

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