

VETERA



MATERA

MENU

Room Service

Per usufruire del servizio in camera sarà previsto un costo aggiuntivo di **€ 20**

*To use room service there will be an additional cost of **€ 20***



**RELAIS &
CHATEAUX**

Anche in camera, la Basilicata si gusta lentamente. Ogni piatto è pensato come una piccola coccola.
Un viaggio tra memoria, materie prime di qualità e cuore, per vivere un momento di gusto tutto per sé.

*Even in your room, Basilicata is meant to be savored slowly. Every dish is crafted as a small indulgence.
A journey through memory, premium ingredients, and heart to enjoy a moment of pure taste, all to yourself.*

Eduardo Estatico

INSALATE

Salads

INSALATA CAPRESE ⁷

Fior di latte della Murgia, selezione di pomodori, origano, basilico ed olio EVO delle colline Materane

CAPRESE SALAD ⁷

Fior di latte from Murgia, selection of tomatoes, oregano, basil and EVO oil from the Matera hills

€ 24

INSALATA DI CESARE ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰

Lattuga, petto di pollo e pancetta di Nero Lucano, canestrato di Moliterno I.G.P., crostini, salsa emulsionata alla senape di Dijon e acciughe del Cantabrico

CAESAR SALAD ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰

Lettuce, chicken breast and Nero Lucano bacon, Canestrato di Moliterno PGI, croutons, sauce emulsified with Dijon mustard and Cantabrian anchovies

€ 26

Per usufruire del servizio in camera sarà previsto un costo aggiuntivo di **€ 20**

*To use room service there will be an additional cost of **€ 20***

PANINI

Sandwiches

All Day Dining Menu

11:30/23:00

TOAST PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO 1-3-7-10

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

HAM AND CHEESE TOAST 1-3-7-10

Naturally leavened bread, 24-month Parma ham and caciocavallo podolico from Basilicata

€ 22

CLUB SANDWICH DI POLLO 1-3-10

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 chicken and eggs, black Lucanian bacon, lettuce and tomato

€ 28

LOBSTER ROLL 1-2-3-7-10

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

€ 45

Per usufruire del servizio in camera sarà previsto un costo aggiuntivo di **€ 20**

*To use room service there will be an additional cost of **€ 20***

PER INIZIARE

To Start

All Day Dining Menu

11:30/23:00

GRAN TAGLIERE LUCANO PER DUE PERSONE ⁷

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

€ 45

I PRIMI NEL FRATTEMPO

The First in the Meantime

A SPASSO TRA LE COLLINE MATERANE ¹

Spaghetti pastai sanniti mantecati con zucchine, fior di zucca e stracciatella della Murgia

A STROLL THROUGH THE MATERAN HILLS ¹

Pastai Sanniti spaghetti creamed with zucchini, zucchini flowers and Murgia stracciatella

€ 26

COME UNA NORMA ¹⁻⁷

Cavatelli fatti a mano, datterino dolce, melanzana dorata, cacio ricotta e basilico fresco

LIKE A NORMA ¹⁻⁷

Handmade cavatelli, sweet datterino tomatoes, golden eggplant, caciocotta cheese and fresh basil

€ 26

Per usufruire del servizio in camera sarà previsto un costo aggiuntivo di € 20

To use room service there will be an additional cost of € 20

SECONDI A NESSUNO

Second to None

All Day Dining Menu

11:30/23:00

ACQUA PAZZA MEDITERRANEA ⁴

Spigola, pomodorini del piennolo del Vesuvio, olive di Ferrandina, capperi di Matera e verdure di stagione

MEDITERRANEAN ACQUA PAZZA ⁴

Sea bass, Vesuvius Piennolo cherry tomatoes, Ferrandina olives, Matera capers and seasonal vegetables

€ 42

BOMBETTA D'ESTATE ⁷

Involtino di maiale nero lucano bbq, farcito con caciocavallo podolico e prezzemolo, spuma di patate e peperoncini verdi fritti

