



MENU

Summer Lunch

Serviamo il Summer Lunch tutti i giorni, dalle **11:30** alle **15:00**
*We serve our Summer Lunch every day from **11:30 AM** to **3:00 PM***



Benvenuti al Vetera

Ci sono terre che si comprendono solo attraversandole lentamente. La Basilicata è una di queste: fatta di silenzi, stagioni rispettate e gesti che resistono al tempo.

Questo menu nasce da lì, da un viaggio nella memoria della cucina lucana e materana, dove ogni piatto è racconto e presenza, materia e ricordo.

La tradizione non è un confine, ma un'origine. È nei gesti lenti delle paste fatte in casa, che portano con sé una memoria antica e familiare, in una cucina che si rinnova senza mai dimenticare da dove viene. È una semplicità che non ha bisogno di essere spiegata, perché si riconosce.

Le pizze nel ruoto, a lenta lievitazione, riportano invece al tempo della casa e della condivisione, a quel profumo che nasce piano e riempie lo spazio senza fretta. Accanto a queste radici, il percorso si apre e respira altrove: il Club Sandwich e il Lobster Roll raccontano esperienze e viaggi, un dialogo con mondi diversi che trovano qui un nuovo equilibrio, senza interrompere il legame con la terra.

È un equilibrio sottile tra memoria e libertà, tra ciò che resta e ciò che cambia.

Una cucina che parla piano, ma arriva lontano.

Eduardo Estatico

Welcome to Vetera

There are lands that can only be understood by crossing them slowly. Basilicata is one of them: a place of silences, respected seasons, and gestures that withstand time.

This menu was born there, from a journey through the memory of Lucanian and Matera cuisine, where every dish is story and presence, substance and remembrance.

*Tradition is not a boundary, but an origin. It lives in the slow gestures of handmade pasta, carrying an ancient, familiar memory, in a cuisine that renews itself without ever forgetting where it comes from.
It is a simplicity that needs no explanation, because it is immediately recognized.*

The slow-leavened pan pizzas, meanwhile, return us to the time of home and sharing, to that aroma that rises gently and fills the space without haste. Alongside these roots, the journey opens and breathes elsewhere: the Club Sandwich and the Lobster Roll speak of experiences and travels, a dialogue with different worlds that find a new balance here, without breaking the bond with the land.

It is a subtle balance between memory and freedom, between what remains and what changes.

A cuisine that speaks softly, yet reaches far.

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 the Murgia hills, heirloom tomato selection, oregano, basil and extra virgin olive oil from Matera countryside

€ 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, Nero Lucano pancetta, Canestrato di Moliterno I.G.P. cheese, croutons, Dijon mustard and Cantabrian anchovy emulsified dressing

€ 26

PANINI

SANDWICHES

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 TOASTIE ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰

Naturally leavened bread, 24-month Parma cooked ham, and aged Podolica Caciocavallo cheese 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-raised chicken and eggs, Lucanian Black pork bacon, lettuce, and tomato

€ 28

BACON CHEESEBURGER ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰

Pane a lievitazione naturale, hamburger di manzetta podolica, lattuga, pomodoro, pancetta di Nero Lucano, caciocavallo podolico della Basilicata e cipolla di Acquaviva

BACON CHEESEBURGER ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰

Sourdough bread, Podolica beef burger, lettuce, tomato, Nero Lucano bacon, Basilicata Podolica Caciocavallo cheese and Acquaviva onion

€ 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

Olive oil bun, steamed lobster, Maratea Costoluto tomato, Romaine lettuce, chives, wasabi and Sorrento lemon mayonnaise

€ 45

PIZZA NEL RUOTO

TRADITIONAL NEAPOLITAN PAN-BAKED PIZZA

MARGHERITISSIMA ¹⁻⁷

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

MARGHERITISSIMA ¹⁻⁷

Naturally leavened pizza, Naples heirloom tomato, Murgia mozzarella, basil and extra virgin olive oil

€ 24

LUCANIA ¹⁻⁷

Pizza a lievitazione naturale, provola affumicata della Murgia, peperoni cruschi di Senise, cardoncelli, salsiccia pezzente e olio evo

LUCANIA ¹⁻⁷

Naturally leavened pizza, Murgia smoked provola cheese, Senise cruschi peppers, Cardoncelli mushrooms, Pezzente sausage, and extra virgin olive oil

€ 26

ZUPPA

SOUP



CRAPIATA MATERANA ¹⁻⁹

Trionfo di ceci, lenticchie, fave e fagioli di Sarconi dell'azienda agricola Belisario, farro, grano e alloro, olio evo delle colline materane



CRAPIATA MATERANA ¹⁻⁹

A celebration of chickpeas, lentils, broad beans, and Sarconi beans from the Belisario estate, spelt, wheat berries, and bay leaf, finished with extra virgin olive oil from the Matera hills

€ 26

PER INIZIARE

TO BEGIN

GRAN TAGLIERE LUCANO PER DUE PERSONE ⁷

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

GRAND LUCANIAN PLATTER FOR TWO ⁷

Selection of black pig cured meats from Salumificio Carbone, Murgia cheeses and fresh dairy and semi-dried cherry tomatoes

€ 45

CIALLEDDA DELL'ORTO ¹

Pane di Matera, cipolla dolce, pomodori dell'orto e carosello pugliese

GARDEN CIALLEDDA ¹

Matera bread, sweet onion, garden tomatoes and Apulian carosello cucumber

€ 24

I PRIMI NEL FRATTEMPO

MEANWHILE, THE FIRST COURSES

MAMMA LI CRUSCHI! ¹⁻⁴

Orecchiette fatte a mano, baccalà, peperone crusco e mollica fritta

MAMMA LI CRUSCHI! ¹⁻⁴

Handmade orecchiette, salt cod, crusco pepper and fried breadcrumbs

€ 28

A SPASSO TRA LE COLLINE MATERANE ¹⁻⁷

Spaghetti Pastai Sanniti mantecati con zucchine, fiori di zucca e stracciatella della Murgia

STROLLING THROUGH THE HILLS OF MATERA ¹⁻⁷

Spaghetti Pastai Sanniti tossed with zucchini, courgette flowers, and Murgia stracciatella cheese

€ 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, cacio ricotta cheese, and fresh basil

€ 26

SECONDI A NESSUNO

MAIN COURSES – UNRIVALLED

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, Vesuvian piennolo cherry tomatoes, Ferrandina olives, Matera capers and seasonal vegetables

€ 42

BOMBETTA D'ESTATE ⁷

Involtino di maiale nero lucano al 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

PARMIGIANA DELLA NONNA ¹⁻³⁻⁷

Melanzane, antico pomodoro di Napoli, fior di latte della Murgia e basilico

GRANDMA'S PARMIGIANA ¹⁻³⁻⁷

Eggplant, ancient Neapolitan tomato, Murgia fior di latte and basil

€ 24

PER FINIRE IN DOLCEZZA

TO END ON A SWEET NOTE

TIRAMISÙ A MATERA ¹⁻³⁻⁷

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

€ 16

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

€ 16

SELEZIONE DI GELATI ARTIGIANALI ³⁻⁷⁻⁸

Vaniglia del Madagascar e pistacchio di Stigliano

ARTISANAL GELATO SELECTION 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

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