

AROMA

PROFUMI E SAPORI

Profumo di mezzogiorno





AROMA

PROFUMI E SAPORI

Profumo di mezzogiorno

COPERTO **3,00**

COVER CHARGE **3,00**

COUVERT **3,00**

MENU PRANZO *Lunch*

ANTIPASTI / starters *entrée*

Polpo cotto in pignata, servito con zuppetta di fagioli “verdolino di sarconi”

e salsa di erbe aromatiche (5-4-12)

Octopus cooked in a pot, served with “Sarconi verdolino” bean soup
and sauce of three aromatic herbs

Poulpe cuit à la marmite servi avec une soupe de haricots “verdolino di Sarconi”

et de la sauce aux trois herbes aromatiques 18

Crema di fave, polvere di olive e di peperoni cruschi con cicorie ripassate in padella (11-8-1)

Broad bean cream, olive and peperoni cruschi [“crispy peppers”]

powder with chicory sautéed in a pan

Crème de fèves, poudre d’olives et de peperoni cruschi [poivrons croustillants]

avec des chicorées sautées à la poêle 10

Caprese di mozzarella di bufala servita con variazione di pomodoro al basilico (3)

Caprese salad made of buffalo mozzarella cheese served with tomato and basil variation

Salade Caprese de mozzarella di bufala [de lait de bufflonnes] servie avec des

variation de tomates au basilic 12

Peperoni cruschi di senise

Peperoni cruschi [“crispy peppers”] from Senise

Peperoni cruschi [poivrons croustillants] de Senise 6

Tartare di podolica e di patate, cremoso di bagnacauda, olio alle alghe marine,

polvere di capperi e insalata di campo (3-5-11)

Podolica [heifer meat of Podolica breed] and potato tartare, bagna cauda cream, seaweed oil,
caper powder and fresh wild salad

Tartare de Podolica [viande de génisse de race Podolica] et pommes de terre, bagna cauda crémeuse,

huile aux algues marines, poudre de câpres et salade des champs 16

Selezione di salumi tipici lucani, accompagnati dalla nostra giardiniera in carpione (11-12)

Selection of local cured meats from Lucania accompanied by our giardiniera of

mixed pickled vegetables in carpione [vinegar marinade]

Sélection de charcuteries typiques de Lucanie accompagnées de notre jardinière

de légumes marinés in carpione [marinade au vinaigre] 14

Selezione di formaggi tipici lucani, serviti con mostarde (3,11)

Selection of local cheeses from Lucania served with mustards

Sélection de fromages typiques de Lucanie servis avec des moutardes 14

PRIMI / first dishes premiers cours

- Mezzo pacchero di pasta fresca all'astice con datterini giallo e rossi (13-3-8-14)**
 Fresh mezzo pacchero with lobster and yellow and red baby plum tomatoes
Mezzo pacchero de pâtes fraîches au homard avec tomates olivettes jaunes et rouges 23
- Orecchiette della tradizione ai broccoli e capocollo lucano croccante (8-14-11-3)**
 Traditional orecchiette with broccoli and crispy Lucanian capocollo [pork cold cut speciality]
Orecchiette traditionnelles aux brocolis et capocollo lucanien croustillant 14
- Scialatielli alle cozze pomodorini, serviti su crema di pane di Matera (8-14-4-5)**
 Scialatielli with mussels and cherry tomatoes served on Matera bread cream
Scialatielli aux moules et tomates cerises servis sur de la crème de pain Matera 16
- Tagliolini di pasta fresca all'uovo mantecato al burro e parmigiano reggiano, con Tartufo nero del Pollino (8-14-3)**
 Fresh egg tagliolini creamed with butter and Parmigiano Reggiano flavoured with Pollino black truffle
Tagliolini de pâtes fraîches à l'œuf crème au beurre et parmesan saupoudrés de truffe noire du Pollino 18
- Strangolapreti alla paesana (pane di Matera e peperoni cruschi) mantecati con basilico e scorza d'arancia serviti con cacioricotta (3-8-14)**
 Country-style Strangolapreti (Matera bread and peperoni cruschi ["crispy peppers"]) creamed with basil and orange zest served with cacioricotta [semi-hard ricotta cheese]
Strangolapreti à la paysanne (pain de Matera et peperoni cruschi [poivrons croustillants]) crème au basilic et aux zestes d'orange servis avec du cacioricotta [fromage de ricotta demi-affiné] 13
- Rigatoni al ragù d'agnello dell'Appennino Lucano, con salsa di mozzarella e polvere di alloro (8-3-7-13-14)**
 Rigatoni with lamb sauce from the Lucanian Apennines with mozzarella sauce and bay leaf powder
Rigatoni au ragoût d'agneau de l'Apennin Lucanien avec sauce de mozzarella et poudre de laurier 15

