



LA NICCHIA
NEL SASSO
OSTERIA CONTEMPORANEA

Benvenuti alla Nicchia nel Sasso, In questa "nicchia", a conduzione familiare, lo chef, Vito Carbone ed Eufemia, compagna di vita, vi accompagneranno in un percorso gastronomico raccontandovi la tradizione culinaria lucana, con piatti contemporanei preparati e realizzati esclusivamente con prodotti a Km zero.



Siamo lieti di offrirvi un'esperienza culinaria indimenticabile, dove la tradizione sposa la contemporaneità.

Grazie per aver scelto La Nicchia nel Sasso


Menù Degustazione *Connubio perfetto*

ANTIPASTI


Prezzo a la cartè

CAPESANTE* AL BURRO SALATO SU PUREA DI FAVA BIANCA, CIME DI RAPA AL SALTO, CALVISIUS		€ 18
POLPO* TRA MORBIDO E CROCCANTE SU POLPA DI MELANZANA E POMODORINO GIALLO CONFIT		€ 18

PRIMO

SPAGHETTONE CON SEMOLE LUCANE Km0, COULIS AL PEPERONE CRUSCO IGP HOME MADE, SALSA DI OSTRICHE E POLPA DI SCAMPI*		€ 23
--	---	------

SECONDO

LUPETTO DI MARE CON SPUMA DI PATATA AL LIME, BIETOLINA, SCAGLIE DI CIOCCOLATO		€ 22
--	---	------

DESSERT

SPUMOSO TIRAMI... SU CON GRANELLA DI NOCCIOLE		€ 7
---	---	-----

Coperto € 3

€65.00 coperto incluso

Il menù non è divisibile e non è variabile, ed è inteso per tutti i commensali dal tavolo

Piccole curiosità



* Un tempo era definito **lupetto di mare** lo Storione ed In Italia la specie è autoctona. Era segnalata in tutti i mari anche se la sua presenza era rilevante unicamente nel mare adriatico, oltre che nel Po. ricco di storioni era anche il Tevere particolarmente nel tratto da Roma alla foce da cui prendevano il nome di lupi del Tevere e per la loro prelibatezza ampiamente celebrata, la loro pesca veniva effettuata tra maggio e giugno e costituiva una importante fonte di reddito per il mercato locale di Roma.

I piatti contrassegnati con "" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco in abbattitore di temperatura in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Re. CE 852/04.*


Tasting menu
Perfect union

STARTERS


carte price

SALTY BUTTER SCALLOPS* SAUTÉED WITH FAVA BEANS PURÉE AND TURNIP GREENS		€ 18
CRUNCY BUT SOFT OCTOPUS* WITH EGGPLANTS PULP AND YELLOW TOMATO CONFIT		€ 18


FIRST COURSE

SPAGHETTI PASTA WITH LUCANIAN SEMOLINA, HOMEMADE IGP CRUSCO PEPPER COULIS, OYSTERS SAUCE AND PRAWN* PULP		€ 23
--	---	------

SECOND COURSE

ATLANTIC CATFISH WITH "SAN GIOVANNI" SAUCE, TOASTED TYPICAL MATERA BREAD		€ 22
---	---	------

DESSERT

FOAMY TIRAMISU WITH HAZELNUT GRAIN		€ 7
------------------------------------	---	-----

Cover charge € 3

€65.00 cover charge included

This menu cannot be divided or modified. It is referred to all guests.

Curiosities


The sturgeon used to be called Atlantic catfish and it is an indigenous specie in Italy. His presence was noticed in all Italian seas and it was relevant especially in the Adriatic Sea and in the PO River. Tevere River was full of sturgeons as well, particularly in the way from Rome to his mouth. Sturgeon were fished between May and June and it was a source of income for Rome's local market.

