

VETERA



MATERA

MENU BAR FOOD

Tra viaggi e cucine del mondo nascono idee, sapori e ispirazioni.

Qui, nel cuore di Matera, l'esperienza internazionale incontra
l'anima autentica della Basilicata.

La proposta gastronomica dedicata al Bar è un incontro tra memoria,
territorio e creatività contemporanea.

Un viaggio che parte lontano e approda tra queste pietre antiche.

From travels and world cuisines come ideas, flavors, and inspiration.

*Here, in the heart of Matera, international experience meets
the authentic soul of Basilicata.*

*The gastronomic offering dedicated to the Bar is a meeting point
between memory, territory and contemporary creativity.*

A journey that begins far away and arrives among these ancient stones.

Eduardo Estatico

Scoprite la nostra selezione, pensata per accompagnare attimi
di quiete, condivisione o ispirazione.

*Explore our selection, crafted to accompany moments of calm,
connection or inspiration.*

Servito tutti i giorni, dalle **15:00 alle 22:30**

Served daily from 3:00 PM to 10:30 PM



PANINI Sandwiches

TOAST PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ € 22

Pane a lievitazione naturale, prosciutto cotto di Parma 24 mesi e caciocavallo podolico della Basilicata

TOAST WITH COOKED HAM AND CHEESE ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰

Naturally leavened bread, 24-month Parma cooked ham and Basilicata Podolico caciocavallo cheese

CLUB SANDWICH DI POLLO ¹⁻³⁻¹⁰ € 28

Pane a lievitazione naturale, pollo e uova di fattoria, pancetta di nero lucano, lattuga e pomodoro

CHICKEN CLUB SANDWICH ¹⁻³⁻¹⁰

Naturally leavened bread, farm-raised chicken and eggs, Lucanian black pork bacon, lettuce and tomato

LOBSTER ROLL ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹⁰ € 45

Pane all'olio, astice al vapore, pomodoro costoluto di Maratea, lattuga romana, erba cipollina, maionese al wasabi e limone di Sorrento

LOBSTER ROLL ¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹⁰

Oil-infused brioche bread, steamed lobster, Maratea "Costoluto" tomato, Romaine lettuce, chives, wasabi mayo and Sorrento lemon

PER INIZIARE To Start

GRAN TAGLIERE LUCANO PER DUE PERSONE ⁷ € 45

Selezione di salumi di maiale nero salumificio Carbone, formaggi, latticini della Murgia e pomodorini semi dry

GREAT LUCANIAN PLATTER FOR TWO ⁷

A selection of Nero Lucano pork cold cuts from the Carbone craft butchery, cheeses, Murgia dairy specialties and semi-dry cherry tomatoes

TAPAS

PANINO AL VAPORE ¹⁻³⁻⁷ € 14

Polpetta frita, provola affumicata, cardoncelli della Murgia e peperoni cruschi di Senise

STEAMED BUN ¹⁻³⁻⁷

Fried meatball with smoked provola cheese, Murgia Cardoncelli mushrooms and Senise cruschi peppers

TIRADITO LUCANO ⁴⁻⁶⁻⁸ € 18

Spigola, salsa ponzu, salsiccia pezzente e quinoa croccante

LUCANIAN TIRADITO ⁴⁻⁶⁻⁸

Sea bass, ponzu sauce, pezzente sausage and crunchy quinoa

CRISPY RICE ³⁻⁴

€ 18

Tartara di salmone, salsa guacamole, pomodoro e wasabi

CRISPY RICE ³⁻⁴

Salmon tartare, guacamole, tomato and wasabi

CANCALE/SORRENTO TONIC ³⁻⁴⁻¹⁴

€ 28

Ostriche Gillardeau, spuma al Gin Costiera dell'azienda Piemme e caviale Asetra

CANCALE/SORRENTO TONIC ³⁻⁴⁻¹⁴

Gillardeau oysters, gin espuma made with Costiera Gin from the Piemme company and Asetra caviar

PER FINIRE IN DOLCEZZA***To End on a Sweet Note*****TIRAMISÙ A MATERA** ¹⁻³⁻⁷

€ 16

Zabaione e spuma al mascarpone, pane di Matera, amaro lucano e caffè

TIRAMISU IN MATERA ¹⁻³⁻⁷

Zabaglione and mascarpone mousse, Matera bread, Lucano amaro liqueur and coffee

METAMORFOSI DI CASSATA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 18

Ricotta della Murgia, pistacchio di Stigliano, capperi di Matera e arancia staccia di Tursi

CASSATA METAMORPHOSIS ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Murgia ricotta, Stigliano pistachio, Matera capers, and Tursi "Staccia" orange

SELEZIONE DI GELATI ARTIGIANALI ³⁻⁷⁻⁸

€ 12

Vaniglia del Madagascar e pistacchio di Stigliano

ARTISANAL GELATO SELECTION ³⁻⁷⁻⁸

Madagascar vanilla and Stigliano pistachio

SELEZIONE DI SORBETTI ARTIGIANALI

€ 12

Cioccolato di Modica, limone di Sorrento e pesca bianca

ARTISANAL SORBET SELECTION

Modica chocolate, Sorrento lemon and white peach

ELENCO ALLERGENI (REG. 1169/2011)
ALLERGEN LIST (REG. 1169/2011)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

1. GLUTEN-CONTAINING CEREALS

Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and products thereof

2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI

2. SHELLFISH AND DERIVED PRODUCTS

3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI

3. EGGS AND DERIVED PRODUCTS

4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI

Tranne gelatina o colla di pesce usata come chiarificante nella birra e nel vino

4. FISH AND DERIVED PRODUCTS

Except gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine

5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI

5. PEANUTS AND DERIVED PRODUCTS

6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI

6. SOY AND DERIVED PRODUCTS

7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI

7. MILK AND DERIVED PRODUCTS

8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi,

noci del Queensland e derivati

8. MILK AND DERIVED PRODUCTS

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland walnuts, and products thereof

9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI

9. CELERY AND DERIVED PRODUCTS

10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI

10. MUSTARD AND DERIVED PRODUCTS

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI

11. SESAME SEEDS AND DERIVED PRODUCTS

12. ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazioni superiori a 10 mg/kg 0 10 mg/l espressi come SO₂

12. SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

In concentrations above 10 mg/kg 0 10 mg/l expressed as SO₂

13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI

13. LUPINES SEEDS AND DERIVED PRODUCTS

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI

14. SHELLFISH SEEDS AND DERIVED PRODUCTS

Gli allergeni sono indicati sul menu o nel registro apposito.

Le preparazioni sono artigianali, quindi non si garantisce l'assenza totale di tracce anche se non previste. Il personale è disponibile per ogni informazione.

Il nostro pescato, acquistato fresco, viene abbattuto a -20°C per garantirne sicurezza e salubrità.

Il pesce crudo è sottoposto a bonifica secondo il regolamento (CE) 853/2004.

Allergens are indicated on the menu or in the appropriate register.

Preparations are artisanal, so total absence of traces is not guaranteed even if not expected. The staff is available for any information. Our catch, purchased fresh, is blast chilled to -20°C to ensure its safety and wholesomeness.

Raw fish is subjected to reclamation according to Regulation (EC) 853/2004.