

Le Bubbolo

Antipasti / Starter

Polpo in Due Cotture, Humus di Ceci, Cicoria e Cipolla Candita € 13,00
Twice cooked Octopus, Chickpeas Humus, Cicory and Candied Onion

Cavolfiore, Gambero Rosso e Olio di Prezzemolo € 14,00
Cauliflower, Red Prawn and Parsley Olive Oil

Zucca e I Suoi Semi, Funghi Cardoncelli e Salsa al Timo €13,00
Pumpkin and Seeds, Cardoncelli Mushrooms and Thyme Sauce

Tartare di Manzo, Burrata e Tarallo € 16,00
Beef Tartare, Burrata and Tarallo

**Pane all' Acqua e Sale, Uovo Pochè, Asparagi,
Buccia di Patata Croccante e Polvere di Olive Nere** € 13,00
*Salty Bread, Poached Egg, Asparagus, Crunchy Potatoes Skin
and Powder of Black Olives*

CHEF

Nicola Stello

Primi / Pasta

Stringhettoni Regina dei Sibillini ai Crostacei e Lime <i>Stringhettoni Pasta with Shellfish and Lime</i>	€ 14,00
Pacchero Fagiolo Verdolino di Sarconi IGP, Scorfano e Carciofo Croccante <i>Pacchero Pasta, Sarconi Beans, Redfish and Crunchy Artichoke</i>	€ 14,00
Riso Carnaroli, Porcini, Porri e Castagne <i>Risotto with Porcini Mushrooms, Leeks and Chestnut</i>	€ 16,00
Ravioli di Salsiccia Pezzente di Antico Suino Nero Lucano, spuma di Caciocavallo e Funghi Cardoncelli <i>Raviolo filled with Black Pork Sausage, Caciocavallo Foam and Cardoncelli Mushrooms</i>	€ 15,00
Mezze Maniche Regina dei Sibillini, Rape, Alici e Mollica di Pane Croccante <i>Mizze Maniche Pasta, Turnip, Anchovies and Crunchy Bread</i>	€ 14,00

Secondi / Main Course

Pescato del Giorno, Finocchio, Barbabietola e Indivia <i>Fresh Fish, Fennel, Beetroots and Endive</i>	€ 18,00
Baccala' in Olio Cottura, Spuma di Patate, Salsa alla Pizzaiola <i>Cod Fish Cooked Under Vacuum, Potato Foam and Yellow Tomato with Thyme</i>	€ 15,00
Guancia di Manzo, Patata Schiacciata, Verza e Salsa di Amaro Lucano <i>Beef Cheek, Mashed Potatoes, Savoy Cabbage and Amaro Lucano Sauce</i>	€ 18,00
Antico Suino Nero Lucano di nostra produzione Chutney di Cavolo Viola e Salsa di Mele <i>Lucano Black Pork, Violet Cabbage Chutney and Apple Sauce</i>	€ 17,00
Variazioni di Agnello, Sedano Rapa Confit e Carciofo Fritto <i>Lamb Cooked in Different Way, Candied Celeriac and Fried Artichoke</i>	€ 22,00

Dolci / Dessert

Cannolo all'Aglianico, Mousse di Ricotta e Pere Candite <i>Cannolo flavored with Aglianico Wine, Ricotta Mousse and Candied Pears</i>	€ 8,00
Pane di Matera Caramellato con Gelato alle Olive Candite <i>Caramelized Matera Bread with Candid Olives Ice-Cream</i>	€ 8,00
Bignè, mou salato, zenzero, croccante al sesamo e crema chantilly <i>Cream Puff with sesame brittle and Candied Ginger</i>	€ 8,00
Bignè, Mou Salato, Zenzero, Croccante al Sesamo e Crema Chantilly <i>Cream Puff with sesame brittle and Candied Ginger</i>	€ 8,00
Frolla con Cremoso ai Tre Cioccolati e Arancia Candita <i>Shortcrust Pastry with three Chocolate Creamy and Candied Orange</i>	€ 8,00
Degustazione di Formaggi <i>Local Cheese Tasting</i>	€ 15,00
