

DA MÒ
ristorante

MATERA
VIA BRUNO BUOZZI



MENU
spring summer

INIZIO

“GIN TONIC LUCANO”

gin al ginepro fermentato, tonic water, peperone crusco, scorza di lime
fermented juniper gin, tonic water, crusco pepper, lime zest
Euro 12

“NEGRONI SBAGLIATO”

franciacorta, vermouth rosso, bitter, arancia
franciacorta, red vermouth, bitter, orange
Euro 10

“LAVANDA MULE”

vodka aromatizzata alla lavanda, granita di lime, ginger ale
lavender flavored vodka, lime granita, ginger ale
Euro 12

“SPRITZ - HUGO SPRITZ”

prosecco, aperol, soda & prosecco, fiori di sambuco, soda
prosecco, aperol, soda & prosecco, flowers of elderberry, soda
Euro 8

“ANALCOLICO ALLA FRUTTA”

selezionato da noi
fruity soft drink selected by us
Euro 8

“BOLLICINE”

Franciacorta
selection from our wine cellar
Euro 10

“BIRRA”

bionda, ambrata
blonde or amber beer
Euro 7

Coperto € 3

Bevande, Acqua Naturale, Effervescente € 3

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze
please kindly inform the staff about any potential allergy or intollerances.

PERCORSO DEGUSTAZIONE

IL VIAGGIATORE

€uro 39

“IL NOSTRO BENVENUTO”

our treat from the kitchen

“LU TRIEDDRO”

cavato a tre dita, mollica di pane, peperoni cruschi

three-fingered made pasta, breadcrumbs, crusco pepper

“TRA CAPO E COLLO”

vitello all’aglianico, patata affumicata al faggio, mela e vincotto

aglianico cooked meat, beech smoked potato, apple and fig vincotto

“SFOGLIA DI SPORCAMUSS”

pasta sfoglia, crema casalinga, amarene visciole

puff pastry, homemade custard, black cherry

abbinamento vini 2 calici € 16.00

2 piece wine pairing

Il Percorso di Degustazione viene realizzato per l’intero Tavolo

The tasting path is made for the whole table

PERCORSO DEGUSTAZIONE

Mò
€uro 49

“IL NOSTRO BENVENUTO”

our treat from the kitchen

“PAN PERS”

caciocavallo podolico, mollica croccante, patata al sale, miele di fiori estivi
podolico caciocavallo, crunchy breadcrumb, salt baked potatoes, summer flower honey

“LU TRIEDDRO”

pasta cavata a tre dita, mollica di pane, peperoni cruschi
three-fingered made pasta, breadcrumbs, crusco pepper

“TRA CAPO E COLLO”

vitello all’aglianico, patata affumicata al faggio, mela e vincotto
aglianico cooked meat, beech smoked potato, apple and fig vincotto

“SFOGLIA DI SPORCAMUSS”

pasta sfoglia, crema casalinga, amarene visciole
puff pastry, homemade custard, black cherry

abbinamento vini 2 calici € 16.00

2 piece wine pairing

abbinamento vini 3 calici € 24.00

3 piece wine pairing

Il Percorso di Degustazione viene realizzato per l’intero Tavolo

The tasting path is made for the whole table

PERCORSO DEGUSTAZIONE

MOMENTI

€uro 69

“IL NOSTRO BENVENUTO”

our treat from the kitchen

“UN POLLO CHE RINCORRE IL SUO MONDO”

pollo, verdure dell'orto, lattuga, mais, formaggio primo sale
chicken, garden vegetables, lettuce, corn, young salt cheese

“PIZZA LIQUIDA DI BACCALÀ”

pizza liquida, pomodoro, baccalà, origano
liquid pizza, tomato, cod, oregano

“GIN LEPRE”

orecchiette, ragù di lepre, tre stagionature di pecorino, gin
orecchiette, hare sauce, pecorino cheese in three different seasons | gin

“RISONE CACIO E PEPE”

pastina, fragola di Policoro, cacio e pepe, yuzu
pastina, Policoro strawberry, cacio and pepper, yuzu

“MANZO”

guancia di manzo, aglianico del vulture, zucca, tartufo
beef cheek, Aglianico of Vulture, butternut squash, truffle

“TORNA A SURRIENTO”

lemon crud, corallo di pane, capperi
lemon crud, bread wafer, capers

“PICCOLA PASTICCERIA”

small patisserie

abbinamento vini 3 calici € 24.00

3 piece wine pairing

abbinamento vini 4 calici € 32.00

4 piece wine pairing

abbinamento vini 5 calici € 40.00

5 piece wine pairing

Il Percorso di Degustazione viene realizzato per l'intero Tavolo

The tasting path is made for the whole table

ANTIPASTI ALLA CARTA

“PAN PERS”

caciocavallo podolico, mollica croccante, patate al sale, miele
podolico caciocavallo, crunchy breadcrumb, salt baked potatoes, honey
Euro 16

“PROVOCAZIONE AL PORCINO CONGELATO”

patate di montagna affumicata, uovo fritto, gelo di porcino
smoked mountain potato, fried egg, chilled porcini mushroom
Euro 18

“UN POLLO CHE RINCORRE IL SUO MONDO”

pollo, verdure dell'orto, lattuga, mais, formaggio primo sale
chicken, garden vegetables, lettuce, corn, young salt cheese
Euro 16

“PIZZA LIQUIDA DI BACCALÀ”

pizza liquida, pomodoro, baccalà, origano
liquid pizza, tomato, cod, oregano
Euro 17

“TARTARA”

vitello, maionese di rafano, fragola di Policoro, tartufo
veal tartare, horseradish mayonnaise, Policoro strawberry, truffle
Euro 19

PRIMI PIATTI ALLA CARTA

“FAVE E CICORE”

tortelloni, cicorielle, caciocavallo, polvere di pezzente

tortelloni pasta, fav, chicory, shredded salami powder

€uro 19

“TRIEDDRO”

cavato a tre dita, mollica di pane, peperone crusco

three-fingered made pasta, breadcrumbs, crusco pepper

€uro 18

“GIN LEPRE”

orecchiette, ragù di lepre, tre stagionature di pecorino, gin

orecchiette, hare sauce, pecorino cheese in three different seasons, gin

€uro 18

“SPAGHETTONE”

spaghettoni, burro e alici, tarallo, caviale di colatura, tartufo

big spaghetti, butter and anchovies, tarallo, caviar dripping, truffle

€uro 22

SECONDI PIATTI ALLA CARTA

“TRA CAPO E COLLO”

vitello all’aglianico, patata affumicata al faggio, mela e vincotto

aglianico cooked meat, beech smoked potato, apple and fig vincotto

€uro 29

“BACCALÀ IN GIARDINO DI ORTAGGI”

baccalà, pomodoro, giardiniera di verdure

cod, tomato, crispy vegetables

€uro 25

“ASADO”

agnello, patata ai profumi della Murgia, cardoncello

lamb, rosemary potato, mushroom

€uro 28

“MANZO”

guancia di manzo, aglianico del vulture, zucca, tartufo

beef cheek, Aglianico of Vulture, squash, truffle

€uro 28