*Dishes marked with * are originally frozen or subjected to blast chiller to guarantee their quality and safety according to Haccp system.*

Menù Contemporaneo
La nicchia nel Sasso

Entrée di benvenuto
Coscetta di rana in guazzetto al Pallone di Gravina "presidio Slow food"
e Flutè di Champagne Pierre Gabillard* 

ANTIPASTI







CARPACCIO DI STORIONE* FUMÈ E MARINATO AL GIN MARE CON GERMOGLI GOURMET
ZUCCHINA SCAPECE E PERLE DI CAVIALE CALVISIUS.
in abbinamento birra FUN MUN 

SORBETTO AL FINOCCHIETTO SELVATICO E ZESTE DI LIME 

TARTARE DI AGNELLO* AROMATIZZATO ALLE ERBE MURGIANE
SU SOFFICE PATATA AL LEMONGRAS E PERLE DI ACETO BALSAMICO 

PRIMI

RISOTTO ACQUERELLO CON POLPA DI SCAMPI*, GAMBERO ROSSO*
IN ACQUA DI MARE E COULIS AL PEPERONE CRUSCO   




TORTELLONE AL NERO DI SEPIA RIPIENO DI SALMONE
IN SALSA CACIO E PEPE LUCANA TARTARE DI AGNELLO*   
  

SECONDO

PANCIA DI SUINO NERO LUCANO 20-22 SMOKE,
LACCATA IN SALSA BBQ HOME MADE, CON CREMA PARMENTIER E CICORIELLA SELVATICA

in abbinamento birra artigianale Salento Taranta   

DESSERT

ORO LUCANO E ORO PUGLIESE ...
SEMIFREDDO ALL'OLIO EVO CULTIVAR OGLIAROLA
CON DRESSING DI MELA VERDE E ZESTER DI LIMONE   


SEMIFREDDO AL PEPERONE CRUSCO DI SENISE IGP
CON COPERTURA AL CIOCCOLATO FONDENTE   

€85.00 coperto incluso

Il menù non è divisibile e non è variabile, ed è inteso per tutti i commensali dal tavolo

Contemporary menu
La nicchia nel Sasso

WELCOME ENTRÉE


FROG THIGHS WITH "GUAZZETTO" SAUCE AND SLOW FOOD PRESIDUM 
GRAVINA IN PUGLIA "PALLONE" CHEESE, CHAMPAGNE PIERRE GABILLARD FLUTE.

STARTERS




SMOKED AND GIN MARE MARINATED ATLANTIC CATFISH* CARPACCIO, GOURMET
SHOOTS, "SCAPECE" ZUCCHINI AND PEARLS OF CALVISIUS CAVIAR.







"FUN MUN" CRAFT BEER MATCHED 

WILD FENNEL SORBET AND LEMON ZEST 




LAMB* TARTARE FLAVORED WITH LOCAL AROMATIC HERBS, 
SERVED ON SOFT FLAVOURED LEMONGRASS POTATO AND BALSAMIC VINEGAR BEADS

FIRST COURSES

"ACQUERELLO" RICE WITH SHRIMP PULP, RED SHRIMP* COOKED WITH SALTWATER AND
CRUSCO PEPPER COULIS   




CUTTLEFISH INK TORTELLONE PASTA STUFFED WITH CHEESE AND PEPPER SAUCE
SALMON AND LUCANIAN LAMB TARTARE   
  

SECOND COURSES

SMOKED LUCANIAN BLACK PORK BELLY 20-22 SMOKE, HOMEMADE BBQ SAUCE,
PARMANTIER SAUCE AND WILD CHICORY   

"SALENTO TARANTA" CRAFT BEER MATCHED

DESSERT

LUCANIAN GOLD AND APULIAN GOLD...
"CULTIVAR OGLIAROLA" EXTRA VIRGIN OIL SEMIFREDDO
WITH GREEN APPLE DRESSING AND LEMON ZEST.   

SENISE IGP CRUSCO PEPPER SEMIFREDDO WITH DARK CHOCOLATE COVER   

€85.00 cover charge included

This menu cannot be divided or modified. It is referring to all guests.

Menù Vegetariano
L'agricolo

ANTIPASTI

Prezzo a la cartè

CIAMBOTTA* DI ORTAGGI IN CESTO DI PASTA SFOGLIA



€ 8

PRIMO

PANCIOTTI* RIPIENI DI MELANZANE E SCAMORZA
COLATURA AL CANESTRATO DI MOLITERNO
DRESSING AL BASILICO E MANDORLE TOSTATE



€ 18

SECONDO

FAVA E CICORIE CON CROSTINO DI PANE DI MATERA



€ 13

DESSERT

CHEESECAKE AL PISTACCHIO DI STIGLIANO



€ 7

Coperto € 3

€40.00 coperto incluso

Il menù non è divisibile e non è variabile, ed è inteso per tutti i commensali dal tavolo

Piccole curiosità

* **La ciambotta** è un piatto tipico della cucina meridionale italiana, che può venire consumato come contorno o come primo a seconda degli ingredienti che lo compongono e di come viene cucinato.