SECONDI / second dishes deuxième cours

- Entrecôte di manzo ai ferri, accompagnata da patate schiacciate all'aceto di mele e insalatina di germogli (11)**
 Grilled beef entrecôte accompanied by mashed potatoes with apple vinegar and sprout salad
Entrecôte de bœuf grillée accompagnée de purée de pommes de terre au vinaigre de pomme et petite salade de pousses 20
- Trancio di baccalà confit servito in guazzetto (5-11)**
 Slice of dried and salted cod confit served in sauce
Tranche de morue confite servie à la nage 18
- Tonno rosso scottato appena, salsa di bufala e barbabietola con misticanza aromatica (5-3-11)**
 Lightly seared red tuna, buffalo and beetroot sauce with aromatic mixed wild salad
Thon rouge légèrement blanchi, sauce de mozzarella di bufala [de lait de bufflonnes] et betterave rouge avec salade d'herbes sauvages aromatiques 19
- Lombo d'agnello dell'Appennino Lucano, servito con crema di fave, peperoni in carpione e puntarelle (11-12)**
 Lamb loin from the Lucanian Apennines, served with broad bean cream, pickled peppers in carpione [vinegar marinade] and puntarelle [Catalonian chicory shoots]
Longe d'agneau de l'Apennin Lucanien servi avec crème de fèves, poivrons marinés in carpione [marinade au vinaigre] et puntarelle [chicorée de Catalogne] 18

DOLCI / desserts *gâteaux*

Mousse leggera al cioccolato bianco “Ivoire 35%”, lamponi in varie consistenze e meringa croccante (8-14-3)

Light “Ivoire 35%” white chocolate mousse, raspberries
in various consistencies and crunchy meringue

*Mousse légère au chocolat blanc “Ivoire 35%”,
framboises aux textures variées et meringue croquante*

□ — 7 — □

Variazione di cioccolato fondente “Manjari 64%” e gel di frutto della passione (14-8-3-2)

Variation of “Manjari 64%” dark chocolate and passion fruit gel
Variation de chocolat noir “Manjari 64%” et gel de fruit de la passion

□ — 8 — □

Cheesecake scomposta al lime e menta, servita con barbabietola e aceto balsamico di Modena (14-11-8-3-2)

Deconstructed lime and mint cheesecake served with beetroot
and Modena balsamic vinegar

*Cheesecake décomposé au citron vert et menthe servi avec betterave rouge
et vinaigre balsamique de Modène*

□ — 7 — □

Soffice di mascarpone al Marsala come il tiramisù della tradizione (14-8-3-2)

Soft mascarpone mousse with Marsala like traditional tiramisu

Mousse moelleuse de mascarpone au Marsala façon tiramisu traditionnel

□ — 8 — □

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio,
possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.**

**Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato
II del Reg. N.1169/2011:**

**Arachidi (1) • Frutta a guscio (2) • Latte e derivati (3) • Molluschi (4) • Pesce (5) • Sesamo (6) • Soia (7) • Glutine (8) • Lupini (9)
• Senape (10) • Solfiti (11) • Sedano (12) • Crostacei (13) • Uova (14)**

**Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.**

***Alcuni prodotti possono contenere surgelati. Carni, pesce o crostacei sono stati abbattuti
per 24 ore alla temperatura di -20°C in riferimento al Reg. C.E**



We inform our kind customers that in the food and drinks prepared and served in this establishment,
may contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of substances or products that cause allergies or intolerances used in this establishment and present in the attachment
II of Reg. N.1169/2011:

Peanuts (1) • Nuts (2) • Milk and by-products (3) • Molluscs (4) • Fish (5) • Sesame (6) • Soy (7) • Gluten (8) • Lupins (9)
• Mustard (10) • Sulphites (11) • Celery (12) • Shellfish (13) • Eggs (14)

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances
are available by contacting the staff on duty.

*Some products may contain frozen foods. Meat, fish or shellfish have been blast chilled
for 24 hours at a temperature of -20°C in reference to EC Reg



*Nous informons notre aimable clientèle que dans les plats et boissons préparés et servis dans cet établissement,
peut contenir des ingrédients ou des adjuvants considérés comme des allergènes.*

*Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances utilisés dans cet établissement et présents dans la pièce jointe
II du Règlement N.1169/2011 :*

*• Arachides (cacaahuètes) (1) • Fruits à coque (2) • Lait et dérivés (3) • Mollusques (4) • Poisson (5) • Sésame (6) • Soja (7) • Gluten (8)
• Lupins (9) • Moutarde (10) • Sulfites (11) • Céleri (12) • Crustacés (13) • Œufs (14)*

*Informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances
sont disponibles en contactant le personnel de garde.*

**Certains produits peuvent contenir des aliments surgelés. La viande, le poisson ou les crustacés ont été refroidis
pendant 24 heures à une température de -20°C en référence à EC Reg*

AROMA

PROFUMI E SAPORI

Via Ridola, 44 - 75100 Matera (MT)
+39 08 35 23 1156

aromamatera.it

