



QUARRY RESORT
• PALAZZO ZICARI •



QUARRY LOUNGE

RESTAURANT TERRACE

Menù

FOOD

Coperto/*Table Service* € 3,00

*I prodotti segnalati con asterisco potrebbero essere surgelati

* *The products marked with an asterisk may be frozen.*

SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE CIRCA LA PRESENZA DI ALLERGIE O INTOLLERANZE

PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES

MENÚ DEGUSTAZIONE /Tasting Menu



Mare/Sea

Entrées

Caviale con manteca 10 gr. e crostini caldi

Caviar with manteca butter and hot "crostini" (crunchy bread)

Antipasto/Starter

Puzzle di marinati: salmone, tonno e pesce spada, brunoise di verdure, gel al limone

Puzzle of marinades: salmon, tuna and swordfish, vegetable brunoise, lemon gel

Tentacoli di polpo verace in court-bouillon su crema di carote, zenzero e crumble di olive nere

Octopus tentacles in court-bouillon, with carrot cream, ginger and black olives crumble

Primo/First course

Spaghettone ai frutti di mare

Spaghettone Pasta with seafood

Secondo/Second course

Rombo in crosta di patate su vellutata di piselli e mayo al nero di seppia

Turbot in potato crust on pea soup and cuttlefish ink mayonnaise

Dolce/Dessert

Tortino al cioccolato con cuore morbido con crema calda al rum

Chocolate patty with a soft heart and hot rum cream

6 Portate

6 courses

Incluso Vini abbinati € 110.00

Including paired wines

MENÚ DEGUSTAZIONE/*Tasting Menu*



Del Territorio/Land Menu

Entrées

Sfera di fave e cicorie

Sphere of broad beans and chicory

Antipasto/Starter

Uovo C.B.T. su crema di castagne, punte di asparagi e lamelle di tartufo nero

Egg on chestnut cream, asparagus tips and strips of black truffle

Vellutata di zucca invernale, porro croccante e lamelle di tartufo nero

Winter squash velvety, crunchy leek and black truffle slices

Primo/First course

Orecchiette, salsiccia del pezzente e fonduta di caciocavallo podolico IGP

“Orecchiette” Pasta, sausage and Caciocavallo cheese fondue

Secondo/Second Course

Guancia di vitello all’aglianico con bietoline ripassate e salsa al pepe verde

Veal cheek cooked with Aglianico wine, sautéed chard and green pepper sauce

Dolce/Dessert

Tiramisù all’Amaro Lucano e gocce di cioccolato

Tiramisù with Amaro Lucano and chocolate drops

6 Portate

6 courses

Incluso Vini abbinati € 100.00

Including paired wines

Nell'attesa... Mare

Sea Waiting...



Crostini con burro salato e alici del Cantabrico

"Crostini" (crunchy bread) with salted butter and Cantabrian anchovies

€ 18,00 /6 pz

Caviale con manteca 10 gr. e crostini caldi

Caviar with manteca butter and hot "crostini" (crunchy bread)

€ 30,00

Nell'attesa...Terra

Land Waiting...



Polpetta di pane materana con salsa di pomodoro

Matera bread loaf with tomato sauce

€ 5,00 / 2 pz

Sfera di fave e cicorie

Sphere of broad beans and chicory

€ 5,00 al pz

Antipasti Mare

Seafood Starters

☆☆☆☆☆

Tentacoli di polpo verace in court-bouillon su crema di carote, zenzero e crumble di olive nere

Octopus tentacles in court-bouillon, with carrot cream, ginger and black olives crumble

€ 20,00

Spigola arrosto con salsa alla mediterranea e broccoletti saltati

Roasted sea bass with Mediterranean sauce and sauteed broccoli

€ 21,00

Puzzle di marinati: salmone, tonno e pesce spada, brunoise di verdure, gel al limone

Marinated Puzzle: salmon, tuna and swordfish, vegetable brunoise, lemon gel

€ 20,00

Mix mare a cura dello Chef con cinque tipologie differenti

Sea food mix by Chef with five different types

€ 28,00

Antipasti Terra

Land Starters

☆☆☆☆☆

Uovo C.B.T. su crema di castagne, punte di asparagi e lamelle di tartufo nero

Egg on chestnut cream, asparagus tips and strips of black truffle

€ 18,00

Crapziata lucana con tocchetti di pane di Matera e olio evo

Crapziata Lucana with pieces of Matera bread and extra virgin olive oil

€ 16,00

Carpaccio di black angus, mayo ai capperi e scaglie di pecorino di Moliterno

Carpaccio of black angus, mayo with capers and flakes of Moliterno pecorino cheese

