



PALAZZO DEL DUCA

Nel Menu del nostro ristorante trovate la Matera che ci piace, in costante equilibrio fra passato e futuro, tra recupero della tradizione, creatività e curiosità con culture, prodotti e idee sapientemente bilanciati dal nostro Chef Mario David.

In our restaurant Menu you will find the Matera we like, in constant balance between the past and the future, between the recovery of tradition, creativity and curiosity with cultures, products and ideas expertly balanced by our Chef Mario David.

Dans le menu de notre restaurant vous trouverez la Matera que nous aimons, en équilibre constant entre le passé et l'avenir, entre la récupération de la tradition, la créativité et la curiosité avec des cultures, des produits et des idées savamment équilibrés par notre chef Mario David.

SU RICHIESTA PRODOTTI SENZA GLUTINE
Gluten-free products upon request
Produits sans gluten sur demande



PALAZZO DEL DUCA

ANTIPASTI

Starters

Purè di fave e cicorielle con colatura di acciughe del Cantabrico e cipolla dorata (2, 12)
Broad bean purée and chicory with Cantabrian anchovy drippings and golden onion
Purée de fèves et chicorée sauvage, extrait d'anchois de la mer Cantabrique et oignon doré
€ 16

Peperoni cruschi di Senise laccati al miele
Crunchy Honey-glazed "Crusco" peppers from Senise
Poivrons "Crusco" de Senise laqué au miel
€ 16

Polpette di pane di Matera al sugo con scamorza filante (1, 2)
Matera bread balls in tomato sauce with scamorza cheese
Boulettes de pain de Matera à la sauce tomate et scamorza
€ 12

Insalatina di gamberi con mela verde, uva sultanina, menta e fiocchi di grana (1, 13)
Shrimp salad with green apple, sultanas, mint, and Grana cheese flakes
Salade de crevettes avec la pomme verte, raisins secs, menthe et copeaux de Grana
€ 22

Tartare di tonno pinna gialla con fragole "Candongia" di Policoro (12)
Yellowfin tuna tartare with "Candongia" strawberries from Policoro
Tartare de thon albacore aux fraises "Candongia" de Policoro
€ 25

Tartare di ricciola e mirepoix di avocado (12)
Amberjack tartare with avocado mirepoix
Tartare de sériole et mirepoix d'avocat
€ 25

Lingotto di salmone Balik di Norvegia e burro francese al caviale
su crostino tostato e marmellata di fichi* (1, 2, 7, 12)
*Norwegian Balik salmon loin and French caviar butter on toasted bread and fig jam**
*Lingot de saumon Balik de Norvège et beurre français au caviar sur croûton toasté et confiture de figues**
€ 38

*pensato per due persone / a dish for two people / pour deux convives



PALAZZO DEL DUCA

PRIMI
First courses

Orecchiette fatte a mano con spuma di rape, acciughe del Cantabrico, mollica frita e stracciatella (1, 2, 12)
Handmade Orecchiette with turnip greens mousse, Cantabrian anchovies, fried bread crumbs, stracciatella cheese
Orecchiette faites main avec mousse de fanes de navet, anchois de Cantabrie, chapelure frite et stracciatella
€ 20

Bucce di mandorla con fungo cardoncello arrosto e julienne di vitello, su fonduta di caciocavallo podolico e lamelle di mandorla tostate (1, 2, 7)
Fresh Pasta with roasted Cardoncello mushrooms and veal julienne,
“Caciocavallo Podolico” cheese fondue, toasted almonds
Pâtes fraîches aux champignons Cardoncello rôtis et julienne de veau,
fondue de Caciocavallo Podolico, amandes effilées torréfiées
€ 22

Panciotti in farcia di melanzana e scamorza affumicata con julienne di zucchina e speck al tartufo (1, 2)
Fresh pasta stuffed with aubergine and smoked scamorza cheese, served with zucchini julienne and truffled speck
Pâtes fraîches farcies avec aubergine et scamorza fumée, julienne de courgettes et speck à la truffe
€ 24

