

## LUNCH

12.30 - 18.30

## ROOM SERVICE

12.30 - 23.00

## BRUNCH

dal venerdì alla domenica

12.30 - 15.00

Varietà di prelibatezze dello Chef Riccardo Pepe, un piatto a scelta dal menù, spremuta d'arancia, calice di vino o bollicine, acqua e caffè

*from Friday to Sunday*


*12.30 - 15.00*

*Selection of delicacies by Chef Riccardo Pepe, a dish of your choice from the menu, freshly squeezed orange juice, a glass of wine or bubbles, water and coffee*

**45€**

Tutto è cominciato con un viaggio in Italia alla ricerca dell'eccellenza. Da nord a sud, andando alla scoperta di aziende agricole che condividessero i nostri valori imprescindibili. Ci siamo fermati solo laddove abbiamo incontrato contadini visionari e allevatori illuminati, rispettosi dei rituali antichi, dell'ambiente e degli animali e a loro abbiamo affidato un ruolo fondamentale: essere custodi e testimoni della massima qualità della nostra cucina. Abbiamo lavorato per offrirvi il migliore riassunto gastronomico che potessimo immaginare e ci auguriamo che, sfogliando queste pagine e assaggiando i nostri piatti, sentirete la genuinità degli ingredienti e l'artigianalità del fatto a mano, ricorderete sapori della vostra infanzia e resterete stupiti dai nostri abbinamenti inattesi.

*It all began with a journey in Italy in search of excellence. From the north to the south, discovering farms that share our core values. We only stopped when and where we met visionary farmers and enlightened breeders, respectful of ancient rituals, of the environment and of the livestock and it is in these very people that we have entrusted a fundamental role: to be guardians and witnesses of the highest quality which prevails from our kitchen. We have worked to offer you the best gastronomic summery that we could imagine and we hope that flicking through these pages and tasting our dishes, you will feel the genuineness of the ingredients and the craftsmanship of the home-made, that you will remember flavours from your childhood and you will be amazed by our unexpected combinations.*

**Insalata di baccalà con olive di Ferrandina  
e peperone crusco** 

*Cod fish salad with olive from "Ferrandina"  
and crusco pepper*

20.

**Cesar salad**

*Cesar salad*

15.

**Insalata esotica**

misticanza, mango, avocado, finocchi,  
salmone affumicato

*Exotic salad*

*mesclun, mango, avocado, fennel, smoked salmon*

16.

**Farro e orzo con verdure e basilico**  


*Spelt and barley with vegetables and basil*

18.

**Salmone affumicato e avocado con toast al burro**

*Smoked salmon and avocado with bread toast and butter*

18.

**Tagliere di salumi e formaggi lucani** 

*Cold cuts and cheese selection from Basilicata region*

20.

**Avocado toast**  

*Toast with avocado*

16.

**Uova alla Benedict / Omelette /**

**Acquasala con salsiccia lucana e peperone crusco** 

*Eggs Benedict / Omelette /*

*"Acquasala" eggs with sausage and crusco pepper*

18.

**Il nostro club sandwich**

*Club sandwich*

22.

**Elizabeth burger**

*Elizabeth burger*

24.

**I primi della tradizione romana**

*First courses of the Roman tradition*

18.

**Mezze maniche cacio e pepe con gamberi e menta**

*Cacio e pepe pasta with shrimps and mint*

22.

**Saltimbocca alla romana**

*Roman saltimbocca veal slices*

*with prosciutto and sage*

24.

**Filetto di spigola al salmoriglio**

**con verdure di stagione**

*Sea bass fillet with salmoriglio sauce  
and seasonal vegetables*

26.



**dalla Basilicata**  
*from Basilicata*

**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.*

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.*



DONNA &  
BISTROT