

## CENA À LA CARTE

### Dinner a la carte



#### ANTIPASTI

##### Starters

**Gamberi rossi marinati, pane carasu, crema di caciocavallo podolico e pistacchio di Stigliano**  
*Marinated red shrimps, carasu bread, caciocavallo podolico cream and Stigliano pistachio*  
25.

**Crema di fave di Zollino con cicoria ripassata e crostone di pane ai cereali**  
*Zollino bean cream with chicory and cereal bread crust*  
19.

**Carpaccio di Podolica lucana, gelato al pecorino di Moliterno, insalatina di campo al basilico**  
*Beef Carpaccio of Podolica lucana, Moliterno pecorino cheese ice cream, basil field salad*  
23.

**Polpetta Donna E**  
*Vegetarian breadballs with tomato sauce and pecorino cheese flakes*  
19.

**Baccalà mantecato, vignarola, chips di peperone crusco e olive taggiasche**  
*Creamed cod, vignarola salad, crusco pepper chips and Taggiasca olives*  
21.

#### PRIMI

##### First Courses

**Riso carnaroli 30 mesi Magisa di Sibari con crema di peperone crusco, gelato al baccalà, carpaccio di baccalà e croccante alla liquirizia**  
*Carnaroli rice 30 months Sibari "Magisa" with crusco pepper cream, cod ice cream and carpaccio, licorice crunch*  
27.

**Pacchero al Cacio di Moliterno, pepe, gamberi e caviale**  
*Pacchero pasta with Cacio di Moliterno, pepper, shrimps and caviar*  
35.

**Fusillone con crema di cime di rapa, mollica di pane raffermo al crusco e alici del cantabrico**  
*Fusillone pasta with cream of stale, bread crusco turnip tops and cantabrian anchovies*  
27.

**Raviolo di baccalà alla norma con pomodorini confit e ricotta salata**  
*Cod ravioli "alla norma" with confit cherry tomatoes and salted ricotta*  
29.

**Spaghettoni di Gragnano con aglio, olio e peperoncino, crumble di tarallo e bottarga di muggine**  
*Spaghettoni pasta di Gragnano with garlic, oil and chili pepper, tarallo crumble and mullet bottarga*  
25.

#### SECONDI

##### Main Courses

**Filetto di vitello flambé al peperone crusco e cicorietta ripassata**  
*Veal fillet flambéed with crusco pepper and chicory*  
25.

**Calamaro ripieno, crema di cime di rapa e pinoli tostati**  
*Squid stuffed, cream of turnip tops and toasted pine nuts*  
29.

**Filetto di maialino nero lucano con salsa di peperoni in agrodolce e pancetta lucana croccante**  
*Lucanian black piglet fillet with sweet and sour pepper sauce and crispy lucanian bacon*  
29.

**Costolette di agnello delle Dolomiti lucane affumicate al limone, crema di mirtillo, lampascioni in agrodolce e patate novelle**  
*Lemon-smoked lamb chops from the lucanian Dolomites, sweet and sour blueberry, lampascioni cream and new potatoes*  
33.

**Filetto di branzino con salsa Bernese all'erba cipollina, asparagi e pomodori secchi lucani**  
*Sea bass fillet with béarnaise sauce, chives, asparagus and sun-dried tomatoes from lucania*  
33.

#### DESSERT

**Cheesecake al peperone crusco**  
*Crusco pepper cheesecake*  
15.

**Tartelletta con crema pasticciera, fragole e meringa**  
*Tart with pastry cream, strawberries and meringue*  
15.

**I nostri Gelati fatti in casa**  
*Our Homemade Ice Creams*  
13.

**Bavarese al pistacchio di Stigliano con cuore di ricotta di bufala e sfoglia croccante**  
*Stigliano pistachio Bavarian with cheese buffalo ricotta heart and crispy puff pastry*  
15.

## MENU DEGUSTAZIONE

### Tasting Menu

Crea il tuo menu degustazione, fatti consigliare dal nostro team

*Create your tasting menu, get advice from our team*

**Luxury**  
7 portate  
7 courses  
90€

**Superior**  
6 portate  
6 courses  
85€

**Junior**  
5 portate  
5 courses  
75€

**Initiale**  
4 portate  
4 courses  
65€

Abbina una selezione di vini  
*Wine pairing*  
40€

Il menu degustazione deve essere per l'intero tavolo con portate uguali.  
Minimo 2 persone

*The tasting menu must be for the whole table with equal courses. Minimum 2 people*

Info e Prenotazioni  
*Info and Reservations*  
WhatsApp  +39 340364276

**DONNA &**  
BISTROT