

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.

Il volo di Dedalo (Menù di terra)

Aperitivo con bollicina e amouse bouches

Polpetta di pane di Matera con fonduta di pomodoro invernale
ed emulsione di ricotta forte

Peperone crusco

Vellutata di fave bianche con cicorielle selvatiche ripassate
e cubetti croccanti di pane

Cappellacci di cicoria e caciocavallo stagionato in grotta
con ridotto di agnello

Filetto di maialino lucano con chutney di mela cotogna

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

€ 60 a persona (coperto incluso)
Abbinamento vini facoltativo € 30

Il volo di Icaro (Menù di mare)

Aperitivo con bollicina e amouse bouches

Tortino di salmone, flan di spinaci e speck con vellutata di asparagi
Peperone crusco

Sufflè di cicoria con gambero in crosta su purea di fave bianche

Spaghetti alla chitarra con vellutata di cime di rapa
e bisque di gamberi

Baccalà con porro fritto su fonduta di patate e salicornia

Cre moso al torroncino, rum e pera

€ 70 a persona (coperto incluso)
Abbinamento vini facoltativo € 30

Il percorso scelto deve essere identico per tutti gli ospiti dello stesso tavolo
Non sono consentite variazioni

Tasting menù Daedalus (Meat)

Aperitif with sparkling wine and amouse bouches

Matera bread ball with tomato fondue and spicy ricotta emulsion

Crispy traditional pepper

*White broad bean velouté with sautéed wild chicory
and chunks of fried bread with crusco pepper*

*Cappellacci pasta filled with chicory
and caciocavallo aged cheese in a lamb sauce*

Local pork fillet with quince chutney

Biancomangiare with almond flakes, amaretto crumbs and figs vincotto

€ 60 per person (cover charge included)

Optional wine pairing € 30

Tasting menù Icarus (Fish)

Aperitif with sparkling wine and amouse bouches

Salmon pie with spinach flan, speck and asparagus cream

Chicory soufflé with crusted prawn on white broad bean puree

Crispy traditional pepper

Spaghetti alla chitarra with turnip greens soup and shrimp bisque

Cod with fried leek on a potato cream and glasswort

Rum and pear nougat cremoso

€ 70 per person (cover charge included)

Optional wine pairing € 30

The chosen menu must be identical for all guests at the same table.
No variations are permitted

Antipasti Appetizers

Polpette di pane di Matera con fonduta di pomodoro invernale ed emulsione di ricotta forte <i>Matera bread balls with tomato fondue and spicy ricotta emulsion</i> 1 - 3 - 7	€ 14
Vellutata di fave bianche con cicorielle selvatiche ripassate e cubetti croccanti di pane al peperone crusco <i>White broad bean velouté with sautéed wild chicory and chunks of fried bread with crusco pepper</i> 1	€ 16
Black Angus con misticanza, canestrato di Moliterno e cicoria catalogna all'aceto di ribes <i>Black Angus with mixed salad, canestrato cheese and catalonia chicory in blackcurrant vinegar</i> 7 - 12	€ 20
Bauletto di spada affumicato con fiordilatte, pomodoro camone e germogli <i>Smoked swordfish parcel with buffalo mozzarella, camone tomato and sprouts</i> 4 - 7	€ 23
Tortino di salmone, flan di spinaci e speck con vellutata di asparagi <i>Salmon pie with spinach flan, speck and asparagus cream</i> 4 - 7	€ 20

Primi
First courses

Cappellacci di cicoria e caciocavallo stagionato in grotta con ridotto di agnello lucano <i>Cappellacci pasta filled with chicory and caciocavallo aged cheese in a lamb sauce</i> 1 - 3 - 7	€ 21
Sfogliata di castagne con funghi cardoncelli, salsiccia pezzente e straciatella <i>Chestnut puff pastry lasagna with cardoncelli mushrooms, pezzente sausage and straciatella cheese</i> 1 - 3 - 7 - 8	€ 21
Riso Acquerello con zucca infornata e pancetta di suino lucano <i>Acquerello rice with baked yellow pumpkin and local pig bacon</i> 7 - 9 - 12	€ 20
Gnocchi di patate con fumetto di spigola, datterino giallo e bottarga di muggine <i>Potato gnocchi with sea bass fumet, yellow datterino tomatoes and mullet bottarga</i> 1 - 3 - 4	€ 21
Spaghetti alla chitarra con vellutata di cime di rapa e bisque di gamberi* <i>Spaghetti alla chitarra with turnip greens soup and shrimp* bisque</i> 1 - 2 - 7 - 12	€ 22

Contorni
Side dishes

Cialda di pane di Matera con cime di rapa stufate € 10
Matera bread wafer with stewed turnip greens

1

Funghi cardoncelli trifolati € 12
Sautèed cardoncelli mushrooms with garlic and parsley

Parmigianina di melanzane con basilico, € 12
pomodoro fresco e fiordilatte
*Eggplant parmigiana with basil, fresh tomatoes
and mozzarella cheese*

1 - 7

Peperoni cruschi € 12
Crispy traditional peppers

Secondi
Main courses

Filetto di maialino lucano con chutney di mela cotogna <i>Local pork fillet with quince chutney</i> 1 - 7	€ 25
Filetto di podolica con funghi cardoncelli, crema di marroni e ridotto di Aglianico <i>Podolica beef fillet with cardoncelli mushrooms, chestnut veloutè and Aglianico wine reduction</i> 8 - 12	€ 34
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con mandorle, crema di melanzana e colatura di scamorza fumè <i>Slow-cooked veal cheek with almonds, aubergine cream and smoked scamorza cheese</i> 8 - 7	€ 28
Strudel di agnello lucano con mela caramellata, uvapassa, pinoli tostati e borragine saltata <i>Lamb strudel with caramelized apple, raisins, toasted pine nuts and sautéed borage</i> 1 - 7 - 8 - 3	€ 28
Baccalà* con porro fritto su fonduta di patate e salicornia <i>Cod* with fried leek on a potato cream and glasswort</i> 4 - 7	€ 30

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
*Lucanian sospiro:
Traditional little sponge cake filled with chantilly cream
and brown sugar*
1 - 3 - 7

Bavarese ai marroni con gelè di mandarino e meringa € 10
Chestnut bavarian cream with mandarin jelly and meringue
3 - 7 - 8

Cremoso al torroncino, rum e pera € 10
Rum and pear nougat cremoso
1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

Scorzette lucane di mandorla al cioccolato € 8
*Scorzette lucane:
Traditional lucanian 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 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 Craft digestive made with 43 local herbs and spices	€ 5
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.