La ciambotta è a base di verdura, ma può presentare altri ingredienti come carne o pesce. Le verdure scelte sono solitamente: patate, melanzane, pomodori, peperoni, peperoncino, cipolla, erbe aromatiche

Vegetarian menu
L'agricolo



STARTERS

carte price

VEGETABLES "CIAMBOTTA" SERVED ON FLAKY PASTRY BASKET



€ 8

FIRST COURSE

PANCIOTTI PASTA STUFFED WITH EGGPLANTS AND SCAMORZA CHEESE, MOLITERNO CANESTRATO CHEESE, BASIL DRESSING AND ROASTED ALMONDS



€ 18

SECOND COURSE

FAVA BEAN AND CHICORY WITH TOASTED TYPICAL MATERA BREAD



€ 13

DESSERT

STIGLIANO PISTACHIO CHEESECAKE



€ 7

Cover charge € 3

€40.00 cover charge included

This menu cannot be divided or modified. It is referring to all guests.

Curiosities

The Ciambotta is a typical dish of Italian southern cuisine. It is suitable both as first or second dish depending on the ingredients and on the cooking way. The ciambotta is mainly made of vegetables but it can be flavoured also with seafood or meat. Usually the vegetables used for Ciambotta are : potatoes, eggplants, tomatoes, chilli pepper, onion and aromatic herbs.

Menù Degustazione
7 sapori della mia terra

Entrée di benvenuto e Flutè di Susumaniello Rosato brut

ANTIPASTI

Prezzo a la cartè

PETALI DI MANZO DI PODOLICO,
CREMA DI GIUNCATA ALLA BARBABIETOLA
DATTERINO GIALLO, UVETTA E POLVERE DI CAPPERI

 € 18


PRIMO

TROCCOLI AL GRANO ARSO IN SALSA ALLE CIME DI RAPA,
MOLLICA FRITTA E PEPERONE CRUSCO,
COLATURA AL CACIOCAVALLO PODOLICO IGP STAGIONATO 12 MESI

 € 18


SECONDO

GUANCETTA DI PODOLICA CBT
IN SALSA ALLA CACCIATORA E SPUMA DI BUFALA KM0

 € 25

DESSERT

LA COLAZIONE DEL PASTORE...
PICCOLA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI KM0
E QUENELLE DI SEMIFREDDO AL PEPEPRONE CRUSCO

 € 10

Coperto € 3

€50.00 coperto incluso

Il menù non è divisibile e non è variabile, ed è inteso per tutti i commensali dal tavolo

Tasting menu
Local Flavours

Welcome entrée and "Susumaniello rose brut Susumante" flute

STARTERS


carte price

PODOLIAN BEEF, "GIUNCATA" CHEESE AND BEETROOT CREAM
YELLOW DATTERINO TOMATO, RAISINS AND CAPERS POWDER

     € 18

FIRST COURSE

TROCCOLI PASTA WITH TURNIP SAUCE, FRIED BREADCRUMB,
CRUSCO PEPPER AND 12 MONTHS AGED IGP CACIOCAVALLO CHEESE

  € 18


SECOND COURSE

SOUS VIDE PODOLIAN CHEEKS, WITH "CACCIATORA"
SAUCE AND LOCAL BUFALA MOZZARELLA

   € 25

DESSERT

SHEPHERD BREAKFAST...
LOCAL CHEESE TASTING
AND CRUSCO PEPPER SEMIFREDDO QUENELLE

 € 10

Cover charge € 3

€50.00 cover charge included

This menu cannot be divided or modified. It is referring to all guests.



