



Menu Colazione

BREAKFAST MENU

DALLA CUCINA — À LA CARTE

FROM THE KITCHEN — À LA CARTE

LE UOVA AL PIATTO – BAKED EGGS

Uova fritte – *Fried eggs* ³

Uova bollite – *Boiled eggs* ³

Uova strapazzate – *Scrambled eggs* ³

OMELETTE

Al naturale – *Plain Omelette* ³

Farcite – *Stuffed omelette*

al pomodoro – *with tomato* ³

al formaggio – *with cheese* ³⁻⁷

al prosciutto cotto – *with prosciutto cotto* ³

alle cipolle – *with onions* ³

con avocado – *with avocado* ³

ai funghi – *with mushrooms* ³

UOVA SALUTARI – HEALTHY EGGS

Omelette bianca – *Egg white Omelette* ³

Strapazzata bianca – *Egg white scramble* ³

TUTTE LE UOVA SARANNO SERVITE CON PANE TOSTATO ¹

ALL EGGS WILL BE SERVED WITH TOASTED BREAD ¹

A scelta si potrà aggiungere:

Optional add-ons:

Pancetta croccante di suino nero Lucano –

Crispy Lucanian black pork bacon

PESCE AFFUMICATO AL LEGNO DI ULIVO – OLIVE WOOD SMOKED FISH

Salmone selvaggio scozzese – *Scottish wild salmon* ⁴

PANINO CLASSICO - CLASSIC SANDWICH

Pane di Matera tostato con prosciutto cotto e pecorino di Filiano ¹⁻⁷
Toasted Matera bread with cooked ham and Pecorino di Filiano cheese ¹⁻⁷

MOMENTI DI DOLCEZZA – SWEET MOMENTS

Pancakes con banana e sciroppo d'acero ¹⁻³⁻⁷
Banana pancakes with Maple Syrup ¹⁻³⁻⁷

Porridge di Farro e Avena Bio all'acqua o al latte Nobile ¹⁻⁷⁻⁸
Organic spelt and oat porridge with water or Latte Nobile milk ¹⁻⁷⁻⁸

Crepes con crema spalmabile alla Gianduja al latte ¹⁻³⁻⁷
Crepes with milk Gianduja chocolate spread ¹⁻³⁻⁷

SU GENTILE RICHIESTA SONO DISPONIBILI PRODOTTI SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE PRODUCTS ARE AVAILABLE UPON REQUEST

DAL BAR – *FROM THE BAR*

Espresso

Doppio Espresso – *Double Espresso*

Decaffeinato – *Decaf coffee*

Caffè d'orzo – *Barley coffee* ¹

Caffè Americano

Caffè Ginseng – *Ginseng coffee*

Cappuccino ⁷

Caffè & Latte ⁷

Latte Macchiato ⁷

Ciocolata calda – *Hot chocolate* ⁷

SELEZIONE DI LATTE – *MILK SELECTION* ⁷⁻⁸

Latte Nobile dell'Appennino Lucano –
Latte Nobile from the Lucanian Apennines

Latte scremato – *Skimmed milk*

Latte senza lattosio – *Lactose-free milk*

Latte di mandorla – *Almond milk*

Latte di soia – *Soy milk*

Latte di avena – *Oat milk*

TÈ & INFUSI – *TEA & HERBAL INFUSIONS*

Selezione di tè, tisane e infusi "Le vie del Tè" a richiesta –
Selection of teas, herbal teas & Infusions "Le vie del Tè"

BOLLICINE – *SPARKLING WINES*

Andreola - Vigneto Dirupo
Valdobbiadene Prosecco Superior DOCG Brut

DALLA CUCINA — GRAN CARTE

FROM THE KITCHEN — GRAN CARTE

UOVA SPECIALI — SPECIAL EGGS

Uova alla Benedict — *Eggs Benedict* ¹⁻³⁻⁷ € 22

Uova pochè, prosciutto cotto di Parma, salsa olandese
Poached eggs, prosciutto cotto from Parma, hollandaise sauce

Uova alla Royale — *Eggs Royale* ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ € 26

Uova pochè, salmone selvaggio affumicato, salsa olandese
Poached eggs, smoked wild salmon, hollandaise sauce

