionali e leggere per valorizzare ortaggi e produzioni locali.

INSALATA MISTA

6

Radicchio rosso, carote a julienne, scarola, pan di zucchero, rucola, pomodorini freschi vegano

INSALATA CON CECI

8

Insalata con ceci bio, tocchetti di pane, scaglie di pecorino e pomodorini freschi. (1-7-9-12) vegetariano

INSALATA RICCA

9

Insalata mista, pomodorini freschi, tocchetti di salume e involtino di zucchina o melanzana, tocchetti di caciocavallo/pecorino, crumble di

taralli - (1-7-12)

DOLCI DELLA CASA

Dolci che richiamano la memoria della pasticceria lucana.

DOLCE AL CUCCHIAIO

6

Crema fiordilatte con confettura di prugne o amarene, crumble di strazzata materana (1-7-8) 🌿 vegetariano

CREMA AL CAFFÈ

4,5

Crema al fiordilatte con caffè e crema di nocciole e cioccolato fondente, crumble di cantucci alle mandorle - (1-7-8)
🌿 vegetariano

SELEZIONE PASTE SECCHE LUCANE

4,5

Piccoli dolci della tradizione: 6 pezzi assortiti di calzoncini all'amarena, strazzate materane, bucce dolci al cioccolato o pistacchio, cantucci alle mandorle, taralli dolci (1-3-7-8) 🌿 vegetariano

NUVOLA Noccio & Ciocco

6

Base puccia con crema di nocciole e coccolato e crumble di tarallo dolce (1-7-8) 🌿 vegetariano

CANTUCCIO AL VIN ROSSO

3,5

3 cantucci alle mandorle con vino rosso - (1-3-7-8-12) Vegetariano

CAFFETTERIA

Caffè	1,5
Caffè deca	2
Caffè americano	2
Espressino*	2
Cappuccino*	2,5
Espressino freddo	3
Thè caldo / Infusi	2,5
Crema Fior di Latte	4
Vanilla Cream Ice Coffee	6
Cioccolata calda	3,5
*senza lattosio	+0,5

CARTA DEI VINI

ROSSI

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

BIANCHI

Vino Bianco "Albedo"	14
Toccacielo IGT – Chardonnay	17
Matera Greco DOC – Le Paglie	22

ROSATI

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

FILIERA "QUI DA NOI"

Falanghina DOP Saunia 75 cl – Vino Bianco	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 Sostenibile 35

Nero di Troia DOC Tavoliere della Puglia UNUS 75 cl 40

SPUMANTI

Spumante Moscato – Panecotto Selection 18

Spumante Dry Metodo Charmat – De Canto

VINO DELLA CASA

Caraffa 1/L Vino Rosso I.G.T. Basilicata 14° 12

Caraffa 1/L Vino Rosato o Bianco I.G.T. Basilicata 12

Caraffa 1/L Vino Rosso & Gassosa tradizione lucana 14

CALICE

Vino della casa 4

Vino & Gassosa secondo tradizione lucana 5

CARTA BIBITE

Acqua Naturale / Frizzante 1 L 2

Acqua Naturale / Frizzante 0,50 L 1

SUCCHI

Zuegg: Ace, Arancia Rossa, Pera, Melograno 3

Bio Pesca /Albicocca – Filiera Nazionale	3,5
Bio Mirtillo – Filiera Nazionale	4
Succo Mirtillo Salvia e Limone Bio – Filiera Nazionale	4

SOFT DRINKS

Coca Cola 33 cl	3
Coca Cola Zero 33 cl	3
Cedrata Tassoni 20 cl	3
Estathé Limone / Pesca 25 cl	3
Tè Verde Bio al Bergamotto 20 cl	3,5
Fanta 33 cl	3
Crodino	3
Schweppes Limone 20 cl	3
Schweppes 20 cl	3
Gassosa Avena 20 cl	3

BIRRE

Birra Nastro Azzurro ZERO	3
Birra Raffo 33 cl	3
Birra Ichnusa non filtrata	4
Birra Capitano Malvinni	6,5
Birra Contessa Felicia	6,5
Birra Capitano Imperatore Barbarossa	6,5

AMARI & DISTILLATI

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 DRINK

Calice di Prosecco/Spumante Moscato	5
Spritz Aperol/Campari/Limoncello	8
Cedrata Aperol	8
Prosecco e Tonica/Crodino/Lemon/Campari	8
Gin Tonic/Lemon/Campari	9
Vodka Lemon/Tonic	9

ANALCOLICI

Rosso Lucano Analcolico 7
Succo Arancia Rossa, Gassosa Avena, Limone e Scorza d'Arancia

Mediterraneo 7
Succo Pesca/Albicocca, Tonica, Menta e Limone

Spritz Analcolico 7
Crodino, Gassosa Avena e Arancia

NOTE DI SERVIZIO

Assapora • Scopri • Partecipa

Coperto € 1,50 (per persona)

NOTA ALLERGENI E STAGIONALITÀ

Alcune preparazioni possono subire variazioni in funzione della stagionalità, della disponibilità delle produzioni agricole locali e della filiera Panecotto. Per prodotti confezionati, vini, birre, bibite, distillati e preparazioni con ingredienti di terzi, gli allergeni vanno verificati anche tramite etichetta del fornitore.

LEGENDA ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine
2 Crostacei
3 Uova
4 Pesce
5 Arachidi
6 Soia
7 Latte e derivati
8 Frutta a guscio
9 Sedano
10 Senape
11 Sesamo
12 Solfiti
13 Lupini
14 Molluschi

MANGIA BENE. SOSTIENI IL CAMBIAMENTO. VIVI PANECOTTO