

Me nu

A stylized sunburst graphic composed of several triangular rays in red and teal, radiating from behind the word 'Menu'.

AL BRUCIO

IL CONCIA PANINI



Nonno Baffo

8,50 €

Brasciola strarotolata alla Nonno Baffo
immersa nel sugo / *Style rolled brasciola
immersed in tomato sauce*

Nonna Bruna

8 €

Polpette della nonna di suino nero e vitello locali
cotte nel pomodoro fresco, basilico e fonduta di
caciocavallo stagionato in grotta
*Grandma's meatballs made with local black pork
and veal cooked in fresh tomato, basil and
cave-aged caciocavallo fondue*

Teresina

8 €

Salsiccia pezzente locale al pomodoro fresco
Local Pezzente sausage with fresh tomato

Zia Maria

8 €

Parmigiana di melanzane con pecorino local e basilico
Eggplant Parmigiana with local Pecorino and basil

Il Brigante

9 €

Pulled pork del brigante di suino nero local conciato
con le erbe della Murgia materana
e polvere di peperone crusco
*Pulled pork del brigante from local black pigs
seasoned with herbs from Murgia Materana and
crusco pepper powder*



Lo Strazzo

9 €

Strazzata di manzo scioglievole con sugo di cipolle alla genovese, caciocavallo stagionato in grotta e peperone crusco / *Melting beef strazzata with onion sauce Genovese, caciocavallo cave-aged and Crusco pepper*

Porco alla Lucana

9 €

Porchetta arrosto, caciocavallo stagionato in grotta, zucchine sott'olio / *Roasted porchetta, cave-aged caciocavallo, pickled zuchinis*

Porco del Contadino

9 €

Porchetta arrosto, filetti di melanzane sott'olio, scaglie di pecorino locale / *Roasted porchetta, eggplant fillets in oil, flakes of local pecorino cheese*

Porco del casaro

9 €

Porchetta arrosto, cipolla agrodolce e stracciatella / *Roasted Porchetta, sweet and sour onion and stracciatella*

Capocantiere

6 €

Mortadella bolognese / *Mortadella from Bologna*

Manovale

7 €

Mortadella bolognese e caciocavallo stagionato in grotta / *Mortadella from Bologna and Caciocavallo aged in cave*



La Goccia

7 €

Mortadella bolognese, pecorino locale e aceto balsamico / *Mortadella from Bologna, local pecorino and balsamic vinegar*

Il Cucipiatti

8 €

Mortadella bolognese, stracciatella, zucchine sott'olio / *Mortadella from Bologna, stracciatella, courgettes in oil*

San Francesco

8 €

Mortadella bolognese, caciocavallo stagionato in grotta al peperone e filetti di melanzane sott'olio / *Mortadella from Bologna, cave-aged caciocavallo with pepper and eggplant fillets in oil*

Senza Ragione

9 €

Pancetta arrotolata di suino nero locale, crema di olive nere della collina materana e scaglie di pecorino locale / *Rolled bacon of local black pork, cream of Matera hill black olives and flakes of local pecorino cheese*

La Festa

9 €

Pancetta arrotolata di suino nero locale, pomodori secchi, stracciatella / *Rolled bacon from local black pork, dried tomatoes, Stracciatella*



Il Carro **8 €**

Pancetta arrotolata di suino nero locale, funghi sott'olio, caciocavallo stagionato in grotta
Rolled bacon from local black pork, mushrooms in oil, cave-aged caciocavallo

Barisano **9 €**

Capocollo di suino nero locale, pomodori secchi e stracciatella / *Local black pork capocollo, dried tomatoes and stracciatella*

Rupestre - Caponata **7 €**

Idris **10 €**

Capocollo di suino nero locale, mozzarella di bufala e pesto di basilico / *Local black pork capocollo, buffalo mozzarella and basil pesto*

Sant'Ilario **12 €**

Crudo di Parma, mozzarella di bufala, tartufo, basilico, datterino giallo e olio evo bio lucano / *Parma ham, buffalo mozzarella, truffle, basil, yellow datterino tomatoes and Lucanian organic extra virgin olive oil*

Basilischi **10 €**

Crudo di Parma, stracciatella, pesto di basilico e olio evo bio locale / *Parma ham, stracciatella, basil pesto and organic local extra virgin olive oil*



Tramontano

10 €

Crudo di Parma, caciocavallo stagionato in grotta, peperone crusco e olio evo bio locale / *Parma ham, cave-aged caciocavallo, crusco pepper and local organic extra virgin olive oil*

MurgiAmo

8 €

Mozzarella di bufala, pomodoro costoluto, basilico, origano della Murgia materana e olio evo bio locale
Buffalo mozzarella, ribbed tomato, basil, oregano from Murgia Materana and organic local extra virgin olive oil

La Grotta di "Tofu"

10 €

Crema di olive nere della collina materana, tofu affumicato, pomodoro costoluto e olio bio locale
Black olive cream from Matera hill, smoked tofu, ribbed tomato and local organic oil

Caveoso

9 €

Melanzana grigliata, crema spalmabile vegana, pomodoro costoluto, basilico e olio evo bio locale
Grilled eggplant, vegan spreadable cream, ribbed tomato, basil and organic local extra virgin olive oil



Tibetano

12 €

Salume vegano, crema spalmabile vegana,
melanzane sott'olio e pomodori secchi

*Vegan salami, vegan spread, eggplants in oil
and dried tomatoes*

Tagliere per due Al Brucio

25 €

Degustazione di prodotti tipici cucinati secondo
la tradizione e selezione di formaggi e salumi del
territorio / *(per 2 persons) Tasting of typical
products cooked according to tradition and
selection of cheeses and local cured meats*

Tagliere per due Della Murgia

20 €

Salumi e formaggi selezionati da allevamenti del
territorio / *(per 2 persons) Selected cured meats
and cheeses from local farms*

