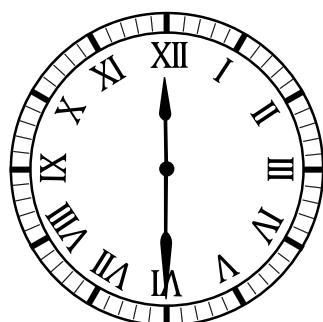
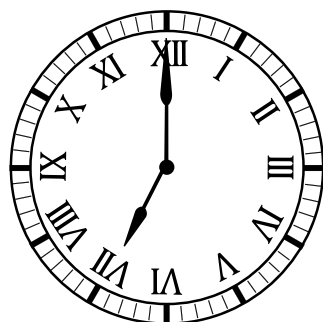


LE NOSTRE COLAZIONI

OUR BREAKFAST





dalla Basilicata
from Basilicata

Sono tutte eccellenze lucane, sintesi perfette della ricerca gastronomica accostata alla tradizione. Materie prime “preziose”, uniche nel loro sapore, che danno vita a una proposta di piatti che vuol essere un’interpretazione elegante e sincera di un viaggio in Basilicata. Il tutto secondo le ricette e le regole indiscusse di Donna Elisabetta; grande attenzione alla scelta degli ingredienti, della cottura e, soprattutto, attenzione alla salvaguardia dei sapori, senza eccessive e forti manipolazioni.

They are excellences produced in Lucania, perfect synthesis of gastronomic research combined with tradition. “Precious” raw materials, unique in their flavor, which give life to a proposal of dishes that is intended to be an elegant and sincere interpretation of a trip to Basilicata. All according to Donna Elisabetta undisputed recipes and rules; great attention to the choice of ingredients, cooking and, above all, attention to the preservation of flavors, without excessive and strong manipulations.

Spremute o estratti

Freshly squeezed juices or fruit extracts

**La nostra selezione di cornetti e lievitati,
confetture, marmellate,
mieli e crema di nocciole.**

*Our selection of croissants and pastries,
jams, marmalades,
honey and hazelnut cream.*

Frutta fresca

Fresh fruit

Yogurt bianco bio con frutti rossi

Organic white yogurt with red berries

Muesli

con noci, mandorle, uva sultanina,
fiocchi d'avena e miele

With walnuts, almonds, raisins, oatmeal and honey

Pancake con ricotta o cioccolato

Pancakes with ricotta cheese or chocolate

Waffle con crema e frutti di bosco o cioccolato 

Waffle with cream and red berries or chocolate

Maritozzo artigianale con panna montata 

Home-made maritozzo with whipped cream

Crêpes con cioccolato o marmellate 

Crêpes filled with chocolate or jam

Torta del giorno 

Cake of the day

Porridge bio 

Organic porridge

LE SELEZIONI SALATE
SALTED SELECTIONS

**Focaccia bianca farcita a scelta:
mortadella, prosciutto cotto, salame**

*Focaccia with filling of your choice: mortadella,
ham, salami*

Selezioni di salumi ed insaccati lucani ♥

Pancetta arrotolata, capocollo di maiale,
lonzino di maiale, soppressata al pepe nero, salsiccia
di suino nero, salsiccia al finocchietto selvatico

*Selection of cold cuts from Basilicata region
pork belly, capocollo, lonzino, black pepper sopressata,
black pork sausage, wild fennel sausage*

Selezioni di formaggi stagionati e latticini ♥

Caciocavallo podolico, pecorino di Moliterno Igp,
grana, scamorza, caprino, mozzarella

*Cheese selection
Caciocavallo, pecorino, parmesan, scamorza,
goat cheese, mozzarella*

Bresaola con rucola e scaglie di grana

Bresaola with rocket salad and parmesan cheese

Fesa di tacchino

Turkey breast

Insalata da comporre a scelta 🌿🌿

Cetrioli, pomodori, mais, rughetta, misticanza,
finocchi, frutta secca, mango

*Salad of your choice
Cucumber, tomatoes, corn, rocket salad, mesclun,
fennel, dried fruit, mango*

**Salsiccia fresca lucana al finocchietto
e guanciale di Amatrice croccante** ♥

*Fresh wild fennel sausage from Lucania
and crispy pork cheek from Amatrice*

Toast prosciutto e formaggio

Toast ham and cheese

Avocado toast 🌿

Toast with avocado

Prosciutto di Parma con mozzarella

“Parma” prosciutto with mozzarella

Salmone affumicato e avocado

Smoked salmon and avocado

LE NOSTRE UOVA
OUR EGGS

Omelette con prosciutto e formaggio

Omelette with ham and cheese

Omelette con verdure di stagione 

Omelette with seasonal vegetables

Omelette con pecorino romano e cicoria 

Omelette with pecorino cheese and chicory greens

**Omelette al bianco d'uovo con formaggio
e prosciutto cotto**

Egg white omelette with cheese and ham

Omelette con salmone e rucola

Omelette with salmon and rocket salad

Inoltre, è possibile aggiungere alla propria omelette:

guanciaie stagionate, salsiccia fresca di suino,
pomodori, funghi, cipolle, peperoni

*You may also add to your omelette:
pork cheek, fresh pork sausage, tomatoes,
mushrooms, onions, peppers*

Uova alla Benedict con pancetta croccante

Benedict eggs with crispy bacon

Acquasala con salsiccia e peperone crusco 

“Acquasala “eggs with sausage and crusco peppers

**Componi le tue uova poch  con guanciaie stagionate,
salsiccia fresca di suino,
pomodori, funghi, cipolle, peperoni**

*Make your own poached eggs with cheek lard, pork
sausage, tomatoes, mushrooms, onions, peppers.*

**Le uova sono disponibili anche in camicia,
strapazzate, sode, all'occhio di bue con guarnizione
di: guanciaie stagionate, salsiccia fresca di suino,
pomodori, funghi, cipolle, peperoni**

*Eggs are available also poached, scrambled, hard-boiled
and fried with following garnishes: pork cheek, fresh
pork sausage, tomatoes, mushrooms, onions, peppers*



Coccole di prima mattina

Treat yourself

–

**Se desiderate concedervi una coccola in più,
ecco le proposte pensate per voi**

*Indulge in an extra pampering!
Here are some unique suggestions.*

Manteca lucana con alici del Cantabrico e crostone di pane al peperone crusco

*Manteca cheese from Lucania with cantabrian anchovies
and crusco pepper bread crouton*

24.

Patanegra e insalatina alle olive con pane ai cereali

Patanegra raw ham with olive salad and cereals bread

24.

Sua maestà il caviale Siberian (10gr)

servito con panna acida e blinis

*His majesty Siberian caviar (10gr)
served with sour cream and blinis*

45.

BOLLICINE AL BICCHIERE

Bubbles by the glass

Oudeis Enrico Serafino Alta Langa, metodo classico

*Oudeis Enrico Serafino Alta Langa
sparkling wine classic method*

16.

Champagne, selezione di piccoli produttori curata dal nostro sommelier

*Champagne, selection of small producers
by our maitre sommelier*

26.

**Per qualsiasi intolleranza o richieste speciali
di alimenti privi di glutine, non esitate a
chiedere al nostro team.**

*For any food intolerance or special request for
gluten free dishes, don't hesitate to ask to our
restaurant team.*