



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.

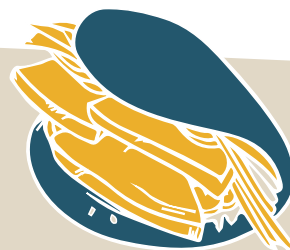
Da tutto questo è nato Santo Ginepro:
vogliamo condividere con voi questo
percorso e questa visione,
per creare nuove connessioni e
nuove amicizie.

Bites and more

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

Bao

- Crudo di tonno, anacardi, spicy mayo..... € 5
- Porchetta, cetrioli sott'aceto, salsa Alabama..... € 5



La Carchiola del futuro

- Manzo, stracciatella, zucchine, bbq..... € 3

Padellino

- Provola affumicata, borzillo, zucchine grigliate 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..... € 18

Burger & Beyond

- Bun con hamburger di manzo dry-aged, provola affumicata, cetriolini, salsa tartara, cipolla in agrodolce, maionese al lime
**Servito con le nostre patate al forno..... € 16
- Bacon bomb, salsa bbq affumicata, scalogno dolce..... € 12
- Patate al forno..... € 5



Antipasti

- Uovo croccante, spuma ai funghi porcini, crumble al caffè..... € 9
- Carchiola, pesto di pomodori secchi e finocchietto selvatico, lucanica, mandorle e alga wakame..... € 12
- Polpo, peperoni, salsa capperi e lime..... € 12
- Podolica, salsa tonnata, crudo di tonno, misticanza, giardiniera..... € 10
- Tartare di tonno, pomodori secchi, pistacchi di Stigliano..... € 14
- Tartare di manzo, salsa bernese, nocciole e ravanelli..... € 12



Primi

- Zitoni tagliati, ragù di suino nero e Podolica, pomodoro ciliegino, ricotta infornata, pomodoro bruciato..... € 13
- Spaghettoni, pecorino di Forenza, canestrato di Moliterno, pepe, crudo di scampi e agrumi..... € 16
- Risotto, zucca, mandorle, furicake, fiori di basilico essiccato..... € 15



Secondi

- Brasato di manzo, crema di patate, finocchi, fondo bruno..... € 16
- Baccalà in pane panko, kimchi di verza, spuma di patate e peperone crusco..... € 16
- Cordon bleu, salsa al curry, misticanza..... € 14
- Parmigiana di Melanzane..... € 12



Dolci

- Croccante al pistacchio, semifreddo al pistacchio, crema di pistacchio..... € 6
- Torta al cioccolato fondente e castagne..... € 6
- Tiramisù classico..... € 6
- Pan di spagna, crema di ricotta e cioccolato bianco, pera, capperi canditi di Salina, cacao..... € 6
- Gelato e/o sorbetto della settimana..... € 5

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
- Zitoni tagliati, ragù di suino nero e Podolica, pomodoro ciliegino, ricotta infornata, pomodoro bruciato
- Brasato di manzo, crema di patate, finocchi, fondo bruno
- Pre-dessert
- Torta al cioccolato fondente e castagne

Benvenuto dalla cucina

Il nostro pane

Polpo, peperoni, salsa capperi e lime

Spaghettoni, pecorino di Forenza, canestrato di Moliterno, pepe, crudo di scampi e agrumi

Baccalà in pane panko, kimchi di verza, spuma di patate e peperone crusco

Pre-dessert

Pan di Spagna, crema di ricotta e cioccolato bianco, pera, capperi canditi di Salina, cacao

Menù di Mare

45
Euro

Percorso Gin Tonic

30 Euro

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