Uova in purgatorio — *Eggs in Purgatory* ¹⁻³⁻⁷ € 22

Uova pochè, mozzarella, basilico e salsa al pomodoro
Poached eggs, mozzarella, basil and tomato sauce

Uova alla Antonine Carême — *Eggs Antonine Carême* ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ € 40

Uova pochè, salsa olandese, erba cipollina e caviale Asetra
Poached eggs, hollandaise sauce, chives and Asetra caviar

Omelette Soufflé alla Mère Poulard ¹⁻³⁻⁷ € 22

Omelette Soufflé Mère Poulard ¹⁻³⁻⁷

Uova montate, crema di latte Nobile, caciocavallo podolico della Basilicata
Whipped eggs, Noble Milk cream and Podolico caciocavallo cheese from Basilicata

PANINI SPECIALI — SPECIAL SANDWICHES

Avocado Toast ¹⁻³⁻⁴ € 26

Pane di Matera tostato, uovo in camicia, crema di avocado e salmone selvaggio affumicato
Toasted Matera bread, poached egg, avocado cream and smoked wild salmon

Lucano — *Lucano* ¹⁻⁷ € 24

Pane di Matera tostato, cardoncelli trifolati, stracciatella e capocollo di nero Lucano
Toasted Matera bread, sautéed cardoncelli mushrooms, Stracciatella cheese and Nero Lucano pork capocollo

MOMENTI DI DOLCEZZA – SWEET MOMENTS

Pain Perdu ¹⁻³⁻⁷

€ 16

French Toast di Pane di Matera, frutti di bosco e sciroppo d'acero
French Toast made with Matera bread, served with berries and Maple Syrup

SU GENTILE RICHIESTA SONO DISPONIBILI PRODOTTI SENZA GLUTINE
GLUTEN-FREE PRODUCTS ARE AVAILABLE UPON REQUEST

DAL BAR – FROM THE BAR

Spremuta di limone di Sorrento
Freshly squeezed lemon juice from Sorrento

€ 12

Frullato di frutta fresca del giorno
Freshly squeezed smoothie of the day

€ 16

Centrifugato di frutta e verdura del giorno ⁹
Freshly squeezed fruit and vegetables juice of the day ⁹

€ 16

SU GENTILE RICHIESTA È POSSIBILE CONSULTARE IL MENÙ DEL BAR

BOLLICINE – SPARKLING WINES



Terra dei Re - Vulcano 800 Metodo Classico Brut Rosè (Pinot Noir)

€ 20

Taittinger - Champagne Brut Prestige (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero)

€ 25

LA COLAZIONE DEL VETERA

Ci sono terre che si comprendono solo attraversandole lentamente. La Basilicata è una di queste. Tra montagne, colline e pianure custodisce gesti antichi, stagioni rispettate e tradizioni tramandate nel tempo.

La colazione del Vetera nasce da questo viaggio: tra mani strette e storie condivise, alla scoperta di chi custodisce l'anima gastronomica della regione.

Ai piedi del Monte Vulture, le api dell'azienda L'Oro dei Fiori Rondinella producono mieli dal profumo unico.

Sull'altopiano lucano nasce il Latte Nobile di Taverna Centomani, base di yogurt e latticini delicati.

La tradizione della norcineria vive nei salumi del Salumificio Carbone, mentre latticini freschissimi arrivano dal Caseificio Maggiore e le uova biologiche dall'Azienda Agricola Padula.

Il pane e i lievitati arrivano dal Panificio Cifarelli di Matera, mentre molti dei prodotti da forno della colazione (torte, biscotti e fette biscottate) sono preparati direttamente nella cucina del Vetera, con ingredienti selezionati e nel rispetto della stagionalità.

Accanto alla colazione più classica ho voluto creare anche un piccolo angolo mediterraneo con ingredienti dell'Azienda Agricola De Carlo (carciofi, pomodorini semi-dry e cardoncelli) insieme alle olive infornate di Ferrandina dell'azienda agricola Lacertosa, Presidio Slow Food ottenuto dalla cultivar Majatica e simbolo della tradizione della collina di Ferrandina in provincia di Matera.

