

# AROMA

PROFUMI E SAPORI

*Profumo di mezzogiorno*





# MENU PRANZO *Lunch*

## ANTIPASTI / starters *entrée*

- Crema di fave, polvere di olive e di peperoni cruschi con cicorie ripassate in padella (11-8-1-12)  
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* ..... 10.00
- Peperoni cruschi di senise  
Peperoni cruschi "crispy peppers" from Senise  
*Peperoni cruschi [poivrons croustillants] de Senise* ..... 6.00
- Tentacoli di polpo alla brace, servito su zuppetta di fagioli "verdolino di sarconi"  
e dressing di germogli (5-4-12)  
Octopus cooked embers, served with "Sarconi verdolino" bean soup  
and sauce of three aromatic herbs  
*Poulpe cuit braisé, servi avec une soupe de haricots "verdolino di Sarconi"  
et de la sauce aux trois herbes aromatiques* ..... 17.00
- Caprese di mozzarella di bufala servita con variazione di pomodoro e basilico (3)  
Caprese salad made of buffalo mozzarella cheese served with tomato and basil variations  
*Salade Caprese de mozzarella di bufala [de lait de bufflonnes] servie avec des  
variations de tomates au basilic* ..... 10.00
- Polpette di pane di Matera IGP della tradizione servite in salsa di pomodoro fresco  
e basilico (3-8-14)  
Traditional Matera bread breadballs, served in tomato and basil sauce  
*Boulettes traditionnelles de pain de Matera servies avec leur sauce tomate/basilic* ..... 9.00
- Tartare di podolica e di patate, cremoso di bagnacauda, olio alle alghe marine, polvere di capperi  
e insalata di campo (3-5-11-12)  
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* ..... 15.00
- 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]* ..... 15.00
- 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* ..... 15.00

## PRIMI / first dishes premiers cours

- Strangolapreti al ferretto, serviti alla paesana (pane di Matera IGP) e peperoni cruschi mantecati con basilico e scorza d'arancia serviti con cacioricotta affumicato (3-8-14)  
Country-style Strangolapreti (Matera bread and peperoni cruschi "crispy peppers" creamed with basil and orange zest served with cacioricotta smoked 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 servis avec du cacioricotta fumè (fromage de ricotta demi-affiné) ..... 14.00*
- Tubettini trafilati al bronzo, alle cozze e pomodorini, serviti con pan fritto al prezzemolo e limone (8-14-4-5-12)  
Tubettini with mussels and tomatoes, served with fried bread with parsley and lemon  
*Tubettini aux moules et aux tomates, servies avec du pain frit au persil et au citron ..... 16.00*
- Orecchiette della tradizione con fagiolini, salsa di datterini gialli freschi, basilico e cacioricotta (8-14-3)  
Traditional orecchiette with green beans, yellow baby plum tomatoes, basil and cacioricotta cheese  
*Orecchiette traditionnelles avec tomates olivettes jaunes, basilic et cacioricotta ..... 15.00*
- 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 ..... 18.00*
- Mezzo pacchero di pasta fresca all'astice con datterini gialli 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 ..... 23.00*
- Maccheroncini di pasta fresca al ragù D'Agnello dell' appenino lucano, mantecati al burro e Grana Padano DOP (8-3-7-13-14)  
Maccheroncini fresh pasta whit lamb sauce from the Lucanian Apennines with Grana Padana cheese  
*Maccheroncini au ragoût d'agneau de l'Apennin Lucanien avec sauce de Grana Padana ..... 16.00*

## SECONDI / second dishes deuxième cours

- Entrecote di manzo alla brace, accompagnata da patate schiacciate all'aceto di mele, con insalatina di fagiolini (11)  
Grilled beef entrecote accompanied by mashed potatoes with apple vinegar and green bean salad  
*Entrecôte de bœuf grillée accompagnée de purée de pommes de terre au vinaigre de pomme et petite salade de haricots verts ..... 20.00*
- Trancio di baccalà confit servito in guazzetto di datterini gialli e rossi, puntarelle, patate, polvere di olive e olio al sedano (5-11-12)  
Slice of dried and salted cod confit served in sauce, yellow and red baby tomatoes, chicory, olive powder and celery oil  
*Tranche de morue confite servie à la nage de tomates olivettes jaunes et rouges, chicories, pommes de terre, poudre d'olives et l'huile de céleri ..... 21.00*
- Tonno rosso scottato appena su brace, servito con salsa di barbabietola e aceto balsamico di Modena IGP, crema di mozzarella di bufala, misticanza aromatica e polvere di alghe (5-3-11)  
Lightly seared red tuna, buffalo and beetroot sauce with aromatic mixed wild salad, balsamic vinegar (Modena IGP) and seaweed powder.  
*Thon rouge légèrement blanchi, sauce de mozzarella di bufala [de lait de bufflonnes], et betterave rouge avec salade d'herbes sauvages aromatiques, vinaigre balsamique de Modena IGP, poudre d'algues ..... 20.00*
- Lombo d'agnello dell' appenino 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 mariné in carpione [marinade au vinaigre] et puntarelle /chicorée de Catalogne) ..... 20.00*

## 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*

— 8 —

Variazione di cioccolato fondente "mangyari 64%"  
e gel di frutto della passione (14-8-3-2)

Variation of "Mangyari 64%" dark chocolate and passion fruit gel

*Variation de chocolat noir "Mangjari 64%" et gel de fruit de la passion*

— 8 —

Cremoso al pistacchio di "Bronte DOP" pralinato, con torta caprese sbriciolata,  
gel di arance e tuile al cacao amaro (8-14-3-2)

Crèmeux à la pistache pralinée de « Bronte DOP », avec gâteau caprese émietté,  
gel d'orange et tuile au cacao amer

*Creamy pistachio praline parfait from "Bronte ", with crumbled caprese cake,  
orange gel and bitter cocoa tuile*

— 10 —

### Tiramisù:

Soffice di mascarpone al marsala, savoiardi imbevuti al caffè e gel 100%  
arabica con cioccolato fondente "Manjari 64%" grattugiato e servito  
in coppa Martini (14-8-3-2)

Servi dans un verre "Martini": moelleux au mascarpone et Marsala,  
boudoirs imbibés du café 100% arabe avec chocolat noir "Manjari 64%" râpé.

*"Martini glass": mascarpone and Marsala, ladyfingers soaked in 100%  
Arabic coffee with grated "Manjari 64%" dark chocolate*

— 9 —

**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 (cacahuètes) (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](http://aromamatera.it)

