LA NICCHIA NEL SASSO
OSTERIA CONTEMPORANEA

Menù Degustazione
Connubio perfetto

ANTIPASTI

CALAMARO 20-22 RIPIENO DI CICORIELLE SELVATICHE
SU PUREA DI CICERCHIE, SABLÈ SALATO AL NERO DI SEPPIA

POLPO* TRA MORBIDO E CROCCANTE
SU POLPA DI MELANZANA E POMODORINO GIALLO CONFIT

PRIMO

PACCHERO "GENTILE" CON COULIS AL PEPERONE CRUSCO IGP
HOME MADE, SALSA DI OSTRICHE E POLPA DI ARAGOSTA*

SECONDO

LUPETTO DI MARE° CON CREMA DI PATATE AL LIME,
BIETOLINA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO

DESSERT

CUORE MORBIDO AL PISTACCHIO DI STIGLIANO
IN GUAZZETTO AI FRUTTI DI BOSCO

€70.00 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 Teveree 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.*

LA NICCHIA NEL SASSO
OSTERIA CONTEMPORANEA

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 SEPPIA RIPIENO DI SALMONE
IN SALSA CACIO E PEPE LUCANA

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

€90.00 coperto incluso

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

LA NICCHIA NEL SASSO
OSTERIA CONTEMPORANEA

Menù Vegetariano
L'agricolo

ANTIPASTI

UOVO 62° SU CAIMBOTTA DI ORTAGGI E CRUMBLE DI PANE

PRIMO

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

SECONDO

ZUPPETTA DI FAVA E CICORIE CON CROSTINO DI PANE DI MATERA

DESSERT

CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE E PROFUMO DI ARANCIA

€45.00 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

LA NICCHIA NEL SASSO
OSTERIA CONTEMPORANEA

Menù Degustazione

I sapori della mia terra

Entrée di benvenuto e Flutè di Susumaniello Rosato brut susumante

ANTIPASTI

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

PRIMO

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

SECONDO

GUANCETTA DI PODOLICA CBT
IN SALSA ALLA CACCIATORA E SPUMA DI BUFALA Km/O

DESSERT

TIRAMI...SÙ

€60,00 coperto incluso

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

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.*

LA NICCHIA
NEL SASSO
OSTERIA CONTEMPORANEA

Antipasti

Ostriche Gillardeau in salsa mornay e bietolina di campo (2 pz) 15,00

Uovo 62 su nuvoletta ai ricci di mare e crumble di pane di Matera 15,00

Cappesante* al burro salato su purea di fava bianca e cime di rapa al salto 18,00

Polpo* tra morbido e croccante su
polpa di melanzana e pomodorino giallo confit 18,00

Petali di manzo podolica, crema di giuncata,
datterino giallo, uvetta e polvere di capperi 16,00

Tartare di agnello aromatizzato alle erbe murgiane,
su soffice patata al lemongras,
perle di aceto balsamico e tartufo bianco lucano 16,00

Primi

Ricordi d'infanzia: *Pasta e Patate*
Sedanini "Pasta Felicia" di lenticchie, con pancetta di suino nero lucano,
ciliegino infornato, purea di patata gialla e provola affumicata 20,00

Panciotti* ripieni di melanzane e scamorza in salsa al pomodoro,
colatura al Canestrato di Moliterno e Dressing al Basilico mandorle tostate 18,00

Troccoli al grano arso in salsa alle cime di rapa, mollica fritta e
peperone crusco, colatura al Caciocavallo podolico igp stagionato 12 mesi 18,00

Cavatellino con funghi cardoncelli delle murge,
salsiccia pezzente in guazzetto al pallone di gravina e rucola fritta 18,00

Spaghettone con semole lucane km0, con coulis al peperone crusco
igp home made, salsa di ostriche e polpa di scampi 23,00

Coperto € 3,00

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.*

LA NICCHIA
NEL SASSO
OSTERIA CONTEMPORANEA

Secondi e zuppe

Capriata di legumi lucana con spuma di patata	13,00
Fava e cicorie con crostino di pan di Matera	13,00
Dentice confit in salsa alla San Giovanni	22,00
Lupetto di mare con crema di patate al lime, bietolina, scaglie di cioccolato fondente	22,00
Guancia di podolica Cbt in salsa alla cacciatora e spuma di bufala Km/O	25,00
Pancia di suino nero lucano 20-22 smoke, laccata in salsa bbq home made, con crema parmentier e cicoriella selvatica	25,00

