

## Le Bubbole

*Si avvisa La Gentile Clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti o coadiuvanti considerati allergeni.*

*° Gentile Cliente la informiamo che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo a volersi rivolgere al personale di sala per avere tutte le informazioni relative alla pietanza che desidera.*

**MICHELIN**  
**2022**

**GAMBERO ROSSO**  




### **Antipasti/Starter**

Sgombro, Melanzane, Patate, Maionese di Cetriolo e Marmellata di Cipolla	14
Ricciola in Osmosi di Agrumi, Salsa al Lime, Latte di Cocco e Gel al Peperoncino	18
Calamaro 52, Anduja e Nocciola	15
Uovo Pochè, Insalatina Tiepida di Asparagi e Piselli, Crumble di Pane di Matera e Polvere di Pomodoro	14
Tartare di Manzo, Senape al Mosto di Uva e Cialdina al Cacao	17
Veli di Antico Suino Nero Lucano di nostra produzione, cotto a bassa temperatura, in giardino di verdure in agrodolce	16

### **Primi/Pasta**

Tagliolino di Riso, Burro Salato, Alici del Cantabrico, Capperi e Katsobushi	16
Tubettoni, Cozze, Patate, Peperoncino e Salicornia	16
Riso Vialone Nano, Zucca, Funghi Cardoncelli ed Erborinato di Capra ( Scelta per l intero tavolo)	18
Ravioli di Salsiccia Pezzente di Antico Suino Nero Lucano di nostra produzione, spuma di Pallone di Gravina e Limone candito	16
Paccheri, Ragù Bianco di Agnello, Pesto di Rucola, Mandorla Salata e Fonduta di Caciocotta	16
Camouflage di Verdure, Gnocchi di Patate e Kefir	16

### **Secondo/ Main Course**

Kebab di Rombo e la Sua Pelle, Cavolfiore, Bietole e Salsa Tonkatsu	22
Baccalà, Cipolla in due Consistenze e Peperone Crusco	19
Guancia di Manzo, Carote, Patata Fondant e Tartare Cream	18
Antico Suino Nero Lucano di nostra produzione, Radicchio e salsa di Mele	19
Agnello, Carciofo Fritto e Funghi Cardoncelli	23

### **Dolci/Desserts**

Pane di Matera Caramellato con Gelato alle Olive Candite	8
Bignè, Mou Salato, Zenzero, Croccante al Sesamo e Crema Chantilly	8
Red Velvet, Burro di Arachidi, Fichi in Conserva e Cappuccino	8
Semifreddo al Pistacchio Lucano, Muesli ai Frutti di Bosco, Biscuit e Cioccolato Fondente	9
Lemon Tarte, Mela Verde e Meringa Croccante.	9
Degustazione di Formaggi Locali	18