



DEDALO

SENSI SOMMERSI
M A T E R A

DEDALO

*Si narra che dopo un lungo e periglioso viaggio condotto sulle onde del vento con ali di cera, arrivò in queste terre 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 qui la sua nuova dimora. Ci piace, infatti, immaginare che il suo approdo sia stato Matera e che in questo ipogeo abbia costruito un nuovo labirinto, diverso dal primo. Dopo esserti perso tra i piaceri del cibo e del vino segui il **Filo di Arianna** e scoprirai, nascoste da occhi indiscreti, 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 tuo percorso riuscirai persino 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 segreto 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 with his wax wings, 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 he landed in Matera and that he built in this place a new labyrinth, a different one, where you can get lost in the pleasures of the food and the wine, and at the end of your experience you can find the way-out following **Ariadne's thread**. Before you leave, you should enter the heart of the hypogeous 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 secret place to take shelter and to get lost before coming to a new life.

ANTIPASTI APPETIZERS

**Angus beef salmistrato con misticanza di verdure,
cicoria e lamelle di Canestrato di Moliterno** 15
Corned Angus beef with vegetable salad,
chicory and local cheese



Polpette di pane di Matera con crema di basilico 10
Matera breadballs with basil cream



**Selezione di salumi e formaggi del territorio con
mostarda di cipolla e confettura di fichi** 16
Selection of local cured meat and cheese
with red onion mustard and figs jam



**Vellutata di fave secche con cicorielle selvatiche
ripassate e tocchetti di pane dorati** 13
Dried fava bean velouté with sautéed wild chicory
and chunks of fried bread



Tartare di salmone con macedonia
di papaya e avocado** 16
Marinated salmon tartare with papaya
and avocado fruit salad



**Gamberoni* e verdure in tempura di riso con crema
di peperoni friggibili alla diavola** 16
Prawns* and vegetables in rice tempura with friggibili
peppers cream deviled



PRIMI

FIRST COURSES

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



**Orecchiette con salsiccia pezzente, melanzane e
scaglie di caciocavallo lucano** 13
Orecchiette with "pezzente" sausage, aubergines
and caciocavallo cheese flakes



**Spaghetti con pomodoro infornato,
acciughe di fresca salagione e capperi** 12
Spaghetti with baked tomato,
salted anchovies and capers



**Fricelli con concassè di fagiolini, patate,
battuto di basilico e fiaschetto candito** 12
Fricelli with concassè of green beans, potatoes,
basil and tomatoes



**Riso Carnaroli con spinacio, pancetta di maialino
croccante e gocce di parmigiano** 13
Carnaroli rice with spinach, crispy pork belly
and parmesan drops



SECONDI

MAIN COURSES

**Filetto di maialino nero lucano
in crosta di pistacchio di Stigliano
con demi-glace al ginepro** 20
Pistachio-crusted black pork fillet
with a juniper demi-glace



**Guancia di manzo cotta a bassa temperatura
alle mandorle ed erbe della Murgia
con vellutata di zucchine alla scapece** 20
Slow-cooked beef cheek with almonds, local herbs
and zucchini velouté



**Tagliata di scottona con indivia, datterino giallo
e scaglie di pecorino lucano** 20
Sliced scottona with endive, yellow tomato
and flakes of local pecorino cheese



Baccalà fritto al semolino e patata schiacciata al timo 18
Fried cod with semolina and mashed potato with thyme



**Filetto di podolica con funghi cremini marinati
e riduzione di Aglianico** 25
Podolica fillet with cremini mushrooms
and light red wine sauce



**Tentacoli di polpo* arrosto con vellutata di favette
e cipolla rossa all'agro** 22
Roasted octopus* tentacles with
broad beans cream and sour red onion



CONTORNI SIDEDISHES

**Cialledda con pane di Matera
e profumi dell'orto** 7

Cialledda with Matera bread and garden scents



**Mazzetto di fagiolini guarnito
al capocollo lucano** 8

Bunch of green beans garnished
with local capocollo

**Millefoglie di melanzana con basilico,
pomodoro fresco e fiordilatte** 8

Local eggplant parmigiana with basil,
fresh tomatoes and mozzarella cheese




Peperoni cruschi saltati in padella 8
Crispy peppers sautéed in a pan

**Insalatina di misticanza, pomodorini,
barattiero, carote e mela Smith** 7


Green salad, fresh tomatoes,
barattiero, carrots and Smith apple


MOMENTI DI DOLCEZZA


SWEETNESS MOMENTS

**Biancomangiare con velo di mandorle,
polvere di amaretto e vincotto di fichi** 7
Biancomangiare with almond flakes,
amaretto crumbs and figs vincotto


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


Scorzette lucane di mandorla al cioccolato 6
Scorzette lucane:
Traditional lucanian almond cookies
with chocolate


Tiramisù al caffè 7
Coffee tiramisù


**Sospiri lucani alla crema pasticciera
e ciliegia candita** 7
Lucanian sospiri: little sponge cake sandwich
filled with pastry cream and candied cherry


Selezione di frutta fresca 7
Fresh fruit selection

**Gelo di limone con spezie della Murgia
e prosecco** 7
Lemon sorbet with local flavours
and sparkling dry wine


PER FINIRE LASTLY

Amari
Bitters

3

Grappe
Grappas

5/7

Rosoli artigianali della Murgia:

Local craft rosolios:

Gelso rosso - Red mulberry

Finocchietto selvatico - Wild fennel

Fico d'india - Prickly pear

Malva e santoreggia - Mauve and sauvory

Basilico - Basil

5

Amaro Gariga

*Digestivo artigianale ottenuto da
43 erbe e spezie della Murgia*

Gariga digestive
*Craft digestive made with
43 local herbs and spices*

5

Caffè
Coffee

2















Il nostro bar dispone di un'ampia e curata selezione di rum, whisky, amari, grappe e gin: potete farne richiesta al nostro personale di sala.
Our bar has a wide and carefully selected range of rums, whiskies, bitters, grappas and gin: you can ask our waiting staff.

Coperto - Place setting: 4
Acqua minerale 0,75 - Mineral Water 0,75: 3

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 decongelato: 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.