



**DEDALO**  
SENSI SOMMERSI  
M A T E R A

### *Dedalo e il suo labirinto, la nostra versione della storia*

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, un labirinto piacevole e a lieto fine.

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 and his labyrinth, our version of the story*

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

## **Percorso degustazione Dedalo (Terra)**

### ***Tasting menù Daedalus (Meat)***

Aperitivo con bollicina e amouse bouches  
*Aperitif with sparkling wine and amouse bouches*

Polpette di pane di Matera con gazpacho  
di pomodoro "cuore di bue", barattiere e basilico  
*Matera bread balls with a gazpacho of tomato, barattiere and basil*

Spaghettoni con fonduta di caciocavallo e peperoni cruschi in doppia consistenza  
*Spaghetti with caciocavallo fondue and cruschi peppers*

Filetto di maialino lucano con patata schiacciata alle erbe murgiane e caffè  
*Local pork fillet with mashed potatoes with local herbs and coffee*

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

€ 60 a persona (coperto incluso)\*

Abbinamento vini € 30

## **Percorso degustazione Icaro (Mare)**

### ***Tasting menù Icarus (Fish)***

Aperitivo con bollicina e amouse bouches  
*Aperitif with sparkling wine and amouse bouches*

Tartara di tonno con mango e mela smith, pepe al mulinello e olio evo  
*Tuna tartare with diced mango and green apple, pepper and olive oil*

Gnocchi di patata violetta con seppioline, gamberi e pomodoro secco  
*Violet potato gnocchi with cuttlefish, prawns and dried tomato*

Tentacoli di polpo con passata di fave novelle e caviale di alghe rosse  
*Octopus tentacles with broad bean purée and red seaweed caviar*

Cre moso ai lamponi, cioccolato rosa e crumble di cacao amaro  
*Raspberries mousse with pink chocolate and bitter cocoa crumble*

€ 65 a persona (coperto incluso)\*

Abbinamento vini € 30

\* Il percorso scelto deve essere identico per tutti gli ospiti dello stesso tavolo  
e non sono consentite variazioni

## Antipasti Appetizers

Polpette di pane di Matera con gazpacho di pomodoro "cuore di bue", barattiere e basilico € 14

*Matera bread balls with a gazpacho of tomato, barattiere and basil*

1 - 3

Purea di fave bianche con cannolo di pane al peperone crusco e cicorielle selvatiche ripassate € 16

*White broad beans puree with pepper crispy bread and wild chicory*

1

Timballo di chianina salmistrata con primosale alla rucola, pomodoro camone e germogli di stagione € 19

*Millefeuille of marinated chianina meat, rocket fresh cheese, tomato and salad*

7

Tartara di tonno\*\* con mango e mela smith, pepe al mulinello e olio evo € 20

*Tuna\*\* tartare with diced mango and green apple, pepper and olive oil*

4 - 12

Carpaccio di salmone\*\* marinato a secco con sedano, rapanelli e ruille al frutto della passione € 20

*Marinated salmon\*\* carpaccio with celery, radishes and passion fruit ruille*

4 - 9

**Primi**  
**First courses**

Riso Acquerello con salisiccia pezzente,  
zafferano e polvere di spinaci  
*Acquerello rice with pezzente sausage,  
saffron and spinach powder*

7 - 9

€ 20

Fagottini di burrata con pesto di rucola  
e fonduta di datterino rosso  
*Fagottini filled with burrata cheese in a datterino tomato fondue and  
rocket pesto*

1 - 3 - 7 - 8

€ 20

Spaghettoni con fonduta di caciocavallo  
e peperoni cruschi in doppia consistenza  
*Spaghetti with caciocavallo fondue and cruschi peppers*

1 - 7

€ 19

Tagliolini al prezzemolo con polpa di riccio  
*Parsley tagliolini pasta with sea urchin pulp*

1 - 3 - 14

€ 23

Gnocchi di patata violetta con seppioline,  
gamberi e pomodoro secco  
*Violet potato gnocchi with cuttlefish, prawns  
and dried tomato*

1 - 2 - 3 - 4 - 7

€ 20

**Secondi**  
**Main courses**

Filetto di maialino lucano con patata schiacciata  
alle erbe murgiane e caffè € 26

*Local pork fillet with mashed potatoes  
with local herbs and coffee*

1 - 7 - 9 - 12

Filetto di podolica al ginepro, pesto di pistacchio  
e colatura di canestrato di Moliterno € 34

*Podolica beef fillet with juniper, pistachio pesto  
and local cheese sauce*

1 - 7 - 8 - 9 - 12

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura  
con crema di carote, mirtilli e crumble di mandorle € 28

*Slow-cooked veal cheek with carrot cream,  
blueberries and almond crumble*

1 - 7 - 8 - 9 - 12

Tentacoli di polpo\* con passata di fave novelle  
e caviale di alghe rosse € 28

*Octopus\* tentacles with broad bean purée  
and red seaweed caviar*

4

Baccalà\* in guazzetto di pomodorino,  
acciughe del Cantabrico e cucunci € 30

*Cod\* in tomato stew, Cantabrian anchovies  
and caper fruits*

4

**Contorni**  
**Side dishes**

Peperoni friggirelli fritti con aglio e menta € 10  
*Friggitelli peppers fried with garlic and mint*

Cialleda di pane di Matera ai profumi dell'orto € 10  
*Cialleda with Matera bread and garden scents*

1

Parmigiana di melanzane con basilico, € 13  
pomodoro fresco e fiordilatte  
*Eggplant parmigiana with basil, fresh tomatoes  
and mozzarella cheese*

1 - 7

Peperoni cruschi € 13  
*Crispy traditional peppers*

**Momenti di dolcezza**  
**Sweetness moments**

Biancomangiare con velo di mandorle, polvere di amaretto  
e vincotto di fichi € 10

*Biancomangiare with almond flakes, amaretto crumbs  
and figs vincotto*

1 - 7 - 8 - 12

Sospiro lucano con crema chantilly e zucchero di canna fondente € 10

*Sospiro lucano:  
Traditional little sponge cake filled with chantilly cream  
and brown sugar*

1 - 3 - 7

Bavarese al mascarpone e vaniglia con glassa di cassis e lavanda € 10

*Mascarpone and vanilla Bavarian cream  
with blackcurrant and lavender icing*

1 - 3 - 7

Cremoso ai lamponi, cioccolato rosa e crumble di cacao amaro € 10  
*Raspberries mousse with pink chocolate and bitter cocoa crumble*

1 - 3 - 7

Scorzette di mandorla lucane al cioccolato € 8  
*Scorzette lucane: local almond cookies with chocolate*

3 - 7 - 8



## Per finire

### Lastly

Amari	€ 4
Grappe	€ 5/8
Rum	€ 12/22
Whisky	€ 7/17
Passito di Pantelleria - Ben Ryè Donnafugata	€ 15
Rosoli artigianali della Murgia - Local craft rosolios:	
Gelso rosso - Red mulberry	
Finocchietto selvatico - Wild fennel	€ 5
Fico d'india - Prickly pear	
Malva e santoreggia - Mauve and sauvory	
Basilico - Basil	
Amaro Gariga	
Digestivo artigianale ottenuto da 43 erbe e spezie della Murgia	€ 5
Craft digestive made with 43 local herbs and spices	
Caffè - Coffee	€ 3
Acqua minerale 0,75 - Mineral Water 0,75	€ 3
Coperto - Place setting	€ 4

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

## 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.