

Antipasti

- ◀ **Tuorlo e Terra** €14
Uovo cotto a bassa temperatura, asparagi, patate, nocciole (3, 8)
- ◀ **Sfere di orto e mare** €13
Rana pescatrice, zucchine, patate, menta (1, 3, 4)
- ◀ **Contrasti di mare e agrumi** €14
Seppia al vapore, spinacini, mango, limone (4)
- ◀ **Crudo in equilibrio** €16
Vitello in tartare, fonduta di caciocavallo, pistacchio (7)
- ◀ **Freschezza di latte e terra** €12
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodori di diversa tipologia e consistenza, origano, basilico, veli di pane (1, 7)
- ◀ **Tagliere Al Duomo** €22
Selezione di salumi e formaggi locali, confettura di frutta, peperone crusco di Senise IGP

Primi piatti

- ◀ **Memoria di pane e pomodoro** €13
Fettuccelle trifilate al bronzo, pomodorini rossi e gialli, pane raffermo, pecorino, basilico (1, 7)
- ◀ **Profumo di Basilico** €14
Cavatelli lavorati a mano, basilico, latte di bufala, pomodorini rossi e gialli (1, 7)
- ◀ **Ripieno di mare e terra** €16
Pasta all'uovo lavorata a mano, baccalà mantecato, peperone crusco di Senise IGP, acqua di patata, olive nere di Ferrandina (1, 3, 4)
- ◀ **Sottobosco al sentore di affumicato** €15
Paccheri trafilati al bronzo, asparagi, scamorza affumicata, guanciaie croccante (1, 7)
- ◀ **Riso, mare e orto** €16
Riso acquerello, zucchine, rana pescatrice cotta e cruda in tartare, menta (4)

Secondi piatti

- ◀ **Maiale e orto** €17
Brasato di filetto di maialino lucano marinato al vino, patate e carote
- ◀ **Podolica e Vigna** €20
Vitello razza podolica (picanha), riduzione di vino aglianico, patate, timo
- ◀ **Baccalà e Crusco** €18
Filetto di Baccalà, patate, peperone crusco di Senise IGP (4)
- ◀ **Polpo, Scapece e Maionese** €16
Tentacolo di polpo, zucchine alla scapece, maionese di polpo (4)
- ◀ **Tacchino in camicia** €17
Fesa di tacchino, pancetta, spinacini, scamorza, fondo bruno, caponata di verdure (peperoni, melanzane, zucchine, carote) (4)

Dessert del Duomo €6,50

- ◀ **Morbido fondente**
Cioccolato fondente, mascarpone, frutti rossi, terra di cioccolato (7)
- ◀ **Panna e Fragola**
Panna cotta, bacca di vaniglia, fragole candonga (7)
- ◀ **DuomoSù**
Savoiard di artigianali, crema al mascarpone, caffè, terra al caffè (1, 3, 7)
- ◀ **Fresco e croccante**
Fiordilatte, pistacchio



Coperto €2,50

Allergeni alimentari

1 glutine

2 crostacei

3 uova

4 pesce

5 arachidi

6 soia

7 lattosio

8 nocciole

9 sedano

10 mostarda

11 sesamo

12 solfiti

13 lupini

14 molluschi

Gentile Ospite La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie prima di procedere all'ordine. Informiamo inoltre che, su richiesta, possiamo consigliare e adattare i nostri piatti per intolleranze alimentari o diete speciali.

“Al Duomo Potenza” nasce dalla forza ed il coraggio di tre amiche che, accomunate dalla passione per il buon cibo, hanno deciso di aprire, in piena emergenza covid, un ristorante, nel cuore del centro storico del capoluogo lucano, a due passi dalla maestosa cattedrale di San Gerardo.

Caratterizza il ristorante una cucina moderna che racconta il territorio ed i suoi prodotti in chiave contemporanea.

Ogni piatto è pensato e costruito grazie al lavoro sinergico di Rosa, che continua a condurre il ristorante ed ad accogliere i clienti, e la Chef Ramona Dima che reinterpreta le ricette della tradizione in modo innovativo, utilizzando prevalentemente materie prime del territorio selezionate con cura, nel rispetto della stagionalità.

Un luogo dove è possibile, quindi, riscoprire i profumi e i sapori dei piatti della tradizione, in un percorso culinario che attraversa il passato, incontra il presente e immagina il futuro.

Curata e selezionata è anche la carta dei vini. La cantina è un viaggio tra i sapori d'Italia e non solo. Grande spazio è dato all'Aglanico del Vulture e ai vini della Basilicata, per raccontare il territorio attraverso ogni calice.

Tradizione, qualità e identità, in perfetta armonia con la filosofia di Al Duomo Potenza.



Via Andrea Serrao _ 85100 Potenza

SCANSIONA IL QR CODE
diventa un fedele del gusto
o lascia la tua recensione !



Menu