

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

Di buona fattura

-

Tataky di Fassona con crema di pere al rafano
e croccante di nocciole
*Fassona beef tataky with and horseradish pear cream
and crispy hazelnuts*

22.

Confini del sud 

-

Crema di fave di Zollino e cicoria
con crostone di pane al peperone crusco
*Fava beans and chicory greens cream soup
with crusco pepper bread crouton*

16.

Stato brado 

-

Salsiccia Lucana di suino nero al finocchietto
su crema di topinambur, cips di cavolo nero
e scaglie di cacioricotta stagionata
*Black pork wild fennel sausage on Jerusalem artichoke
cream, black cabbage chips
and seasoned cacioricotta cheese flakes*

18.

Tentazioni 

-

Polpo rosticcato su crema di ceci neri Lucani
e cialda al caciocavallo podolico
*Roasted octopus on black chickpeas cream from Lucania
and crispy caciocavallo cheese*

20.

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Incontri 

-

Risotto al Picotener
con scaglie di pecorino IGP di Moliterno
*Risotto with red Nebbiolo wine
and Moliterno pecorino flakes*

22.

Bianco e nero

-

Spaghettoni di grano duro "Senatore Cappelli"
all'aglio nero, limone e gambero rosso
*Spaghetti "Senatore Cappelli"
with black garlic, lemon and red shrimps*

24.

Le tradizioni Lucane   

-

Orecchiette di grano arso con peperone crusco IGP
e mollica di pane
*Wholemeal orecchiette pasta with crusco pepper
and breadcrumbs*

22.

Carpiata Materana   

-

Zuppa di legumi con crostone aromatizzato
al rosmarino
Legume soup with rosemary scented crouton

20.

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Rivisitazione di un classico Flambè 

-

Filetto di manzo flambè
al peperone crusco IGP
*Beef fillet flambè
with "crusco" pepper*

28.

Le polpette di DonnaE  

-

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

22.

Pescato d'autunno

-

Rana pescatrice panata al peperone crusco
su panna acida alle olive e funghi
*Crusco pepper breaded monkfish
with olive sour cream and mushrooms*

26.

Profumi di tradizioni 

-

Baccalà aromatizzato alle erbe
cotto a bassa temperatura su pesto lucano
Sous vide herbs codfish with pesto lucano

24.

CONTORNI
SIDE DISHES

Verdure di stagione 
Seasonal vegetables

8.

**Patata ripiena con pancetta lucana
e pecorino di Moliterno** 
*Stuffed potato with bacon and pecorino
cheese from Lucania*

8.

Insalata mista 
Mixed salad

8.

Sformato di cicoria ripassata alle noci 
Chicory flan with walnuts

8.

DESSERT

Il nostro tiramisù
Our tiramisù

12.

Crêpes Suzette
Crêpes Suzette

16.

**Semifreddo croccante al caramello
con fonduta al cioccolato e zenzero**
*Crunchy caramel semifreddo
with chocolate fondue and ginger*

12.

Dolce Unique
Crumble al cioccolato con mousse di ricotta
profumata alla ratafia di pere e frutta candita
*Chocolate crumble with ricotta cheese mousse,
pear ratafia and candied fruit*

12.

La mela di Eva...
Eve's apple

12.

La zuppa inglese di Donna Elisabetta 
Donna Elizabeth trifle

12.



DONNA &
BISTROT