



QUARRY RESORT  
• PALAZZO ZICARI •

INVERNO 2024



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 MARE/Sea Tasting Menu



### **Entrée**

#### **Antipasto/ Starter**

Puzzle di tonno, salmone e pesce spada, brunoise di verdure e gel al limone  
*Trilogy of tartare: salmon, tuna and swordfish, vegetable crudités and lemon gel*  
*(water, lemon juice and agar – vegetable derived from seaweed)*

Zuppetta di moscardini  
**(Presenza di crostacei)**  
*Baby octopus soup*  
**(Presence of shellfish)**



#### **Primo/Main course**

Spaghettone trafilato al bronzo con gambero rosso cotto e crudo, crema di pistacchio e bottarga

**(Presenza di glutine)**

*Spaghetti Pasta with cooked and tartare red shrimp, pistachio cream and bottarga*  
**(Presence of gluten)**



#### **Secondo/ Second Courses**

Trancio di spigola scottata, crema di carote e zenzero, con bouquet di asparagi  
*Grilled sea bass fish with carrot and ginger cream, and asparagus*



### **Pre-dessert**

### **Dessert**

Mousse di yogurt alla banana con caramello al miele e pistacchio pralinato salato  
**(Vegano senza glutine con frutta a guscio)**

*Banana yogurt mousse with honey caramel and salted praline pistachio*  
**(Vegan, gluten free, with nuts)**

*7 Portate 7 courses*

**€ 75.00**

## MENÚ DEGUSTAZIONE TERRA/ *Land Tasting Menu*



### ***Entrée***

#### ***Antipasto/ Starter***

Capocollo di maiale C.B.T., crema di castagne e mosto di fichi

*Pork neck fillet at low temperature, chestnut cream and fig must*

Crapiata lucana con crostini di pane di Matera

*Typical Lucanian legume soup with Matera bread croutons*



#### ***Primo/Main course***

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

**(Presenza di glutine e lattosio)**

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

***(Presence of gluten and lactose)***



#### ***Secondo/ Second Courses***

Reale di angus alla griglia con patate novelle al rosmarino

*Grilled angus royal with potatoes and rosemary*



#### ***Pre-dessert***

#### ***Dessert***

Tenerina al cioccolato fondente con pere candite e salsa al cointreau e mandarino

**(Presenza di lattosio, frutta a guscio, senza glutine)**

*Dark chocolate tartlet with candied pears and cointreau and tangerine sauce*

***(Presence of lactose, nuts, gluten-free)***

*7 Portate 7 courses*

**€ 70.00**

## MENÚ

### Antipasti di Mare

*Seafood Starters*



Mix mare a cura dello Chef con cinque tipologie differenti  
**(Presenza di glutine, lattosio e crostacei)**

*Sea mix created by the Chef with five different types*

***(Presence of gluten, lactose and shellfish)***

€ 28,00

Puzzle di tonno, salmone e pesce spada, brunoise di verdure e gel al limone  
(acqua, succo di limone e agar – vegetale derivato da alghe marine)

*Trilogy of tartare: salmon, tuna and swordfish, vegetable crudités and lemon gel  
(water, lemon juice and agar – vegetable derived from seaweed)*

€ 21,00

Zuppetta di moscardini  
**(Presenza di crostacei)**

*Baby octopus soup  
(Presence of shellfish)*

€ 18,00

## Antipasti di Terra

### *Land Starters*



Mix terra a cura dello Chef con cinque tipologie differenti

**(Presenza di glutine e lattosio)**

*Land mix curated by the Chef with five different types*

***(Presence of gluten and lactose)***

€ 28,00

Capocollo di maiale C.B.T., crema di castagne e mosto di fichi

*Pork neck fillet at low temperature, chestnut cream and fig must*

€ 21,00

Crapiata lucana con crostini di pane di Matera

*Typical Lucanian legume soup with Matera bread croutons*

€ 18,00

Melanzana glassata alla soya pomodoro infornato, stracciatella e basilico

**(Presenza di glutine e lattosio)**

*Soya glazed aubergine, baked tomato, stracciatella and basil*

***(Presence of gluten and lactose)***

€ 16,00

## Primi di Mare

### *Seafood Main Courses*



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

**(Presenza di glutine)**

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

**(Presence of gluten)**

€ 22,00

Spaghettoni trafilato al bronzo con gambero rosso cotto e crudo, crema di pistacchio e bottarga

**(Presenza di glutine)**

*“Spaghetti” Pasta with cooked and tartare red shrimp, pistachio cream and bottarga*