SUMMER BOMBETTA ⁷

Lucanian black pork BBQ roll stuffed with Podolica caciocavallo cheese and parsley, potato foam and fried green chilies

€ 38

Per usufruire del servizio in camera sarà previsto un costo aggiuntivo di **€ 20**

*To use room service there will be an additional cost of **€ 20***

PER FINIRE IN DOLCEZZA

To End on a Sweet Note

All Day Dining Menu

11:30/23:00

METAMORFOSI DI CASSATA 1-3-7-8

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 1-3-7-8

Vaniglia del Madagascar e pistacchio di Stigliano

ARTISANAL GELATO SELECTION 1-3-7-8

Madagascar vanilla and Stigliano pistachio

€ 12

SELEZIONE DI SORBETTI ARTIGIANALI

Cioccolato di Modica, limone di Sorrento e pesca bianca

ARTISANAL SORBET SELECTION

Modica chocolate, Sorrento lemon and white peach

€ 12

Per usufruire del servizio in camera sarà previsto un costo aggiuntivo di **€ 20**

*To use room service there will be an additional cost of **€ 20***

NIGHT MENU

*All Day Dining Menu
23:00/07:00*

INSALATA CAPRESE ⁷

Fior di latte della Murgia, selezione di pomodori, origano, basilico ed olio EVO delle colline Materane

CAPRESE SALAD ⁷

Fior di latte from Murgia, selection of tomatoes, oregano, basil and EVO oil from the Matera hills

€ 24

MARGHERITISSIMA ¹⁻⁷

Pizza a lievitazione naturale, antico pomodoro di Napoli, mozzarella della Murgia, basilico e olio Evo

MARGHERITISSIMA ¹⁻⁷

Naturally leavened bread, ancient Naples tomatoes, Murgia mozzarella, fresh basil, and extra virgin olive oil

€ 24

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

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

HAM AND CHEESE TOAST ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰

Naturally leavened bread, 24-month Parma ham and caciocavallo podolico from Basilicata

€ 22

Per usufruire del servizio in camera sarà previsto un costo aggiuntivo di **€ 20**

*To use room service there will be an additional cost of **€ 20***

TORTA DEL GIORNO ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Selezione di torte fatte in casa e crema inglese alla vaniglia

CAKE OF THE DAY ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Selection of homemade cakes served with vanilla crème anglaise

€ 16

MOSAICO DI FRUTTA

Selezione di frutta di stagione

FRUIT MOSAIC

Selection of seasonal fruit

€ 16

Per usufruire del servizio in camera sarà previsto un costo aggiuntivo di **€ 20**

*To use room service there will be an additional cost of **€ 20***

BEVERAGE

ACQUA — WATER

€ 7

Panna 0,75 cl. — Naturale — *Still Water*

S. Pellegrino 0,75 cl. — Frizzante — *Sparkling Water*

BIRRE — BEERS

Nastro Azzurro 33 cl. — Lager — 5 %

€ 8

Nastro Azzurro 00 — Lager Zero Alcohol

€ 8

Senatore Cappelli 33 cl. — Blanche — 5%

€ 12

Amariam 33 cl. — Ipa — 6,5%

€ 12

Mater 33 cl. — Apa Gluten Free — 5,5%

€ 12

VINI AL CALICE — WINES BY THE GLASS

Prosecco

€ 15

Franciacorta

€ 20

Champagne

€ 25

Vini Bianchi — *White Wines*

€ 15

Vini Rosati — *Rose Wines*

€ 15

Vini Rossi — *Red Wines*

€ 15

COCKTAILS

€ 22

Per richieste specifiche o maggiori informazioni, non esitate a contattare il Room Service.
Saremo lieti di accogliere ogni vostra richiesta.

*For specific requests or further information, please do not hesitate to contact Room Service.
We will be delighted to accommodate your needs.*

Per usufruire del servizio in camera sarà previsto un costo aggiuntivo di € 20
To use room service there will be an additional cost of € 20

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 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