*Dishes marked with * are originally frozen or subjected to blast chiller to guarantee their quality and safety according to Haccp system*

Business Menù

ANTIPASTI

CUPOLETTA DI CAPOCOLLO LUCANO
CON STRACCIATELLA, MOSTO D'UVA E POMODORINO GIALLO CONFIT 

PRIMO

CAVATELLINO CON PANCETTA LUCANA,
PODORINO FRESCO RUCOLA E
SPUMA DI CACIOCAVALLO PODOLICO IGP  

DESSERT

SCORZETTA DI BERNALDA CON CREMA DI RICOTTA   

€35.00 coperto incluso

Il menù non è divisibile e non è variabile, ed è inteso per tutti i commensali dal tavolo

Business Menù

STARTER

LUCANIAN CAPOCOLLO WITH STRACCIATELLA CHEESE,
GRAPE JUICE AND YELLOW TOMATO CONFIT



FIRST COURSE

CAVATELLINO PASTA WITH LUCANIAN PANCETTA HAM,
FRESH TOMATO, ROCKET AND IGP PODOLIAN CACIOCAVALLO CHEESE



DESSERT

BERNALDA "SCORZETTA" PASTRY WITH RICOTTA CHEESE CREAM





€35.00 cover charge included

This menu cannot be divided or modified. It is referring to all guests.



Dishes marked with * are originally frozen or subjected to blast chiller to guarantee their quality and safety according to Haccp system





ANTIPASTI

CAPPESANTE* AL BURRO SALATO SU PUREA DI FAVA BIANCA E CIME DI RAPA AL SALTO		€ 20
PETALI DI MAGATELLO DI PODOLICA, CREMA DI GIUNCATÀ, DATTERINO GIALLO, UVETTA E POLVERE DI CAPPERI		€ 18

PRIMI

FUSILLI "PASTA FELICIA" DI PISELLI CON POLPA DI SCAMPI*, COULIS AL PEPERONE CRUSCO DI SENISE E GAMBERO ROSSO*, COLATURA AL CACIOCAVALLO PODOLICO IGP		€ 25
SEDANINI "PASTA FELICIA" DI LENTICCHIE CON PANCETTA DI SUINO NERO LUCANO CILIEGINO INFORNATO SU SPUMA DI PATATA GIALLA		€ 20

SECONDI

DENTICIOTTO IN OLIO COTTURA ALLA SAN GIUANNID		€ 23
GUANCIA DI PODOLICA CBT IN SALSA ALLA CACCIATORA E SPUMA DI BUFALA Kmo		€ 25









DESSERT

GELATO VARIEGATO* (<i>in base alla disponibilità</i>)	€ 7
DELIZIA AL LIMONE*	€ 7
TIRAMISÙ*	
(Chiedere al personale per eventuali allergeni)	





I piatti contrassegnati con "" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco in abbattitore di temperatura in negativo per garantirne la qualità e la sicurezza come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Re. CE 852/04.*

 *Gluten free menu* 





STARTER

SALTY BUTTER SCALLOPS* SAUTÉED WITH FAVA BEANS PURÉE AND TURNIP GREENS	   	€ 20
PODOLIAN TOPSIDE BEEF, WITH GIUNCATA CHEESE, YELLOW DATTERINO TOMATO, RAISINS AND CAPERS POWDER	   	€ 18

FIRST COURSES

"PASTA FELICIA" GREEN PEA "FUSILLI" WITH PRAWN* PULP, SENISE CRUSCO PEPPER AND RED SHRIMP COULIS, IGP CACIOCAVALLO CHEESE	  	€ 25
"PASTA FELICIA" LENTIL SEDANINI WITH LUCANIAN BLACK PORK PANCETTA, BAKED CILIEGINO TOMATO ON YELLOW POTATO CREAM		€ 20

SECOND COURSES




SNAPPER FISH WITH ZUCCHINI PUREED SOUP		€ 23
SOUS VIDE PODOLIAN CHEEKS, WITH "CACCIATORA" SAUCE AND LOCAL BUFALA MOZZARELLA	  	€ 25

DESSERT




ICE CREAM VARIEGATED* (upon availability)	€ 7
LEMON DELIGHT*	€ 7
TIRAMISÙ*	€ 7

*Dishes marked with * are originally frozen or subjected to blast chiller to guarantee their quality and safety according to Haccp system.*

Aperitivi

OSTRICHE GILLARDEAU (3PZ) E CALICE DI CHAMPAGNE GASTON CHIQUET		€ 30
DEGUSTAZIONE DI SALUMI KM0		€ 16
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE		€ 16

Apetizer

GILLARDEAU OYSTERS (3 PCS) GASTON CHIQUET CHAMPAGNE FLUTE		€ 30
LOCAL COLD CUTS TASTING		€ 16
CHEESE AND MARMALADE TASTING		€ 16

