



MENU RISTORANTE



bvhotels.it

MENÙ DEGUSTAZIONE MARE

Sea Tasting Menu

ENTREÉ

Antipasto / Starter

Trilogia di sashimi: salmone, tonno e pesce spada, crudité di verdure e gel al limone

Trilogy of sashimi: salmon, tuna and swordfish, vegetable crudités and lemon gel

Tentacoli di polpo scottato, spuma di patate, polvere di peperone crusco

Tentacles of seared octopus, mashed potatoes, Crusco pepper powder

Primo / Main course

Spaghettone, tartufo di stagione, gambero rosso cotto e crudo

"Spaghettone" Pasta cooked and raw red prawns, truffle

Secondo / Second Courses

Ombrina scottata, crema di carote e zenzero, cicorielle selvatiche

"Seared crocker, cream of carrot and ginger, wild chicories

Dessert

Tiramisù all'amaro lucano

Tiramisu with Amaro Lucano

€ 78.00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €3,50

Potrebbero esserci alcuni prodotti surgelati

Some product may be frozen.

Si prega di informare il personale circa la presenza di allergie o intolleranze

Please inform us of any allergies or food intolerances

**Bis food € 15,00*

MENÚ DEGUSTAZIONE TERRA

Land Tasting Menu

ENTREÉ

Antipasto / Starter

Veli di vitellino C.B.T, mayonese ai capperi, insalatina di finocchio

Cooked and sliced veal, caper mayonnaise, fennel salad

Tartare di manzetta podolica, mosto di fichi, stracciatella e crumble di tarallo

Tartare of Podolic beef, fig must, mozzarella stripes cheese and tarallo crumble

Primo / Main course

Orecchiette di grano duro, salsiccia del pezzente, ciliegino rosso e fonduta di caciocavallo podolico

“Orecchiette” Pasta, sausage, red cherry and “caciocavallo” cheese fondue

Secondo / Second Courses

Filetto di manzo, crema di topinambur e funghi cardoncelli trifolati

Beef tenderloin, cream of Jerusalem artichoke and truffled cardoncelli mushrooms

Dessert

Cheesecake ai frutti di bosco

Berries Cheesecake

€ 75.00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €3,50

Potrebbero esserci alcuni prodotti surgelati

Some product may be frozen.

Si prega di informare il personale circa la presenza di allergie o intolleranze

Please inform us of any allergies or food intolerances

**Bis food € 15,00*

MENÚ

Antipasto di mare / Seafood Starters

Mix mare a cura dello Chef con cinque tipologie differenti

Sea mix created by the Chef with five different types

€ 28,00

Trilogia di sashimi: salmone, tonno e pesce spada, crudité di verdure e gel al limone

Trilogy of tartare: salmon, tuna and swordfish, vegetable crudités and lemon gel

€ 21,00

Tentacoli di polpo scottato, spuma di patate, polvere di peperone crusco

Tentacles of seared octopus, mashed potatoes, Crusco pepper powder

€ 24,00

Antipasto di terra / Land Starters

Mix terra a cura dello Chef con cinque tipologie differenti

Land mix curated by the Chef with five different types

€ 28,00

Tartare di manzetta podolica, mosto di fichi, stracciatella e crumble di tarallo

Tartare of Podolic beef, fig must, mozzarella stripes cheese and tarallo crumble

€ 23,00

Veli di vitellino C.B.T, mayonese ai capperi, insalatina di finocchio

Cooked and sliced veal, caper mayonnaise, fennel salad

€ 21,00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €3,50

Potrebbero esserci alcuni prodotti surgelati

Some product may be frozen.

Si prega di informare il personale circa la presenza di allergie o intolleranze

Please inform us of any allergies or food intolerances

**Bis food € 15,00*

MENÚ

Primi di mare / Seafood Main Courses

Cavatello lucano, guazzetto di vongole, ceci in due consistenze e datterino giallo
Cavatello Pasta, clams, chickpeas and yellow tomatoes
€ 22,00

Spaghettone, tartufo di stagione, gambero rosso cotto e crudo
"Spaghettone" Pasta cooked and raw red prawns, truffle
€ 28,00

Primi di terra / Land Main Courses

Orecchiette di grano duro, salsiccia del pezzente, ciliegino rosso e fonduta di caciocavallo podolico
"Orecchiette" Pasta, sausage, red cherry and "caciocavallo" cheese fondue
€ 22,00

Quadrotto di carne, fonduta di parmigiano 36 mesi e granella di pistacchio di Stigliano
"Ravioli" Pasta with meat, Parmesan fondue and pistachio grains
€ 24,00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €3,50

Potrebbero esserci alcuni prodotti surgelati
Some product may be frozen.

