

**BASILICATA**

# “IL MARE IN TAVOLA”

## ENTRÉ

**Cialledda lucana** in veste elegante, crostino di pane di Matera croccante con pomodorini confit, olio extravergine lucano, polvere di peperone crusco e grattugiata di formaggio vaccino affinato in Aglianico  
Servito con aperitivo **Pipoli Rosato Aglianico IGT** al profumo di limone e menta

Elegante **Cialledda lucana**, knuspriger Crostino aus Matera Brot mit confierten Kirschtomaten, lucanischem Olivenöl extra vergine, Pulver von Peperone Crusco und geriebenem Kuhmilchkäse, in Aglianico gereift  
Serviirt mit einem **Aperitif Pipoli Rosato Aglianico IGT** mit dem Duft von Zitrone und Minze

## TRIS DI ANTIPASTI FREDDI - DREIERLEI KOSTPROBEN

**Pettola lucana** con tartare di sgombro, lavorata al coltello e rifinita con peperone crusco  
**Alici marinate** su pane di Matera tostato con crema di prezzemolo e olio lucano  
**Polpo** tiepido con patata, sedano croccante e vinaigrette al peperone di Senise

**Lucanische Pettola** mit Makrelentatar, fein von Hand geschnitten und mit Peperone Crusco vollendet  
Marinierte **Sardellen** auf geröstetem Matera Brot mit Petersiliencreme und lucanischem Olivenöl  
Lauwarmer **Oktopus** mit Kartoffel, knackigem Sellerie und einer Vinaigrette aus Peperone di Senise

## ZUPPETTA – SÜPPCHEN

**Lagane e ceci** con frutti di mare, zuppa calda della tradizione arricchita con cozze, calamari, gamberi, pomodorini delicati e finocchietto selvatico  
**Lagane und Kichererbsen** mit Meeresfrüchten, ein warmes Süsspchen der Tradition, verfeinert mit Muscheln, Calamari, Garnelen, zarten Kirschtomaten und wildem Fenchel

## PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

**Cavatelli materani** con crema leggera di patate lucane, triglia e peperone crusco croccante  
**Cavatelli materani** mit einer leichten Creme aus lucanischen Kartoffeln, Rotbarbe und knusprigem Peperone Crusco

## SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

**Baccalà in umido** su purè soffice di patate, accompagnato da cime di rapa ripassate  
**Baccalà in Umido** auf cremigem Kartoffelpüree, dazu geschwenkter cime di rapa

## DESSERT

**Torta di ricotta lucana**, dolce morbido e delicato della tradizione regionale  
Servita con un bicchierino di **Amaro Lucano**  
**Torta di ricotta lucana**, ein weiches und feines Dessert der regionalen Tradition  
Serviirt mit einem kleinen Glas **Amaro Lucano**

€ 59,90

## Was ist die/das

### ENTRÉE

Die **Cialleda lucana** gehört zur alten Brotkultur der Basilikata. Ursprünglich war sie ein einfaches Gericht der bäuerlichen Küche, bei dem Brot, Olivenöl und wenige ehrliche Zutaten zu etwas Sättigendem und Geschmackvollem wurden. Das **Pane di Matera**, das berühmte Brot aus Matera mit seiner kräftigen Kruste und seiner langen Tradition, steht hier im Mittelpunkt. In dieser Version wird es zu einem knusprigen Crostino mit confierten Kirschtomaten, lucanischem Olivenöl extra vergine, **Peperone Crusco**, einer typischen Spezialität der Basilikata aus süßer roter Paprika, die getrocknet und dann nur ganz kurz frittiert wird, sodass sie ihre typische leichte und knusprige Struktur erhält, und geriebenem Kuhmilchkäse, der in **Aglianico**, dem großen Rotwein der Region, gereift ist. Dazu begleitet **Pipoli Rosato Aglianico IGT** mit Zitrone und Minze diesen Auftakt frisch, aromatisch und elegant

### VORSPEISENTRIO

Die **Pettola** ist ein kleines, frittiertes Gebäck aus Hefeteig, außen leicht knusprig und innen weich, traditionell in der Hausküche süditalienischer Festtage verankert. Das Makrelenatar besteht aus fein geschnittenem, roh mariniertem Makrelenfilet und bringt Frische und Meeresaromatik. **Der Peperone Crusco**, die typische getrocknete und kurz frittierte süße Paprika der Basilikata, hält die Verbindung zum regionalen Geschmack lebendig.

