



PALAZZO DEL DUCA

Nel Menu del nostro ristorante trovate la Matera che ci piace, in costante equilibrio fra passato e futuro, tra recupero della tradizione, creatività e curiosità con culture, prodotti e idee sapientemente bilanciati dal nostro Chef Mario David.

In our restaurant Menu you will find the Matera we like, in constant balance between the past and the future, between the recovery of tradition, creativity and curiosity with cultures, products and ideas expertly balanced by our Chef Mario David.

Dans le menu de notre restaurant, vous trouverez la Matera que nous aimons, en équilibre constant entre le passé et l'avenir, entre la récupération de la tradition, la créativité et la curiosité avec des cultures, des produits et des idées savamment équilibrés par notre chef Mario David.

SU RICHIESTA PRODOTTI SENZA GLUTINE
Gluten-free products upon request
Produits sans gluten sur demande



PALAZZO DEL DUCA

ANTIPASTI

Starters

Puré di fave e cicoria con polvere di peperone crusco e cipolla dorata (2)
Broad beans cream with chicory, "Crusco" pepper powder and crispy onion
Purée de fèves et chicorée avec poudre de poivron "crusco" et oignon croustillant
€ 18

Peperoni cruschi di Senise con miele di acacia
Crispy "Crusco" peppers with acacia honey
Poivrons croustillants avec miel d'acacia
€ 18

Tortino di patate e funghi cardoncelli su crema di caprino (1,2)
Potato and "Cardoncelli" mushrooms pie on goat cheese fondue
Petite tarte aux pommes de terre et champignons sur fondue de fromage de chèvre
€ 18

Uovo pochè su letto di asparagi saltati al burro e tartufo nero lucano (1,3)
Poached egg on asparagus with butter and local black truffle
Oeuf poché avec asperges au beurre et truffe noire locale
€ 22

Tartare di ricciola su mirepoix di mango con stracciatella e confettura di fichi (1)
Amberjack tartare on chopped mango, "Stracciatella" cheese and figs jam
Tartare de lich sur mirepoix de mangues, fromage frais à pâte filée et confiture de figues
€ 24



PALAZZO DEL DUCA

PRIMI
First courses

Orecchiette con vellutata di cime di rape, crema di acciughe, pane bruschettato e stracciatella (1,2)
Orecchiette pasta with turnip tops cream, anchovy cream, toasted bread and "Stracciatella" cheese
Orecchiette pâtes avec crème de pousses de navet, crème d'anchois, pain grillé et fromage frais à pâte filée
€ 22

Cavatelli con seppia del mar Ionio e fagioli cannellini (1,2)
Cavatelli pasta with cuttlefish of the Ionian Sea and beans
Cavatelli pâtes avec seiches de la mer Ionienne et haricots
€ 24

Ravioli di bufala su fonduta di caprino e tartufo nero lucano (1,2,3)
Ravioli stuffed with Buffalo's milk mozzarella cheese, fresh goat's cheese cream and local black truffle
Raviolis de mozzarella de bufflonne sur crème de fromage de chèvre frais et truffe noire locale
€ 24

Orecchiette di grano arso alla crema di pistacchio di Stigliano con rana pescatrice (1,2,7)
Burnt wheat orecchiette pasta, Stigliano pistachio cream and Angler fish
Orecchiette de blé brûlé pâtes à la crème de Stigliano pistache avec baudroie
€ 24

Trofie con funghi cardoncelli dell'Alta Murgia e salsiccia pezzente materana (2)
Trofie pasta with "Cardoncelli" mushrooms and local sausage
Trofie pâtes avec champignons et saucisse locale
€ 22

Calamarata all'astice su passatina di ceci neri di Pomarico (1,2,8)
Calamarata pasta with lobster and cream of local black chick-peas
Calamarata pâtes avec homard et crème de pois chiches noirs locales
€ 30



PALAZZO DEL DUCA

SECONDI
Main Courses

Agnello delle Dolomiti Lucane alla griglia
Chargrilled Lamb from Lucanian Dolomites
Agneau grillé des Dolomies Lucaniennes
€ 26

Filetto di Maialino nero lucano su alzatina di cicorielle e salsa alle noci (1,2,7)
Fillet of Lucanian black pork with chicory and walnuts sauce
Filet de porc noir du territoire avec chicorée et sauce aux noix
€ 26

Tagliata di vitello con fichi caramellati e salsa demi-glace (1,2)
Sliced of veal with caramelised figs and demi-glace sauce
Tranche de veau avec figues caramélisées et sauce demi-glace
€ 28

Tentacoli di polpo grigliato su purea di patate al limone e cipolla caramellata (1)
Grilled octopus tentacles, mashed potatoes lemon flavoured and caramelised onion
Tentacules de poulpe grillés, purée de pommes de terre au citron et oignon caramélisé
€ 26

Filetto di Spigola con salsa leggera al limone e mandorle tostate (1,2,7)
Fillet of sea bass with lemon sauce and toasted almonds
Filet de loup de mer avec sauce citronnée et amandes grillées
€ 28

Delizie di baccalà in tempura su crema di fave e cipolla dorata (2)
Fried cod on broad beans cream and crispy onion
Morue frite avec purée de fèves et oignon croustillant
€ 26



PALAZZO DEL DUCA

CONTORNI
Side dishes

Insalata mista
Mixed salad
Salade mixte
€ 7

Insalata di pomodori con cipolla
Tomato and onion salad
Salade de tomates et d'oignons
€ 7

Patate al rosmarino
Rosemary potatoes
Pommes de terre au romarin
€ 8

Spinaci al burro con lamelle di mandorle tostate (1,7)
Spinach with butter and toasted almonds
Épinards au beurre avec amandes grillées
€ 10



PALAZZO DEL DUCA

DOLCI

Desserts

8€

Tortino ricotta e noci (1,2,3,7)
Ricotta cheese and walnut parfait
Parfait à la ricotta et aux noix

Delizia al limone e fragola (1,2,3)
Lemon and strawberry delice
Délice aux fraises et au citron

Cuore dei Sassi (1,2,3,7)
Heart of Sassi
Coeur des Sassi

Tiramisù (1,2,3,7)

Gelato (1,3)
Ice Cream

7€

SU RICHIESTA PRODOTTI SENZA GLUTINE

Gluten-free products upon request
Produits sans gluten sur demande

SERVIZIO COPERTO

Cover charge per person
Service par personne

€ 4

*Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze ad una delle seguenti categorie alimentari:
1) Latte/Lattosio 2) Glutine 3) Uova 4) Arachidi 5) Sesamo 6) Soia 7) Frutta a guscio 8) Sedano 9) Senape*

*Please communicate any allergies or intolerances to one of the following food categories:
1) Milk/Lactose 2) Gluten 3) Eggs 4) Peanuts 5) Sesame 6) Soy 7) Nuts 8) Celery 9) Mustard*

*Veillez communiquer les allergies ou intolérances à l'une de ces catégories d'aliments:
1) Lait/Lactose 2) Gluten 3) œufs 4) Cacahuètes 5) Sesame 6) Soja 7) Fruits secs 8) Céleri 9) Moutarde*