Risottino “Carnaroli” con crema di Parmigiano e gamberi (1, 2, 13)
“Carnaroli” Risotto with Parmesan cream and prawns
Risotto “Carnaroli” à la crème de Parmesan avec crevettes
€ 22

Fusilloni “Senatore Cappelli” al filetto di pesce San Pietro e prezzemolo disidratato (2, 12)
“Senatore Cappelli” fusilloni with John Dory fillet and dehydrated parsley
Fusilloni “Senatore Cappelli” au filet de saint-pierre et persil déshydraté
€ 28

Tortelli al ripieno di scorfano e gamberi su bisque di scampi (2, 12, 13)
Tortelli pasta stuffed with Scorpion fish and prawns on a langoustine bisque
Tortelli farcis à la rascasse at aux crevettes sur bisque de langoustines
€ 28

Calamarata all’astice Canadese (2, 13)
“Calamarata” pasta with Canadian lobster
“Calamarata” pâtes avec homard canadien
€ 30



PALAZZO DEL DUCA

SECONDI
Second Courses

Agnello delle Dolomiti Lucane alla griglia con cipolla alla brace
Grilled Lucanian Dolomites Lamb with roasted onions
Agneau des Dolomites Lucaniennes grillé et oignon braisé
€ 28

Tagliata di manzo con gocce di Ficotto
Sliced Beef with drops of Ficotto (fig syrup)
Tagliata de Bœuf avec gouttes de Ficotto (sirop de figues)
€ 28

Filetto di vitellino con riduzione al vino di Porto e castagne (2, 7, 14)
Milk-fed veal fillet with Porto wine reduction and chestnuts
Filet de jeune veau avec réduction au vin de Porto et châtaignes
€ 28

Fior di baccalà in crosta di pane e peperone crusco su fondo di fave novelle (1, 2, 12)
Cod Loin in a bread crust with "Crusco" peppers on broad bean purée
Cœur de Cabillaud en croûte de pain et poivron "crusco" sur purée de fèves nouvelles
€ 26

Tentacoli di polpo con olive alla materana e crostone di pane tostato (2, 12)
Octopus Tentacles with Matera-style olives and toasted bread crostini
Tentacules de Poulpe aux olives façon Matera et croûton de pain grillé
€ 24

Turbante di branzino in farcia di ricotta e spinaci al profumo di limone con mandorle tostate (1, 7, 12)
Rolled sea bass stuffed with ricotta and spinach, lemon-scented with toasted almonds
Turbant de Bar farci à la ricotta et aux épinards, parfumé au citron avec amandes grillées
€ 26



PALAZZO DEL DUCA

CONTORNI
Side dishes

Insalata mista (8)
Mixed salad
Salade mixte
€ 8

Patate al rosmarino
Rosemary potatoes
Pommes de terre au romarin
€ 10

Spinaci al burro con lamelle di mandorle tostate (1, 7)
Spinach with butter and toasted almonds
Épinards au beurre avec amandes grillées
€ 8

Olive fritte
Local fried olives
Olives frites du territoire
€ 8



PALAZZO DEL DUCA

DOLCI
Desserts

Scomposta di millefoglie con crema Chantilly (1, 2, 3, 7)

Millefeuille with Chantilly cream

Mille-feuille a la crème Chantilly

€ 10

Tiramisù home-made (1, 2, 3, 7)

€ 10

Tortino di cuore caldo con gelato alla vaniglia e fichi di Pisticci (1, 2, 3, 7)

Warm Chocolate Fondant with vanilla gelato and Pisticci figs

Moelleux au Chocolat cœur fondant, glace vanille et figues de Pisticci

€ 10

Cantucci e scorzette con vino liquoroso (1, 2, 3, 7, 14)

Typical local biscuits served with dessert wine

Biscuits artisanaux et vin de dessert

€ 12

Sfera di delizia al limone e fragola (1, 2, 3, 7)

Lemon and Strawberry delice

Délice au citron et à la fraise

€ 8

Semifreddo ricotta, fichi e noci (1, 2, 3, 7)

