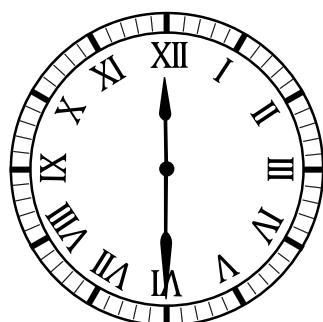
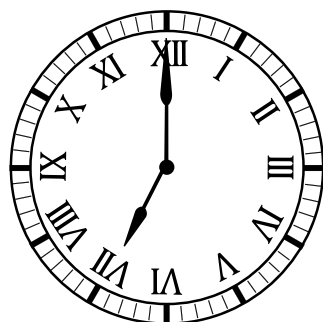


LE NOSTRE COLAZIONI

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

**Selezioni di confetture, marmellate,
mieli e crema di nocciole**

*Selection of jams, marmalades,
honey and hazelnut cream*

La nostra selezione di cornetti e lievitati

Our selection of croissants and pastries

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 and 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 Caprese con panna montata

*Caprese almond and chocolate cake
with whipped cream*

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

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 alla piastra
e guancia 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 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:

guanciale stagionato, 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 pochè con guanciale stagionato,
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: guanciale stagionato, 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 Spanish 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 Black Adamas 10gr
servito con panna acida e blinis**

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

45.

BOLLICINE AL BICCHIERE

Bubbles by the glass

**Oudeis Enrico Serafino 2018 Alta Langa,
metodo classico**

*Oudeis Enrico Serafino 2018 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.

DONNA &
BISTROT