

RISTOTECA DAI TOSI

Nelle **Antiche Cisterne**

Unica location nei Sassi di Matera per vivere
un viaggio emozionale e sensoriale
nella storia di Matera e dei suoi sapori

MENU

(disponibili piatti per vegetariani, intolleranti al lattosio e menu ragazzi)

Gli Antipasti – Gli Aperitivi

- Taralli di grano duro dei campi materani € 4,00
- Olive nere infornate di Ferrandina € 4,00
- Materane di polenta fritta con scaglie di peperone crusco di Senise IGP € 8,00
- Crocchette di ceci e gamberi € 8,00
- Soffice tortino di zucca con crumble di amaretto €10,00
- Polpette di Pane di Matera IGP e cime di rapa su fonduta di caciocavallo podolico DOP € 8,00

I Taglieri della tradizione

NEVIERA: selezione di salumi tipici della collina materana
(per 2 persone) €19,00

CISTERNA: selezione di formaggi tipici dei nostri casari
(per 2 persone) € 17,00

N.B. Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze e/o allergie alimentari

PALOMBARO: selezione mista di salumi e formaggi (per 2 persone) € 17,00

IPOGEO: selezione di salumi e formaggi tipici della collina materana (per 8/9 persone) € 80,00

NERO LUCANO: velli di capocollo di suino lucano cotto a bassa temperatura, scaglie di Pecorino di Moliterno IGP, olio EVO lucano € 14,00

Le Bruschette

MATERANA: Pane di Matera IGP, pomodorini, olio EVO lucano lucano, rucola e origano della Murgia € 6,00

LUCANA: Pane di Matera IGP, pomodorini, Capocollo lucano cotto a bassa temperatura, olio EVO lucano lucano, rucola e petali di Pecorino di Moliterno IGP € 8,00

SASSI: Pane di Matera IGP, pomodorini essiccati sott'olio, funghi Cardoncelli della Murgia materana, scamorza del casaro, capperi € 10,00

I nostri Primi

CAVEOSO: Cavatelli con crema di zucca, salsiccia pezzente (tagliata a punta di coltello) e Pecorino di Moliterno IGP € 15,00

BARISANO: Orecchiette fresche di grano arso dei campi lucani con cime di rapa, mollica fritta di pane di Matera IGP e scaglie di peperone crusco di Senise IGP € 15,00

CIVITA: Mezzo pacchero con sugo di baccalà, olive nere di Ferrandina, capperi e scaglie di peperone crusco di Senise IGP €15,00

CRAPIATA MATERANA: selezione di legumi e cereali dei campi materani, olio EVO lucano € 10,00

U ZAPPATOR: Vellutata di zucca con crostini di pane di Matera IGP, cubotti di Pecorino di Moliterno IGP, olio EVO lucano € 10,00

I nostri Secondi

BOMBETTE MATERANE: involtini di suino nero lucano con ripieno di caciocavallo podolico DOP € 12,00

MURGIA: Tagliata di Entrecote di Angus con rucola, caciocavallo podolico DOP e ristretto di vino Primitivo € 23,00

POLLINO: Salsiccia “pezzente” (tagliata a punta di coltello) alla piastra con funghi Cardoncelli della Murgia materana e polenta € 16,00

MAGNA GRECIA: Polpo alla piastra con Pecorino di Moliterno IGP e salsa di pere € 16,00

BACCALÀ DELL'IMMACOLATA con salsa di pomodori, olive nere di Ferrandina, capperi, olio EVO lucano € 16,00

I contorni e le insalate

CICORIELLE CAMPESTRI ripassate in padella, crumble di pane di Matera IGP e olio EVO lucano € 8,00

CIAMBOTTA MATERANA: di verdure miste dei campi materani saltate in padella € 8,00

MEDITERRANEA: insalata Iceberg, rucola, pomodorini, olive e capperi della Murgia materana € 7,00

PATATINE FRITTE € 5,00

PATATE AL FORNO con rosmarino € 5,00

CHIPS DI PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP € 8,00

Dulcis in Fundo

TOUR DELLA BASILICATA: cremoso di ricotta locale del casaro montata, frutta fresca di stagione del Metapontino, crumble di Pane di Matera con miele, crema di pistacchio di Stigliano e scaglie di peperone crusco di Senise IGP € 8,00

STRUDEL DI MELE con crema di vaniglia calda € 8,00

ZÀETI (tipici biscotti Veneziani) accompagnati da vino Passito € 9,00

CANNOLI con crema di ricotta, frutta candita e scaglie di cioccolato fondente € 8,00

COPPA DEI SASSI: gelato alla vaniglia con frutta fresca di stagione € 7,00

MENU RAGAZZI

Orecchiette di pasta fresca di grano di semola lucano al pomodoro fresco € 6,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte € 8,00

Coperto € 2,00