Ricotta, Fig, and Walnut Semifreddo

Parfait à la ricotta, figues et noix

€ 8

SU RICHIESTA PRODOTTI SENZA GLUTINE

Gluten-free products upon request

Produits sans gluten sur demande

**

SERVIZIO COPERTO

Cover charge per person

Service par personne

€ 4



PALAZZO DEL DUCA

Menù degustazione/ Tasting Menu

SAPORI DI MATERA

€ 70

ANTIPASTO

Starter

Purè di fave e cicorielle con colatura di acciughe del Cantabrico e cipolla dorata (2, 12)
Broad bean purée and chicory with Cantabrian anchovy drippings and golden onion
Purée de fèves et chicorée sauvage, extrait d'anchois de la mer Cantabrique et oignon doré

PRIMO

First Course

Orecchiette fatte a mano con spuma di rape, acciughe del Cantabrico, mollica fritta e stracciatella (1, 2, 12)
Handmade Orecchiette with turnip greens mousse, Cantabrian anchovies, fried bread crumbs, stracciatella cheese
Orecchiette faites main avec mousse de fanes de navet, anchois de Cantabrie, chapelure frite et stracciatella

SECONDO

Second Course

Agnello delle Dolomiti Lucane alla griglia con cipolla alla brace
Grilled Lucanian Dolomites Lamb with roasted onions
Agneau des Dolomites Lucaniennes grillé et oignon braisé

CONTORNO

Side Course

Patate al rosmarino
Rosemary potatoes
Pommes de terre au romarin

DOLCE

Desserts

Tortino di cuore caldo con gelato alla vaniglia e fichi di Pisticci (1,2,3)
Warm Chocolate Fondant with vanilla gelato and Pisticci figs
Moelleux au Chocolat cœur fondant, glace vanille et figues de Pisticci



PALAZZO DEL DUCA

Menù degustazione/ Tasting Menu

MENU VEGETARIANO

€ 55

ANTIPASTO

Starter

Purè di fave e cicorielle con colatura di acciughe del Cantabrico e cipolla dorata (2, 12)
Broad bean purée and chicory with Cantabrian anchovy drippings and golden onion
Purée de fèves et chicorée sauvage, extrait d'anchois de la mer Cantabrique et oignon doré

PRIMO

First Course

Orecchiette fatte a mano con spuma di rape, acciughe del Cantabrico, mollica fritta e stracciatella (1, 2, 12)
Handmade Orecchiette with turnip greens mousse, Cantabrian anchovies, fried bread crumbs, stracciatella cheese
Orecchiette faites main avec mousse de fanes de navet, anchois de Cantabrie, chapelure frite et stracciatella

SECONDO

Second Course

Millefoglie Di Melanzana Alla Parmigiana (1)
Aubergine Parmigiana "Mille-feuille"
Millefeuille d'aubergine parmesan

CONTORNO

Side Course

Patate al rosmarino
Rosemary potatoes
Pommes de terre au romarin

DOLCE

Dessert

Scomposta di millefoglie con crema Chantilly (1, 2, 3)
Millefeuille with Chantilly cream
Mille-feuille alla crème Chantilly



PALAZZO DEL DUCA

Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari

Please communicate any allergies or intolerances to one of the following food categories

Veillez communiquer les allergies ou intolérances à l'une de ces catégories d'aliments

- 1) Latte e lattosio / Milk and Lactose / Lait et Lactose
- 2) Glutine / Gluten / Gluten
- 3) Uova / Eggs / Œufs
- 4) Arachidi / Peanuts / Cacahuètes
- 5) Sesamo / Sesame / Sesame
- 6) Soia / Soy / Soja
- 7) Frutta a guscio / Nuts / Fruits secs
- 8) Sedano / Celery / Céleri
- 9) Senape / Mustard / Moutarde
- 10) Lupini / Lupins / Lupin
- 11) Molluschi / Molluscs / Mollusques
- 12) Pesce / Fish / Poisson
- 13) Crostacei / Crustaceans / Crustacés
- 14) Solfiti / Sulphites / Sulfites

Nella preparazione possono essere presenti prodotti abbattuti nella nostra cucina

In the preparation there may be products blust chilled in our kitchen

Dans la préparation, il peut y avoir des aliments soumis à un processus de refroidissement rapide dans notre cuisine