

BISTROT

DONNA &

BISTROT



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.

ANTIPASTI
STARTERS

**Salmone marinato al finocchietto e barbabietola
con vinaigrette alla liquirizia**

*Fennel and beetroot marinated salmon
with liquorice vinaigrette*

20.

**Uramaki con baccalà in tempura,
crema di caciocavallo podolico e peperone crusco**
*Uramaki with cod fish tempura, “caciocavallo podolico”
cream cheese and crusco pepper*

18.

**Tartare di manzo con paccasassi
su crema di pecorino IGP di Moliterno**
*Beef tartare with “paccasassi” herbs
on “pecorino di Moliterno IGP” cream cheese*

22.

Le polpette di DonnaE  

-



Polpette di pane con salsa di pomodoro
e scaglie di pecorino
*Vegetarian balls with tomato sauce
and pecorino cheese flakes*

16.

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

**Ravioli di coda alla vaccinara
con pomodori del piennolo**
*Oxtail ravioli pasta
with "piennolo" tomatoes and basil*
22.

**Mezze maniche croccanti con gamberi rossi
di Mazara del Vallo, basilico e lime**
*Crunchy mezze maniche pasta with red shrimps
from "Mazara del Vallo", basil and lime*
26.

**Fusillone al pesto lucano
e stracciatella di bufala**  
*Fusillone pasta with lucanian pesto and buffalo
stracciatella cheese*
20.


**Spaghettoni di grano duro "Senatore Cappelli"
burro e alici del Cantabirico**
*Spaghettoni pasta "Senatore Cappelli"
with butter and Cantabrian anchovies*
22.


SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

**Filetto di spigola flambé al gin su gazpacho
e crema di olive di Ferrandina**
*Sea bass fillet flambé with gin on gazpacho
and "Ferrandina" olive cream*
26.

**Costolette di agnello al profumo di agrumi
su crema di mirtillo e timo limone**
*Citrus scented lamb chops on blueberry
and lemon thyme cream*
26.

**Tataky di tonno con insalatina esotica
al pesto di pistacchio di Stigliano e maionese al lime**
*Tuna tataky with exotic salad,
Stigliano pistachio pesto and lime mayonnaise*
28.

**Bocconcini di maialino nero lucano
con semi di finocchio e peperoni in agrodolce** 
*Lucanian black pork with fennel seeds and sweet
and sour peppers*
24.

**Polpetta di melanzane con insalatina di datterini
e scaglie di cacioricotta** 
*Vegetarian eggplant balls with tomatoes salad and
cacioricotta cheese flakes*
20.

CONTORNI
SIDE DISHES

Patate arraganate   
(Sformato di patate gratinate)
Potato gratin flan
8.

Insalata mista  
Mixed salad
8.

Verdure di stagione  
Seasonal vegetables
8.

Verdure grigliate  
Grilled vegetables
8.

**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.*



DONNA &
BISTROT