Si prega di informare il personale circa la presenza di allergie o intolleranze
Please inform us of any allergies or food intolerances

**Bis food € 15,00*

MENÚ

Secondi di Mare / Seafood Second Courses

Trancio di salmone su vellutata di piselli e insalatina di fagiolini

Salmon slice on pea velouté and green bean salad

€ 22,00

Ombrina scottata, crema di carote e zenzero, cicorielle selvatiche

Seared crocker, cream of carrot and ginger, wild chicories

€ 24,00

Secondi di terra / Land Second Courses

**Reale di Angus alla griglia, rucola, datterino giallo e scaglie di
parmigiano 24 mesi**

Grilled beef steak with tomato, rocket and parmesan cheese

€ 22,00

Filetto di manzo, crema di topinambur e funghi cardoncelli trifolati

Beef tenderloin, cream of Jerusalem artichoke and truffled cardoncelli mushrooms

€ 28,00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €3,50

Potrebbero esserci alcuni prodotti surgelati

Some product may be frozen.

Si prega di informare il personale circa la presenza di allergie o intolleranze

Please inform us of any allergies or food intolerances

**Bis food € 15,00*

MENÚ VEGETARIANO / Vegetarian Menu

Antipasto / Starter

Flan di caciocavallo, julienne di zucchine e cialda di pane materano

Caciocavallo cheese flan, zucchini julienne and Matera bread wafer

€ 16,00

Primi / Main Courses

Cavatelli tre dita, mollica frita e peperone crusco di Senise I.G.P.

Cavatelli pasta, fried breadcrumbs and Senise I.G.P. typical Crusco pepper

€ 18,00

**Spaghettone trafilato al bronzo con ceci in due consistenze,
burrata e nocciole tostate**

Spaghetti with chickpeas, burrata fresh cheese and toasted hazelnuts

€ 21,00

Secondo / Second Courses

Melanzana glassata alla soya pomodoro infornato, stracciatella e basilico

Soya glazed aubergine, baked tomato, mozzarella stripes cheese and basil

€ 16,00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €3,50

Potrebbero esserci alcuni prodotti surgelati

Some product may be frozen.

Si prega di informare il personale circa la presenza di allergie o intolleranze

Please inform us of any allergies or food intolerances

**Bis food € 15,00*

MENÚ

Dessert

Tiramisu all'amaro lucano

Tiramisu with Amaro Lucano

€ 12,00

Cheesecake ai frutti di bosco

Berries Cheesecake

€ 12,00

Croccante con cuore freddo alla nocciola

Crunchy ice-cream in hazelnut taste

€ 12,00

Tagliata di frutta mista

Mixed fruit cut

€ 12,00

Gelato alla Vaniglia o al Cioccolato

Vanilla or Chocolate Ice-Cream

€ 12,00

Coperto per aperitivo / *Aperitif table Service* €3,50

Potrebbero esserci alcuni prodotti surgelati

Some product may be frozen.

Si prega di informare il personale circa la presenza di allergie o intolleranze

Please inform us of any allergies or food intolerances

**Bis food € 15,00*

MENÚ BAMBINI / Special baby menu for children

Dessert

Prosciutto cotto o crudo con mozzarella

Cooked or raw ham with mozzarella

€ 15,00

Orecchiette con salsa al pomodoro

Orecchiette Pasta with tomato souce

€ 18,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Chicken-fried steak with French fries

€ 20,00

Tagliata di frutta mista

Mixed fruit cut

€ 12,00

Gelato alla Vaniglia o al Cioccolato

Vanilla or Chocolate Ice-Cream

€ 12,00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €3,50

Potrebbero esserci alcuni prodotti surgelati

Some product may be frozen.

Si prega di informare il personale circa la presenza di allergie o intolleranze

Please inform us of any allergies or food intolerances

**Bis food € 15,00*

BV | QUARRY MATERA
HOTEL COLLECTION ★★★★★^L

 **BV | Hotels & Resorts**

bvhotels.it