**(Presence of gluten)**

€ 24,00

## Primi di Terra

### *Land Main Courses*



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

**(Presenza di glutine e lattosio)**

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

**(Presence of gluten and lactose)**

€ 22,00

Gnocchetti ai funghi, pomodorino informato e gel di basilico

**(Presenza di glutine, lattosio e uova)**

*“Gnocchi” Pasta with mushrooms, cherry tomato and basil gel*

**(Presence of gluten, lactose and eggs)**

€ 24,00

## Secondi di Mare

### *Seafood Second Courses*



Rombo in crosta di patate, crema di piselli e broccoli

*Turbot fish crusted with potatoes, creamed peas and broccoli*

€ 22,00

Trancio di spigola scottata, crema di carote e zenzero, con bouquet di asparagi

*Seared sea bass fish with carrot and ginger cream, and asparagus*

€ 24,00

## Secondi di Terra

### *Land Second Courses*



Reale di angus alla griglia con patate novelle al rosmarino

*Grilled beef steak with rosemary potatoes*

€ 22,00

Brasato di manzo all'Aglianico, cicorielle selvatiche e coulis di barbabietola

*Braised beef with Aglianico wine, typical vegetables and beet coulis*

€ 24,00

## MENÚ VEGETARIANO/ *Vegetarian Menu*



Farro con cardi e funghi cardoncelli

**(Presenza di glutine)**

*Spelt wheat with cardoons and cardoncelli mushrooms*

**(Presence of gluten)**

18.00

Trofie con ciliegino rosso, asparagi e la sua crema

**(Presenza di glutine)**

*“Trofie” Pasta with red cherry, asparagus and its cream*

**(Presence of gluten)**

22.00

Melanzana glassata alla soya pomodoro infornato, stracciatella e basilico

**(Presenza di glutine e lattosio)**

*Soya glazed aubergine, baked tomato, stracciatella and basil*

**(Presence of gluten and lactose)**

€ 16,00



## Desserts



Bignè di tiramisù al cacao, crema di mascarpone e caffè amaro

**(Presenza di glutine, lattosio e uova)**

*Tiramisù bignè with cacao, mascarpone cream and coffee*

***(Presence of gluten, lactose and eggs)***

€ 12,00

Mousse di yogurt alla banana con caramello al miele e pistacchio pralinato salato

*Banana yogurt mousse with honey caramel and salted praline pistachio*

***( lactose and pistachio)***

€ 12,00

Tenerina al cioccolato fondente con pere candite e salsa al cointreau e mandarino

**(senza glutine con frutta a guscio)**

*Dark chocolate tartlet with candied pears and cointreau and tangerine sauce*

***(gluten-free with nuts)***

€ 12,00

Tagliata di frutta mista

*Mixed fruit cut*

€ 12,00

Gelato alla Vaniglia o al Cioccolato

**(Presenza di glutine, uova, lattosio e frutta a guscio)**

*Vanilla or Chocolate Ice-Cream (presence of gluten, eggs, lactose for chocolate)*

***(Presence of gluten, eggs, lactose and nuts)***

€ 12,00

## Menù Bambini

*Special baby menu for children*



Prosciutto cotto o crudo con mozzarella

**(Presenza di lattosio)**

*Cooked or raw ham with mozzarella*

**(Presence of lactose)**

€15,00

Orecchiette con salsa al pomodoro

**(Presenza di glutine)**

*Orecchiette Pasta with tomato souce*

**(Presence of gluten)**

€18,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

**(Presenza di glutine)**

*Chicken-fried steak with French fries*

**(Presence of gluten)**

€20,00

Tagliata di frutta mista

*Mixed fruit cut*

€12,00

Gelato alla Vaniglia o al Cioccolato

**(Presenza di glutine, uova, lattosio e frutta a guscio)**

*Vanilla or Chocolate Ice-Cream (presence of gluten, eggs, lactose for chocolate)*

**(Presence of gluten, eggs, lactose and nuts)**

€12,00

Per intolleranti al glutine, il Quarry Resort ha: **orecchiette**, **ravioli di carne** (contengono uova, senza lattosio), **pane**, **dolci e sorbetto al limone** (può contenere frutta a guscio)

Per gli intolleranti al lattosio, la cucina si adatta alle vostre esigenze

*For gluten intolerants, the Quarry Resort has: orecchiette and meat ravioli (with eggs and are lactose-free), bread, desserts and lemon sorbet ( may contain nuts)*

*For the lactose intolerant, the cuisine adapts to your needs*