Panecotto®
ETHICAL FOOD

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 ingredients 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 pimiento crusco - (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 pimiento crusco (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 agridulce 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, pimiento crusco frito y rúcula - (1-7)

"S. EUSTACHIO

10

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

MEDITERRÁNEO

10

Puccia bianca, crema de alcachofa, alcachofas en aceite, tomates cherr 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
Toccacielo 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
Toccacielo IGT – Chardonnay	17
Matera Greco DOC – Le Paglie	22

VINOS ROSADOS

Lilly – Basilicata IGT	15
Toccacielo – 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

Zumo de naranja roja, Gaseosa Avena, limón y piel de naranja.

Mediterráneo 7

Zumo de melocotón/albaricoque, tónico, menta y limón

Spritz sin alcohol 7

Crodino, Gaseosa Avena y naranja.

INFORMACIÓN DEL SERVICIO

Probar • Descubrir • Participar

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 Cacahuetes
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.