**Sardellen** sind kleine, aromatische Fische des Mittelmeers, die durch das Marinieren eine frische, klare und lebendige Note bekommen. Das geröstete Matera Brot gibt Struktur und erinnert erneut an die zentrale Rolle des Brotes in der regionalen Küche. Die Petersiliencreme und das lucanische Olivenöl runden diesen Bissen weich und harmonisch ab.

**Oktopus** ist in der mediterranen Küche seit langem ein geschätzter Bestandteil, hier lauwarm serviert, damit seine zarte Struktur und sein feiner Geschmack im Vordergrund stehen. Der Peperone di Senise ist eine berühmte Paprikasorte aus der Basilikata, bekannt für ihre Süße und ihr intensives Aroma. Zusammen mit Kartoffel und Sellerie entsteht ein Gericht, das Meer und Binnenland der Region miteinander verbindet.

### SÜPPCHEN

**Lagane** sind breite, handgeschnittene Pasta und gehören zu den ältesten Formen der süditalienischen Nudeltradition. Die Kichererbsen bilden den bodenständigen, bäuerlichen Kern des Gerichts. Dazu kommen **Meeresfrüchte**, also Muscheln, Calamari und Garnelen, die dem Teller einen mediterranen Charakter geben. So bleibt die Struktur eindeutig lucanisch, während sich die Aromen zum Meer hin öffnen.

### ERSTER GANG

**Cavatelli materani** sind kleine, von Hand gearbeitete Pasta, typisch für die Hausküche von Matera. Die **Rotbarbe** ist ein Mittelmeeresfisch mit feinem, aber sehr charakteristischem Geschmack und passt besonders gut zu einfachen, aromatisch klaren Zubereitungen. Die Kartoffelcreme macht das Gericht weich und rund. Der **Peperone Crusco**, die typische getrocknete und kurz frittierte süße Paprika der Basilikata, setzt den knusprigen, intensiven und unverwechselbaren regionalen Akzent.

### HAUPTGANG

**Baccalà** ist gesalzener und getrockneter Kabeljau, der in vielen Regionen Süditaliens eine lange Tradition hat, auch fern der Küste, weil er sich gut lagern ließ und so über Jahrhunderte überall verfügbar war. **In Umido** bedeutet, dass er sanft in einer saftigen und aromatischen Zubereitung geschmort wird. Die **Cime di Rapa ripassate** sind in Olivenöl und Knoblauch angeschwenkte Stängelkohlblätter, ein typisches Gemüse des Südens, leicht herb und sehr charaktervoll. Zusammen mit dem Kartoffelpüree entsteht ein Hauptgang, der schlicht wirkt, aber tief in der kulinarischen Erinnerung des Südens verwurzelt ist.

### DESSERT

**Torta di ricotta lucana**. Diese Torte gehört zur häuslichen und vertrauten Seite der traditionellen lucanischen Patisserie. **Ricotta** ist ein frischer Molkenkäse, mild, weich und in Süditalien seit Jahrhunderten eine der wichtigsten Grundlagen für Süßspeisen. In dieser Torte wird daraus ein Dessert, das schlicht wirkt, aber viel Wärme, Erinnerung und Authentizität trägt. Dazu servieren wir ein kleines Glas **Amaro Lucano**, den berühmten Kräuterlikör der Region, aromatisch, würzig und tief mit der Basilikata verbunden.