

BASILICATA

“LA TERRA 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

Pettole lucane, piccole nuvole di pasta lievitata frita, servite con filetto lucano dal gusto intenso e delicatamente speziato

Polpettina morbida di carne al **Canestrato di Moliterno IGP**, adagiata su crema vellutata di ceci

Pezzente della Montagna Materana, salume rustico della tradizione lucana, servito su purea di patate con peperone crusco croccante

Lucanische Pettole, kleine luftige Bällchen aus frittiertem Hefeteig, serviert mit Filetto lucano, einer würzigen und aromatischen Wurstspezialität

Zarte **Fleischpolpette** mit **Canestrato di Moliterno IGP**, angerichtet auf einer cremigen Kichererbsencreme

Pezzente della Montagna Materana, eine rustikale Wurstspezialität der lucanischen Tradition, serviert auf Kartoffelpüree mit knusprigem Peperone Crusco

ZUPPETTA – SÜPPCHEN

Lagane e ceci con guanciale croccante, zuppa della tradizione lucana con ceci cotti lentamente, pasta spezzata a mano e delicato profumo di rosmarino

Lagane und Kichererbsen mit knusprigem Guanciale, ein traditionelles lucanisches Süsspchen mit langsam gegarten Kichererbsen, von Hand gebrochener Pasta und feinem Rosmarinduft

PRIMO PIATTO - ERSTER GANG

Strascinati materani al ragù lucano della nonna con carne mista di maiale e agnello, finocchietto selvatico e delicata grattugiata di Canestrato di Moliterno IGP

Strascinati materani mit traditionellem lucanischem Ragù nach Art der Großmutter aus Schwein und Lamm, wildem Fenchel und feiner Grattugiata von Canestrato di Moliterno IGP

SECONDO PIATTO – HAUPTGANG

Guancia di maiale brasata all'Aglianico del Vulture, servita con purè soffice di patate e cime di rapa ripassate

In Aglianico del Vulture geschmorte **Schweinebäckchen**, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und geschwenktem cime di rapa ripassate

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

Pettole sind kleine, luftige Teigbällchen aus Hefeteig, die in Öl ausgebacken werden und in Süditalien traditionell an Festtagen und in familiären Momenten serviert werden. Der Filetto lucano ist eine würzige, luftgetrocknete Wurstspezialität der regionalen Norcineria und bringt die kräftige, herzhafte Seite der Basilikata in diesen ersten Bissen.

Polpette sind kleine Fleischbällchen, ein Klassiker der italienischen Hausküche, hier besonders weich und fein abgeschmeckt. Der **Canestrato di Moliterno g.g.A.** ist ein typischer Käse aus der Basilikata und ein bedeutender Teil des italienischen kulinarischen Erbes. Die Abkürzung **g.g.A. steht für geschützte geografische Angabe**. Er ist für seine besonderen Eigenschaften und seinen intensiven Geschmack bekannt und wird aus Schafsmilch mit einem Anteil von 30 Prozent Ziegenmilch hergestellt. Die Kichererbsencreme greift die einfache, nahrhafte und tief verwurzelte bäuerliche Küche der Region auf.

Der **Pezente della Montagna Materana** ist eine grobe, rustikale Bauernwurst aus dem Gebiet der Montagna Materana. Sie entstand aus der Kultur des Verwertens, in der auch einfachere Fleischteile mit Können und Würzung in charaktervolle Spezialitäten verwandelt wurden. Das Kartoffelpüree macht den Geschmack weicher, während der **Peperone Crusco**, die typische getrocknete und kurz frittierte süße Paprika der Basilikata, dem Gericht seine unverwechselbar regionale Handschrift gibt.

SÜPPCHEN

Lagane gehören zu den ältesten Pastaformen Süditaliens und bestehen aus einfachen, breiten Teigstreifen aus Hartweizenmehl und Wasser, traditionell von Hand geschnitten. Zusammen mit Kichererbsen, die seit Jahrhunderten fester Bestandteil der bäuerlichen Vorratskammer sind, entsteht ein warmes, gehaltvolles und tief verwurzeltes Gericht der lucanischen Küche. Der **Guanciale**, ein gereifter Schweinebackenspeck, bringt Würze, Tiefe und eine knusprige Note, ohne den traditionellen Charakter zu verlieren

ERSTER GANG

Strascinati materani sind kleine, von Hand geformte Pasta, typisch für die Hausküche rund um Matera und eng mit der Sonntags und Festtagsküche verbunden. Das **Ragù lucano** wird langsam und geduldig gekocht und hier mit Schwein und Lamm zubereitet, zwei Fleischsorten, die stark mit der regionalen Küche verbunden sind. Der wilde Fenchel bringt den Duft der Landschaft in den Teller. Der **Canestrato di Moliterno IGP** ist ein gereifter Käse aus Schafs und Ziegenmilch, eine der bekanntesten Spezialitäten der Region, und gibt dem Gericht eine feine und aromatische Abrundung.

HAUPTGANG

Schweinebäckchen sind ein besonders zartes und saftiges Stück Fleisch, das durch lange Garung seine volle Tiefe entwickelt. Der **Aglianico del Vulture** ist der große Rotwein der Basilikata, gewachsen auf vulkanischen Böden und bekannt für Kraft, Struktur und Eleganz. Zusammen mit cremigem Kartoffelpüree und **Cime di Rapa ripassate**, also in Olivenöl mit Knoblauch angeschwenkten Stängelkohlblättern, entsteht ein Hauptgang, der die herzhafte, bäuerliche und zugleich feine Seite der Region zeigt. Die Cime di Rapa bringen dabei jene leicht herbe und typisch süditalienische Gemüse Note ein, die sehr gut mit geschmortem Fleisch harmoniert.

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.