€ 18,00

Cubotto di vitellino brasato su crema di cavolfiore, nocciole tostate e riduzione di vino rosso

Braised Veal on cauliflower cream, toasted hazelnuts and red wine reduction

€ 22,00

Mix terra a cura dello Chef con 5 tipologie differenti

Earth Mix by the Chef with five different types

€ 28,00

Primi di Mare

Seafood Main Courses

☆☆☆☆☆

Risotto Acquerello, nage ai crostacei, gamberi e polvere di lampone

Acquerello Rice, shellfish nage, prawns and raspberry powder

€ 22,00

Spaghettone ai frutti di mare

Spaghettone Pasta with seafood

€ 20,00

Pacchero fresco, polpa di scorfano, ciliegino e la sua bisque

Pacchero Pasta, pulp of redfish, cherry and its bisque

€ 20,00

Primi Terra

Land Main Courses

☆☆☆☆☆

Gnocchetti ripieni ai funghi, guanciaie croccante, porcini e fonduta di parmigiano

Gnocchetti Pasta stuffed with mushrooms, crispy bacon, porcini mushrooms

and parmesan fondue

€ 21,00

Cavatelli di grano duro con cime di rape, pane croccante al crusco di Senise

Cavatelli Pasta with turnip tops, crunchy bread and Senise crusco

€ 20,00

Orecchiette, salsiccia del pezzente e fonduta di caciocavallo podolico IGP

“Orecchiette” Pasta, sausage and Caciocavallo cheese fondue

€ 20,00

Tagliatella con crema di ceci, crema di tartufo nero e lamelle di tartufo bianco

Tagliatella Pasta with chickpea cream, black truffle cream and white truffle slices

€ 28,00

Su richiesta/On request: Tartufo bianco/Withe truffle, 10 gr € 50,00

Secondi di Mare

Seafood Second Courses

☆☆☆☆☆

Rollè di tonno rosso su pesto di basilico e patate viola croccanti
Red tuna roulade on basil pesto and crispy purple potatoes € 20,00

Rombo in crosta di patate su crema di piselli e mayo al nero di seppia
Turbot in potato crust on pea cream and cuttlefish ink mayo € 22,00

Trancio di salmone scottato su salsa parmantier e rape saltate
Seared salmon steak on parmantier sauce and sauteed turnips € 20,00

Secondi Terra

Land Second Courses

☆☆☆☆☆

Guancia di vitello all'aglianico con bietoline ripassate e salsa al pepe verde
Veal cheek cooked with Aglianico wine, sautéed chard and green pepper sauce
€ 24,00

Entrecôte di Angus Argentino ai ferri, patate novelle croccanti alle erbe della Murgia e salsa topinambur
Argentine Angus grilled entrecôte with crunchy potato, murgia herbs and topinambur sauce
€22,00

Filetto di maialino bardato al bacon, cicorielle ripassate e salsa alla birra lucana
Pork fillet with bacon, chicory and Lucanian beer sauce € 20,00

Zuppe/Soups

☆☆☆☆☆

Vellutata di zucca invernale, porro croccante e lamelle di tartufo nero
Winter pumpkin velvety, crunchy leek and black truffle slices € 25.00

Zuppa di patate, castagne caramellate ed erba cipollina
Potato soup, caramelized chestnuts and chives €16.00

Su richiesta/On request: Tartufo bianco/Withe truffle, 10 gr € 50,00

Desserts



Tortino al cioccolato con cuore morbido con crema calda al rum <i>Chocolate patty with a soft heart and hot rum cream</i>	€ 9,00
Tiramisù all'Amaro Lucano e gocce di cioccolato <i>Tiramisù with Amaro Lucano and chocolate drops</i>	€ 8,00
Cheesecake con coulis ai frutti di bosco e croccante di mandorla <i>Cheesecake with berries coulis and crunchy almond</i>	€ 9,00
Tagliata di frutta mista <i>Mixed fruit cut</i>	€ 7,00
Gelato alla Vaniglia o al Cioccolato <i>Vanilla or Chocolate Ice-Cream</i>	€ 5,00

Menù Bambini

Special baby menus for children



Prosciutto cotto o crudo con mozzarella

Cooked or raw ham with mozzarella

€10,00

Orecchiette al pomodoro

Orecchiete pasta with tomato sauce

€10,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Chicken-fried breast with French fries

€14,00

Tagliata di frutta mista

Mixed fruit cut

€7,00

Gelato alla Vaniglia o al Cioccolato

Vanilla or Chocolate Ice-Cream

€ 5,00