



Santo. Ginepro

FOOD SPACE

Viaggi esperienze e attimi di vita
vissuti lontano da casa...
Pensi, guardandoti intorno, che
quel mondo non ti appartenga,

poi la luce.

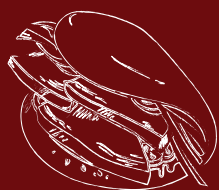
Ti accorgi che quel filo sottile che ti lega
alla terra, la Lucania, non si è mai spezzato.
E nel rivedere quei Borghi e quelle valli
capisci di esserne sempre stato innamorato.
Riscopri l'amore per il territorio e per
la sua cultura culinaria, tanto semplice
ma allo stesso tempo complessa.

E così partendo proprio da quelle tradizioni
inizi a costruire dei ponti con culture
diametralmente opposte e ti lasci
sopraffare dal desiderio
di esplorare nuove opportunità.

Da tutto questo è nato Santo Ginepro:
vogliamo condividere con voi questo
percorso e questa visione,
per creare nuove connessioni e
nuove amicizie.

Bites and more

Piatti iconici della tradizione
e internazionali per un pasto dinamico
o semplicemente da condividere



Bao

- Pollo thai, germogli di soya, arachidi.....€ 5
- Crudo di tonno, anacardi, spicy mayo.....€ 5



La Carchiola del futuro

- Manzo, stracciatella, cime di rape, bbq.....€ 3



Padellino

- Provola affumicata, borzillo, cime di rape e chutney di cipolle.....€10
- Stracciatella, alici di Cetara, pomodori secchi, bottarga.....€ 7
- Prosciutto crudo, burrata, tartufo.....€10
- Olio e origano di montagna.....€ 5



Metro zero o quasi

- Tagliere di Salumi.....€10
- Tagliere di Formaggi.....€10
- Tagliere di Salumi e Formaggi.....€16



Burger Lovers

- Bun, hamburger di manzo dry-aged, maionese alla senape, cime di rape, scamorza affumicata e guanciale croccante
**Servito con le nostre patate al forno.....€ 15
- Patate al forno.....€ 4

Antipasti

- 🍷 Uovo croccante, spuma ai funghi porcini, crumble al caffè..... € 9
- 🍷 Bombette di capocollo, scalogno dolce, yogurt greco..... € 12
- 🍷 Podolica, salsa tonnata, crudo di tonno, misticanza, giardiniera..... € 10
- 🍷 Seppia, il suo nero, salsa al bergamotto, borzillo..... € 12
- 🍷 Tartare di tonno, pomodori secchi, pistacchi di Stigliano..... € 14
- 🍷 Tartare di manzo, salsa bernese, nocciole e ravanelli..... € 12



Primi

- 🍷 Tortellini, brodo ristretto di pollo, olio al peperone crusco, sedano..... € 14
- 🍷 Spaghettone, pecorino di Forenza, canestrato di Moliterno, pepe, crudo di scampi e lime (con crudo di gamberi rossi del Mediterraneo +€3)..... € 14
- 🍷 Risotto, zucca, cremoso di bufala Casa Madaio, nocciole e cioccolato fondente 99%..... € 15



Secondi

- 🍷 Brasato di manzo, crema di patate, finocchi, fondo bruno..... € 16
- 🍷 Ombrina, chimichurri, arancia..... € 15
- 🍷 Cordon bleu di pollo ruspante, salsa al curry, misticanza..... € 14
- 🍷 Indivia belga arrosto, senape al miele, mandorle..... € 12



Dolci

- 🍷 Croccante al pistacchio, semifreddo al pistacchio, crema di pistacchio..... € 6
- 🍷 Mousse alle mandorle e cioccolato bianco, mandarino, pan di spagna..... € 6
- 🍷 Tiramisù classico..... € 6
- 🍷 Gelato allo zabaione, crumble al cioccolato fondente, origano..... € 6

Ogni settimana una nuova proposta di dolci senza lattosio e/o senza glutine 🍷 🌾

Degustazione

Menù di Terra

40
Euro

- Benvenuto dalla cucina
- Il nostro pane
- Uovo croccante, spuma ai funghi porcini, crumble al caffè
- Tortellini, brodo ristretto di pollo, olio al peperone crusco, sedano
- Brasato di manzo, crema di patate, finocchi, fondo bruno
- Pre-dessert
- Gelato allo zabaione, crumble al cioccolato fondente, origano

Menù di Mare

45
Euro

- Benvenuto dalla cucina
- Il nostro pane
- Seppia, nero di seppia, salsa al bergamotto, borzillo
- Spaghettoni, pecorino di Forenza, canestrato di Moliterno, pepe, crudo di scampi e lime
- Ombrina, chimichurri, arancia
- Pre-dessert
- Mousse al cioccolato bianco e mandorla, mandarino, pan di Spagna

Coperto € 2

Acqua € 2

Indicateci eventuali allergie e/o intolleranze e mettetevi comodi.

Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di sala in servizio come prevede regolamento UE N.1169/2011, art.44, comma 1, lettera A.



+39 351 3575555

Via Germania 9 - 85016 (PZ)
Zona artigianale San Nicola di Pietragalla

 santoginepro