Dessert

Tirami...Su	7,00
Cuore morbido al pistacchio di Stigliano in guazzetto ai frutti di bosco	7,00
Tortino alle mandorle o Gianduaia	7,00
Babbà scomposto	7,00

Coperto € 3,00

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.*

LA NICCHIA
NEL SASSO
OSTERIA CONTEMPORANEA

Apetizer

Ostriche Gillardeau (2 pz) in mornay sauce and chard vegetable	15,00
Egg 62 on sea urchins and Matera bread crumble	15,00
Salty butter scallops sautèed with fava beans purèe and turnip greens	18,00
Cruncy but soft octopus with eggplants pulp and yellow tomato confit	18,00
Podolian beef, giuncata cheese and beetroot cream, yellow tomato,raisins and capers powder	16,00
Lamb tartare flavored with local aromatic herbs, served on soft flavored lemongrass potato and balsamic vinegar beads	16,00

First courses

Childhood memories : pasta and potatoes Fusilli buckwheat "pasta Felicia" with lucanian pancetta ham, little tomato, mashed potatoes and smoked cheese	20,00
Panciotti pasta stuffed with eggplants and scamorza cheese , baked tomato, Moliterno Canestrato fondue, basil and roasted almonds	18,00
Troccoli pasta with turnip sauce, fried breadcrumb, crusco pepper and 12 months aged IGP caciocavallo cheese	18,00
Cavatellino pasta with cardoncelli mushrooms, local sausage, Pallone di Gravina cheese sauce and fried rocket	18,00
Spaghetti pasta with lucanian semolina, homemade IGP crusco pepper coulis, oysters sauce and prawn pulp	23,00

Cover charge € 3,00

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.*

LA NICCHIA NEL SASSO
OSTERIA CONTEMPORANEA

Second courses and soups

" Crapiata " typical Lucanian , mix of local legumes with potato foam	13,00
Fava bean and chicory with toasted typical Matera bread	13,00
Snapper fish with " San Giovanni " sauce	22,00
Sturgeon fish with lime potato cream, chard and dark chocolate flakes	22,00
Sous vide podolian cheecks with " cacciatora " sauce and local Bufala Mozzarella foam	25,00
Smoked Lucanian black pork belly 20-22 hours of cooking, homemade BBQ sauce, parmantier cream and wild chicory	25,00

Dessert

Homemade tiramisù	7,00
Pistacchio soufflè with hot berry soup	7,00
Almond cake or chocolate cake	7,00
Babà with chantilly cream	7,00

Cover charge € 3,00

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.*

LA NICCHIA NEL SASSO
OSTERIA CONTEMPORANEA

Tasting menu
Local Flavours

Welcome entrée and "Susumaniello rose brut Susumante" flute

STARTERS

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

FIRST COURSE

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

SECOND COURSE

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

DESSERT

HOMEMADE TIRAMISÙ

€60.00 cover charge included

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

the dishes marked with "" are frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or are subjected on site in a negative blast chiller to ensure their quality and safety as described in the HACCP plan procedures pursuant to EC 852/04.*

LA NICCHIA NEL SASSO
OSTERIA CONTEMPORANEA

Tasting menu
Perfect union

Welcome entrée and Champagne Gaston Chiquet flute

STARTERS

SQUID 20-22 STUFFED WITH CHICORY
ON GRASS PEAS PUREE AND SALTED SABLÈ

CRUNCY BUT SOFT OCTOPUS WITH
EGGPLANTS PULP AND YELLOW TOMATO CONFIT

FIRST COURSE

PACCHERO PASTA "GENTILE" WITH LUCANIAN SEMOLINA,
HOMEMADE IGP CRUSCO PEPPER COULIS, OYSTERS SAUCE AND LOBSTER

SECOND COURS

STURGEON FISH WITH LIME POTATO CREAM,
CHARD AND DARK CHOCOLATE FLAKES

DESSERT

PISTACCHIO SOUFFLÈ WHIT HOT BERRY SOUP

€70.00 cover charge included

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