

Antipasti

- ◀ **Tuorlo e Terra** €14
- Uovo poche, fonduta di canestrato di Moliterno, croccante di pane al tartufo, petali di tartufo nero uncinato di Basilicata (glutine, lattosio, solfiti)
- ◀ **Mantecato d'Autore** €14
- Baccalà mantecato, peperone crusco di Senise IGP, patate, fiore di capperi, veli di pane (pesce, glutine)
- ◀ **Bombetta Lucana** €14
- Vitello podolico, pancetta tesa, verza, cipolla, patate.
- ◀ **Fave e cicorie** €13
- Cicorie, pane, fonduta di canestrato di Moliterno, pepe, fave, peperone crusco di Senise IGP (glutine, lattosio)
- ◀ **Zuppetta del contadino** €12
- Cicorie campestri, scarola, verza, cipolla di Tropea, patate, salsa di pomodoro, veli di pane (glutine)
- ◀ **Tagliere delle Ostesse** €22
- Selezione di salumi e formaggi tipici lucani, olive, peperone crusco di Senise IGP e confettura di produzione Al Duomo Potenza
- ◀ **Oro Rosso** €10
- Cestino di peperoni cruschi di Senise IGP (n. 5).

Primi piatti

- ◀ **Ripieno d'autunno** €14
- Pasta fresca lavorata a mano (semola di grano duro, uovo e cacao), castagne, zucca, fonduta di Grana Padano (uovo, latte, glutine)
- ◀ **Essenza di bosco** €13
- Paccheri trafilati al bronzo, funghi, guanciale, Grana Padano (glutine)
- ◀ **Sapori antichi** €13
- Cavatelli di mischiglio lavorati a mano (farina antica di legumi – ceci, fave, lenticchie, avena, segale, semola - acqua), fagioli cannellini, chips di pezzente (glutine, fave)
- ◀ **Oro nero** €16
- Fettuccella trafilata al bronzo, fonduta di Grana Padano, tartufo nero uncinato in crema ed in petali (glutine, lattosio)
- ◀ **Riso in fermento** €12
- Riso Carnaroli, canestrato di Moliterno, riduzione di vino aglianico, pere.
- ◀ **Strascinato mollicato** €12
- Strascinato (semola, acqua) lavorato a mano, peperone crusco di Senise IGP, croccante di pane (glutine)

Secondi piatti

- ◀ **Maialino al profumo di bosco** €17
- Filetto di maialino lardato, cotta a bassa temperatura, carote, funghi
- ◀ **Agnello in “Erbe”** €18
- Agnello cotto a bassa temperatura, erbe aromatiche, rape, olio al rosmarino
- ◀ **Baccalà d'Autunno** €18
- Filetto di baccalà arrostito, zucca, patate, nocciole (pesce, frutta a guscio)
- ◀ **Vitello in vigna** €26
- Filetto di vitello (c.a 200 gr), patate al timo, riduzione di vino Aglianico
- ◀ **Tonno tra mare e orto** €18
- Tataki di tonno, finocchi, melograno, vinaigrette agli agrumi (pesce)
- ◀ **Cotoletta** €12
- Cotoletta home made (pane croccante ed uovo) con patate croccanti (uova, glutine)
- ◀ **Contorni** €5

Dessert del Duomo €6,50

- ◀ **Fondente d'autunno**
- Cioccolato fondente, mascarpone, zucca, croccante di nocciola (lattosio)
- ◀ **Dolce vendemmia**
- Biscotto croccante al cioccolato, ricotta, uva, riduzione di vino Aglianico (lattosio e glutine)
- ◀ **DuomoSù**
- Savoiardi artigianali, crema al mascarpone, caffè, terra di cioccolato (lattosio, glutine)
- ◀ **Ricordo d'infanzia**
- Pasta frolla al cioccolato, crema chantilly, mele, cannella (lattosio)



Coperto €2,50

Allergeni alimentari



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

