



QUARRY RESORT
• PALAZZO ZICARI •



QUARRY
RESTAURANT TERRACE

RISTORANTE INTERNO “GARDEN IN” PIANO - 1
RESTAURANT “GARDEN IN” FLOOR - 1

Menù

FOOD

Coperto/*Table Service* € 3,50

Potrebbero esserci alcuni prodotti surgelati

Some product 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

Antipasto/Starter

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

Marinades puzzle: salmon, tuna and swordfish with vegetable brunoise and lemon gel

Darna di ricciola in panura di agrumi, bergamotto candito e salsa passion fruit

Amberjack darna in citrus breadcrumbs, candied bergamot and passion fruit sauce

Primo/First course

Spaghettone trafilato al bronzo al burro di manteca, aglio nero e gambero rosso cotto e crudo

“Spaghettone” Pasta creamed with manteca butter, black garlic and cooked and raw red prawns

Secondo/Second course

Filetto di orata in crosta di patate retate, verdure pastellate e crema di carote e zenzero

Sea bream fillet in a potato crust, battered vegetables and carrot and ginger cream

Dolce/Dessert

Soffice al cioccolato con mousse di pera

Soft chocolate with pear mousse

6 Portate

6 courses

€ 68.00

MENÚ DEGUSTAZIONE/*Tasting Menu*



Del Territorio/Land Menu

Entrées

Antipasto/Starter

Tartare di manzetta, croccante di pecorino di Moliterno e mosto di fichi secchi

Beef tartare, “pecorino of Moliterno” crunchy cheese and dried fig must

Flan morbido su fonduta di caciocavallo podolico e funghi cardoncelli arrosto

Soft flan on “caciocavallo” cheese fondue and roasted “cardoncelli” mushrooms

Primo/First course

Orecchiette di grano duro, salsiccia del pezzente, ciliegino rosso e fonduta di caciocavallo podolico

“Orecchiette” Pasta, sausage, red cherry and “caciocavallo” cheese fondue

Secondo/Second Course

Tagliata di entrecote, datterino giallo, rucola e parmigiano 36 mesi

Beef Entrecôte, yellow tomato, rocket and parmesan

Dolce/Dessert

Cheesecake alla lucana con coulis ai frutti di bosco

Lucana Cheesecake with wild berry coulis

6 Portate

6 courses

€ 65.00

MENÚ

Antipasti Mare

Seafood Starters



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

Marinades puzzle: salmon, tuna and swordfish with vegetable brunoise and lemon gel

€ 21,00

Darna di ricciola in panura di agrumi, bergamotto candito e salsa passion fruit

Amberjack darna in citrus breadcrumbs, candied bergamot and passion fruit sauce

€ 22,00

Tentacoli di polpo verace in court-bouillon, spuma di patate e paprika dolce

Octopus tentacles in court-bouillon, potato mousse and sweet paprika € 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



Flan morbido su fonduta di caciocavallo podolico e funghi cardoncelli arrosto

Soft flan on "caciocavallo" cheese fondue and roasted "cardoncelli" mushrooms

€ 18,00

Tartare di manzetta, croccante di pecorino di Moliterno e mosto di fichi secchi

Beef tartare, "pecorino of Moliterno" crunchy cheese and dried fig must

€ 21,00

Veli di vitello argentino, mayonese al crusco e insalatina di ravanelli e finocchi

Argentinian veal veils, "Crusco" pepper mayonnaise and radish and fennel salad

€ 22,00

Mix terra a cura dello Chef con 5 tipologie differenti

Land Mix by the Chef with five different types

€ 28,00

Primi di Mare

Seafood Main Courses



Spaghettonone trafilato al bronzo al burro di manteca, aglio nero e gambero rosso cotto e crudo

“Spaghettonone” Pasta creamed with manteca butter, black garlic and cooked and raw red prawns

€ 20,00

Trofie al guazzetto di cozze e vongole, ciliegino rosso e clorofilla di prezzemolo

“Trofie” Pasta with mussels and clams, red cherry and parsley chlorophyll

€ 18,00

“Cavatelli 3 dita” con polpa di scampi, datterino giallo e crema di zucchini

“Cavatelli 3 dita” Pasta with scampi pulp, yellow tomato and zuchinis cream

€ 22,00

Primi Terra

Land Main Courses



Orecchiette di grano duro, salsiccia del pezzente, ciliegino rosso e fonduta di caciocavallo podolico

“Orecchiette” Pasta, sausage, red cherry and “caciocavallo” cheese fondue

€ 20,00

Strozzapreti con zucchini, pomodorino confit e nocciole tostate

“Strozzapreti” Pasta with zucchinis, confit tomato and toasted hazelnuts

€ 18,00

Ravioli di carne, fonduta di parmigiano 36 mesi e granella di pistacchio di Stigliano

“Ravioli” Pasta with meat, Parmesan fondue and pistachio grains

€ 22,00

Secondi di Mare

Seafood Second Courses



Trancio di salmone su vellutata di patate e insalatina di cavolo cappuccio

Salmon steak on creamed potatoes and cabbage salad € 20,00

Ombrina scottata, pesto di basilico, chips di patate e olive disidratate

Seared croaker, basil pesto, potato chips and dehydrated olives € 21,00

Filetto di orata in crosta di patate retate, verdure pastellate e crema di carote e zenzero

Sea bream fillet in a potato crust, battered vegetables and carrot and ginger cream

€ 22,00

Secondi Terra

Land Second Courses



Tataki di scottona al sakè e cardoncelli della murgia trifolati

“Scottona” beef tataki with sakè and sautéed “cardoncelli” mushrooms

€ 22,00

Tagliata di entrecote, datterino giallo, rucola e parmigiano 36 mesi

Beef Entrecôte, yellow tomato, rocket and parmesan € 20,00

Petto d’anatra all’arancia e bieta colorata saltata all’olio EVO

Duck breast with orange and colored chard sautéed in extra virgin olive oil

€ 22,00

Parmigiana di melanzane in tegame

Eggplant parmesan in pan

€ 18,00

Desserts



Tiramisù all’Amaro Lucano e gocce di cioccolato <i>Tiramisù with Amaro Lucano and chocolate drops</i>	€ 10,00
Cheesecake alla lucana con coulis ai frutti di bosco <i>Lucana Cheesecake with wild berry coulis</i>	€ 10,00
Soffice al cioccolato con mousse di pera <i>Soft chocolate with pear mousse</i>	€ 11,00
Tagliata di frutta mista <i>Mixed fruit cut</i>	€ 10,00
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

€14,00

Orecchiette con salsa al pomodoro

Orecchiette Pasta with tomato souce

€16,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Chicken-fried steak with French fries

€18,00

Tagliata di frutta mista

Mixed fruit cut

€10,00

Gelato

Ice-cream

€5,00