



DEDALO

SENSI SOMMERSI
M A T E R A

DEDALO

Si narra che dopo un lungo e periglioso viaggio condotto sulle onde del vento, arrivò in questa città Dedalo, un uomo stanco nelle membra ma forte nell'animo che, grazie a ingegno e fede, avendo deciso di metter termine al suo peregrinare, iniziò a costruire la sua dimora. Ci piace immaginare che proprio questo sia stato il luogo del suo approdo e che qui abbia costruito un nuovo labirinto. In esso, seguendo il filo di Arianna, ci si potrà inoltrare nel cuore dell'ipogeo all'interno del quale dimorano indisturbate le più suggestive figure dell'antica mitologia greca: Briseide la bella schiava di Achille, Andromeda dalla lunga chioma, Cassandra la veggente e Dioniso il dio dell'ebbrezza. Continuando nel percorso si riuscirà a cogliere l'attimo in cui Demetra richiama Persefone alla vita sulla terra sottraendola al possessivo Ade.

Abbandonati all'esperienza di un luogo unico dove oriente ed occidente,
cielo e terra, sogno e realtà s'incontrano per fondersi.

Un luogo dove poterti rifugiare e perderti prima di ritrovarti per riemergere a nuova vita.








DAEDALUS

It is said that after a long and perilous odyssey across the waves of the wind, there arrived here a man, Daedalus, tired in body but strong in spirit, who decided to put an end to his wanderings and began to build his dwelling through sheer ingenuity and faith. We like to imagine that this was the place where he landed and that he built a new labyrinth here. Following Ariadne's thread you will enter the heart of the hypogeum where there live undisturbed figures most redolent of Greek mythology: Briseis the beautiful slave of Achilles, Andromeda with her long hair, Cassandra the seer and Dionysus the god of wine. As you continue along your path, you will catch the moment in which Demeter calls Persephone back to life on earth, snatching her from the very grasp of jealous Hades.

Lose yourself in the experience of a unique place where east and west, sky and earth,
dream and reality meet to blur the one into the other.

A unique place to take shelter and to get lost before coming to a new life.

ANTIPASTI APPETIZERS

<p>Sensi Sommersi Terra: 13</p> <p>Selezione di antipasti tipici del territorio</p> <p>Swamped senses: Special selection of local appetizers</p> <p></p>	<p>Polpette di pane di Matera con gazpacho di pomodorino e anguria 10</p> <p>Matera breadballs with cherry tomato and watermelon gazpacho</p> <p></p>
<p>Sensi Sommersi Mare: 16</p> <p>Selezione di antipasti di ispirazione marina</p> <p>Swamped senses: Special selection of seafood appetizers</p> <p></p>	<p>Selezione di salumi e gourmet di formaggi del territorio con mostarda di cipolla e miele lucano 15</p> <p>Selection of cured meat and cheese gourmet with red onion mustard and local honey</p> <p></p>
<p>Bauletto di verdure scottate alla griglia con pinzimonio 12</p> <p>Grilled vegetable parcel with pinzimonio dressing</p>	<p>Purea di fave bianche con cannolo di pane di Matera e cicoriella campestre 13</p> <p>Puree of white broad beans with Matera bread cannoli and wild chicory</p> <p></p>
<p>Tartare di gamberi violetti*, concassè di mela smith e melone cantalupo 16</p> <p>Violet red shrimps tartare with granny smith apple and cantaloup melon</p> <p></p>	<p>Carpaccio di salmone marinato** con julienne di pomodoro, barattiero e arancia 14</p> <p>Marinated salmon carpaccio with tomato, barattiero cucumber and orange julienne</p> <p></p>

PRIMI FIRST COURSES

Agnolotti di burrata con fonduta 14
di pomorodino datterino e pesto di rucola
Agnolotti dumplings of burrata cheese with
rocket pesto and cherry tomato fondue



Mischiglio con sughetto di baccalà 13
e asparagi
Mischiglio with cod and asparagus sauce



Riso Carnaroli con bisque di scampi* 15
e profumo di limone
Carnaroli rice with scampi bisque*
and lemon scent



Orecchiette di grano arso con 14
salsiccia pezzente sgranata e funghi cardoncelli
Burnt wheat orecchiette with ground pezzente
sausage and cardoncelli mushrooms









Tripolina con fagiolini occhipinti, 12
pomodoro fresco e cacioricotta stagionato
Tripolina with occhipinti green beans,
fresh tomato and seasoned cacioricotta



Fusilli corti con gamberi*, vongole 14
e fiori di zucca su letto di fave bianche
Short fusilli with prawns*, clams, pumpkin flowers
on a bed of white broad beans



SECONDI MAIN COURSES

<p>Filetto di maialino nero lucano 18 in crosta di pistacchio di Stigliano e riduzione di Aglianico del Vulture Pistachio-crusted black pork fillet in a light red wine sauce</p> 		<p>Agnello in crosta di mandorle 22 e riduzione di Primitivo Almond- crusted lamb and light red wine sauce</p> 
<p>Tagliata di scottona con puntarelle marinate 20 e scaglie di canestrato di Moliterno Sliced scottona tagliata with puntarelle chicory and flakes of canestrato di Moliterno cheese</p> 		<p>Baccalà in guazzetto di cozze, 18 pomodorino e basilico Cod in a gouache of mussels, cherry tomatoes and basil</p> 
<p>Filetto di podolica lardellato in sfoglia croccante 24 e funghi cardoncelli Podolica fillet larded in crispy puff pastry and cardoncelli mushrooms</p> 		<p>Tentacoli di polpo* arrosto con coulis di fave 20 e tortino di cicoria Roasted octopus tentacles* with broad bean coulis and chicory pie</p> 