AMARI

AMARO LUCANO ANNIVERSARIO	€ 3
AMARO LUCANO ESSENZA	€ 5
AMARO JEGERMAISTER	€ 3
AMARO JEGERMAISTER MANIFEST	€ 5
AMARO MONTENEGRO	€ 3
PADRE PEPPE	€ 3
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€ 3
AMARO JEFFERSON	€ 3
AMARO GARIGA	€ 5
CREMA AL LIMONCELLO	€ 3
LIMONCELLO LUCANO	€ 3

ROSOLI

€ 4

ROSOLIO AL FINOCCHIETTO SELVATICO/Wild fennel Rosolio
ROSOLIO AL ALLORO/Laurel Rosolio
ROSOLIO SALVIA E LIMONE/Sage and lemon Rosolio
ROSOLIO SANTOREGGIO/Rosolio Santoreggio

DISTILLATI/SPIRITS

GRAPPA LUCANA	€ 3
GRAPPA BIANCA NARDINI	€ 3
GRAPPA IN BARRIQUE NARDINI RISERVA	€ 3
GRAPPA VILLA PRATO BERTA	€ 5
GRAPPA CANTINE DEL NOTAIO AGLIANICO	€ 7
GRAPPA NOCTE TERRA DEI RE AGLIANICO RISERVA	€ 7
RHUM DIPLOMATICO	€ 6
RON DON PAPA BAROKO	€ 8
RON ZACAPA EDITION NEGRA CENTENAIO	€ 10
RON ZACAPA XO	€ 15
RON BARCELÒ IMPERIAL 40 ANNIVERSARIO	€ 15
LAPHROAIG AGED 10 YEARS	€ 7
ARRAN SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 10 YEARS OLD	€ 7

ACQUA	€ 3
ACQUA PANNA 75CL	
ACQUA S.PELLERINO 75CL	
ACQUA LURISIA	
ACQUA LURISIA LIMITED EDITION 75CL	€ 5
BEVANDE	€ 3
COCA COLA	
COCA COLA 0	
FANTA	
LURISIA CHINOTTO	
LURISIA LIMONATA	
LURISIA ACQUA TONICA CON LIMONE E CHINOTTO	
APERITIVI	
CRODINO	€ 3
APEROL SPRITZ	€ 7
CAMPARI SPRITZ	€ 7
GIN TONIC (<i>gin mare, acqua tonica, cetriolo, ghiaccio</i>)	€ 7
JAMES BOND MATERA 007 (<i>vodka, martini bianco, scorza di limone, ghiaccio</i>)	€ 7
GIN MARE	€ 8
VODKA BELVEDERE	€ 8

Carte degli Oli Evo e Condimenti

Extra Virgin oil and condiments menu

Puglia/Apulia

Produttore <i>Manufacturer</i>	Cultivar <i>Manufacturer</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>	Prezzo
Az. Agricola Donato Conserva Mimi	Mono Cultivar Cima di Melfi	250ml	€ 13
		100ml	€ 7,5
Az. Agricola Donato Conserva Mimi	Mono Cultivar Coratina	250ml	€ 13
		100ml	€ 7,5
Az. Agricola Donato Conserva Mimi	Mono Cultivar Nocellara	250ml	€ 13
		100ml	€ 7,5
Az. Agricola Donato Conserva Mimi	Mono Cultivar Ogliarola	250ml	€ 13
		100ml	€ 7,5
Az. Agricola Mancino	"Bio" bland 60% Coratina 40% Cima di Melfi	500ml	€ 27
Az. Agricola Mancino	Bland: Coratina/Cima di Melfi Frantoio/Cima di Mola	500ml	€ 27
Az. Agricola Mancino	Bland: Coratina/Cima di Melfi Peranzana/Cima di Mola Frantoio	500ml	€ 17

*Condimenti *EVO - Az. Agricola Mancino*

EXTRA VIRGIN OIL CONDIMENTS

Condimento Evo Aglio	*condimenti a base di olio extravergine di oliva con agrumi, erbe aromatiche e spezie 100% naturali made in Italy, aggiunti durante la macina ad olive freschissime.
Condimento Evo Peperoncino	
Condimento Evo Mandarino	
Condimento Evo Limone	* it consists in condiments made of extra virgin oil with citrus, 100% natural made in Italy aromatic herbs and spices mixed during the dring of freshly harvested olives
Condimento Evo Sedano	
Condimento Evo Basilico	
Condimento Evo Menta	

250ml € 17

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂-
usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio
e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)