

MENU

MENU DEGUSTAZIONE MARE

SEA TASTING MENU

ENTRÉE

ANTIPASTO / STARTER

Insalatina di mazzancolle tigrate, salsa al mango e crock di finocchio
Prawn salad, mango sauce and fennel

**Tentacoli di polpo scottato, spuma di patate,
polvere di peperone crusco**
Tentacles of seared octopus, mashed potatoes, Crusco pepper powder

PRIMO / MAIN COURSE

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

SECONDO / SECOND COURSES

Ombrina scottata con chips di patata viola e pesto di basilico
Seared sea bass with purple potato chips and basil pesto

DESSERT

Cre moso al mango con cascata di cocco
Creamy mango with coconut

€ 79.00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €4.00

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

MENU DEGUSTAZIONE TERRA

LAND TASTING MENU

ENTREÉ

ANTIPASTO / STARTER

**Girello di vitello marinato all'aglianico, carciofi alla menta e
scaglie di pecorino di Moliterno**

Veal marinated in Aglianico, mint-flavored artichokes, and Moliterno pecorino

Cubotto di capocollo di suino nero lucano con peperone crusco in due consistenze
Lucanian black pork capocollo cube with crusco pepper

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

Costolette d'agnello, cicorielle, spuma di cipolle e riduzione d'agliancio
Lamb chops, chicory, onion mousse and reduction aglianico

DESSERT

La sorpresa del tiramisù
Tiramisù

€ 76.00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €4.00

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

MENU

ANTIPASTO DI MARE / SEAFOOD STARTERS

Insalatina di mazzancolle tigrate, salsa al mango e crock di finocchio
Prawn salad, mango sauce and fennel

€ 21,00

**Tentacoli di polpo scottato, spuma di patate,
polvere di peperone crusco**
Tentacles of octopus, mashed potatoes, Crusco pepper powder

€ 22,00

ANTIPASTO DI TERRA / LAND STARTERS

**Girello di vitello marinato all'aglianico, carciofi alla menta
e scaglie di pecorino di moliterno**
*Veal marinated in Aglianico, mint-flavored artichokes,
and Moliterno pecorino*

€ 22,00

**Cubotto di capocollo di suino nero lucano con peperone crusco
in due consistenze**
Lucanian black pork capocollo cube with crusco pepper

€21,00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €4.00

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

MENU

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

€ 23,00

**Spaghettone trafilato al bronzo con gambero rosso cotto e
crudo e tartufo di stagione**

“Spaghettone” Pasta cooked and raw red prawns, truffle

€ 29,00

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 fondute

€ 23,00

Cavatello con guanciaie, broccoli e scaglie di pecorino

“Cavatello” Pasta, bacon, broccoli and pecorino cheese

€ 22,00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €4.00

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

MENU

SECONDI DI MARE / SEAFOOD SECOND COURSES

Trancio di salmone su vellutata di melanzane affumicate e bieta
Salmon slice on eggplant velouté and vegetable

€ 24,00

Ombrina scottata con chips di patata viola e pesto di basilico
Seared sea bass with purple potato chips and basil pesto

€ 26,00

SECONDI DI TERRA / LAND SECOND COURSES

**Costolette d'agnello, cicorielle, spuma di cipolle e
riduzione d'aglianico**
Lamb chops, chicory, onion mousse and reduction aglianico

€ 24,00

Filetto di manzo, con crema di ceci neri e cardoncelli trifolati
Beef tenderloin, cream of chickpeas and cardoncelli mushrooms

€ 30,00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €4.00

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

MENÚ VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

ANTIPASTO / STARTER

**Tortino di carciofi, fonduta di caciocavallo e cialda
di pane aromatizzata al timo**

Artichoke tart, caciocavallo fondue, and thyme-flavored bread wafer

€ 16,00

PRIMI / MAIN COURSES

Cavatelli con broccoli, nocciole tostate e pecorino di Moliterno

Cavatelli Pasta with broccoli, toasted hazelnuts, and pecorino cheese

€ 18,00

SECONDO / SECOND COURSES

**Uovo poche su crema di ceci neri, cicorielle saltate
e lamelle di tartufo**

Poached egg on black chickpea cream, chicory and truffle slices

€ 16,00

Coperto per aperitivo / Aperitif table Service €4.00

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

MENU

DESSERT

La sorpresa del tiramisù

Tiramisù

€ 12,00

Cremoso al mango con cascata di cocco

Creamy mango with coconut

€ 12,00

Crocante con mousse al baileys e coulisse di lamponi

Crunchy with Baileys mousse and raspberry coulisse

€ 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 €4.00

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

MENÚ BAMBINI

SPECIAL BABY MENU FOR CHILDREN

Prosciutto cotto o crudo con mozzarella
Cooked or raw ham with mozzarella

€ 15,00

Cavatelli tre dita con salsa al pomodoro
Cavatelli 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 €4.00

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



BV | Hotels &
Resorts