CONTORNI SPECIALI SPECIAL SIDEDISHES

Funghi cardoncelli trifolati Cardoncelli mushrooms in a garlic sauce and parsley	7	Frittelle di lampascioni Tassel hyacinth pancakes  	6
Bouquet di asparagi con capocollo lucano Asparagus bouquet with local special ham	6	Peperoni cruschi saltati in padella Crispy peppers sautéed in a pan	6
Millefoglie di melanzana con basilico, pomodoro fresco e fiordilatte Local eggplant parmigiana with basil, fresh tomatoes and mozzarella cheese  	6	Insalatina primavera: valeriana, radicchio, julienne di carote e pomodoro fresco Spring salad: green salad, chicory, julienne carrots and fresh tomatoes	6

MOMENTI DI DOLCEZZA

SWEETNESS MOMENTS

Biancomangiare alle mandorle con polvere di amaretto e vincotto di fichi 7
Almond biancomangiare with amaretto crumbs
in a sweet red wine sauce



Choux con crema chantilly alla vaniglia e dadolata di frutta 7
Choux pastry with vanilla chantilly
and diced fresh fruit



Tortino di cuore caldo al cioccolato 7
Hot chocolate pie

Mousse al cioccolato bianco e pistacchio 7
White chocolate and pistachio mousse



Tiramisù al caffè espresso 7
Espresso tiramisù



Sospiri lucani alla crema pasticciera e ciliegia candita 7

Lucania's sospiri
(little sponge cake sandwiches)
filled with pastry cream and candied cherry



Selezione di frutta fresca di stagione 7
Fresh fruit selection

Gelo di limone con spezie della Murgia e prosecco 7

Lemon sorbet with Murgia flavours
and sparkling dry wine



**PER FINIRE
AT THE END**

Amaro 3
Bitter

Grappa 4
Grappa

Rosolio della Murgia: 4
gelso rosso, finocchietto selvatico,
fico d'india, malva e santoreggia, basilico
Local rosolio :
red mulberry, wild fennel, prickly pear,
mauve and savory, basil

Amaro Gariga 4
(Prodotto artigianale ottenuto da
43 erbe e spezie della Murgia)
Gariga bitter
(Craft bitter done with 43 local herbs and spices)

Caffè 2
Coffee

Il nostro bar dispone di un'ampia e curata selezione di rum, whisky, amari, grappe e gin: potete consultare la nostra Spirit List facendone richiesta al nostro personale di sala. Our bar has a wide and carefully selected range of rum, whisky, bitters, grappas and gin: take a look at our Spirit List by asking our waiting staff.















Coperto - Place setting: 4

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI - FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

Informiamo la gentile clientela che alcuni ingredienti contenuti nei nostri prodotti provocano allergie o intolleranze. Per qualsiasi ulteriore informazione potete rivolgervi al nostro personale di sala che è sempre a vostra disposizione per ogni esigenza. Di seguito elenchiamo le sostanze che provocano allergie o intolleranze e la relativa simbologia utilizzata nel nostro menù sotto alla descrizione di ogni singola pietanza. Nonostante le scrupolose attenzioni dei nostri chef esiste comunque un potenziale rischio di contaminazione crociata di alcuni allergeni. We would like to inform our customers that some ingredients contained in our products may cause allergies or intolerances. For any further information please ask our waiting staff who are always at your disposal for any requests you may have. Below we list the substances that may cause allergies or intolerances and the symbols used in our menu below to each dish. Despite the scrupulous attentions of our chefs, however, there is a potential risk of cross-contamination of some allergens.

Elenco allergeni di cui all'Allegato II del Regolamento UE 1169/2011

List of allergens listed in Annex II of the Regulation UE 1169/2011

- | | |
|---|--|
|  | 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati - Cereals containing gluten |
|  | 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati - Shellfish and products based on shellfish |
|  | 3. Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products based on eggs |
|  | 4. Pesce e prodotti a base di pesce - Fish and products based on fish |
|  | 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and products based on peanuts |
|  | 6. Soia e prodotti di soia - Soy and products based on soy |
|  | 7. Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio - Milk and products based on milk lactose included |
|  | 8. Frutta a guscio - Nuts |
|  | 9. Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products based on celery |
|  | 10. Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products based on mustard |
|  | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and products based on sesame seeds |
|  | 12. Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites |
|  | 13. Lupini e prodotti a base di lupini - Lupin beans and products based on lupin beans |
|  | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products based on molluscs |

* **Ingrediente congelato:** per garantire la bontà delle nostre pietanze utilizziamo esclusivamente materie prime fresche e di alta qualità. Nei pochi casi in cui queste non siano disponibili fresche ci impegniamo a selezionare i migliori ingredienti abbattuti termicamente a bordo dei pescherecci o a poche ore dalla raccolta per assicurarne l'assoluta freschezza e per conservarne inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali.

* **Frozen ingredient:** to guarantee the quality of our dishes, we use only fresh, high quality raw materials. In the few cases in which these are not available fresh, we commit ourselves to select the best ingredients which have been kept in temperature-controlled storage on board fishing vessels, or within a few hours of collection to ensure absolute freshness and to preserve their organoleptic and nutritional properties.

** **Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo viene sottoposto dai nostri chef a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.**

** **Fish intended to be eaten raw or almost raw undergoes preventive cleaning treatment by our chefs in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, point 3.**