Tra le eccellenze della terra non potevano mancare i Fagioli di Sarconi IGP dell'Azienda Agricola Belisario, coltivati su terreni alluvionali irrigati dalle acque leggere dello Sciaura, che donano al legume una straordinaria tenerezza.

Frutta e verdura di stagione arrivano quotidianamente da Casa della Frutta, dove mi accolgono sempre con il sorriso, perché scegliere un ingrediente significa prima toccarlo, annusarlo e conoscere le mani di chi lo ha coltivato.

Un'eccellenza che arriva da lontano il burro Échiré, dalla Valle della Loira, considerato tra i migliori al mondo. La sua finezza accompagna le nostre confetture preparate con frutta biologica di stagione.

La colazione del Vetera è così il primo viaggio della giornata: un incontro con i paesaggi, i profumi e le storie della Basilicata.

La mia è una cucina di mercato, fatta di stagioni, di territorio e di tradizioni umane.

Così la colazione del Vetera diventa il primo viaggio della giornata: un incontro con i paesaggi, i profumi e le storie di questa terra fantastica.

Eduardo Estatico

THE VETERA BREAKFAST

There are lands that can only be truly understood by moving through them slowly. Basilicata is one of them. Between mountains, hills and plains, it preserves ancient gestures, respected seasons and traditions passed down through time.

The Vetera breakfast is born from this journey: from handshakes and shared stories, discovering those who safeguard the gastronomic soul of this region.

At the foot of Mount Vulture, the bees of L'Oro dei Fiori Rondinella produce honey with a unique aroma.

On the Lucanian plateau, Latte Nobile from Taverna Centomani is produced, forming the base of delicate yogurts and dairy products.

The tradition of charcuterie lives on in the cured meats of Salumificio Carbone, while fresh dairy products come from Caseificio Maggiore and organic eggs from Azienda Agricola Padula.

Bread and leavened goods are supplied by Panificio Cifarelli in Matera, while many baked items served at breakfast (cakes, biscuits and rusks) are prepared directly in the Vetera kitchen, using carefully selected ingredients and respecting seasonality.

Alongside a more classic breakfast, I have also created a small Mediterranean corner featuring ingredients from Azienda Agricola De Carlo (artichokes, semi-dried tomatoes and cardoncelli mushrooms), together with baked Ferrandina olives from Azienda Agricola Lacertosa, a Slow Food Presidium obtained from the Majatica cultivar and a symbol of the tradition of the Ferrandina hills in the province of Matera.

Among the land's finest products, Sarconi IGP beans from Azienda Agricola Belisario could not be missing. Grown on alluvial soils and irrigated by the light waters of the Sciaura river, they are known for their extraordinary tenderness.

Seasonal fruit and vegetables are delivered daily by Casa della Frutta, where I am always welcomed with a smile, because choosing an ingredient means first touching it, smelling it and knowing the hands that cultivated it.

An excellence from afar is Échiré butter, from the Loire Valley, considered among the finest in the world. Its delicacy accompanies our jams, prepared with seasonal organic fruit.

The Vetera breakfast thus becomes the first journey of the day: an encounter with the landscapes, aromas and stories of Basilicata.

Mine is a market-driven cuisine, shaped by seasons, territory and human traditions. In this way, the Vetera breakfast becomes the first journey of the day: an encounter with the landscapes, aromas and stories of this extraordinary land.

Eduardo Estatico

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 utilizzata 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. NUTS

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 con il numero di riferimento o sul registro degli allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale e non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

Allergens are indicated on the menu with the reference number or on the allergen register.

In-house productions are artisanal in nature and therefore it is not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in the finished products, even when not provided for in the recipe. The staff is available for further information.

Info trattamento abbattimento e allergeni. Il nostro pescato viene acquistato fresco e trattato con freddo intenso (-20° C), al fine di garantirne la massima sicurezza e salubrità. Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Treatment info for abatement and allergens. Our fish is purchased fresh and treated with intense cold (-20° C), in order to guarantee its maximum safety and healthiness. The fish intended to be consumed raw has been subjected to preventive cleansing treatment in compliance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004 Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

VETERA MATERA

