



OSTERIA
SAN
FRANCESCO

Menù di Pasqua e Pasquetta 2018

Benvenuto dello chef

Antico suino nero Lucano in pan brioche alle mandorle, schiuma agli asparagi,
riduzione di Aglianico ai frutti rossi e capocollo di San Giorgio croccante
Strascinate al ragù bianco su fonduta di caciocavallo e salsa al peperone
crusco di Senise

Cosciotto di agnello delle dolomiti lucane disossato cotto a bassa
temperatura, patate novelle, panna cotta ai carciofi e crumble di pane di
Matera al timo

Mousse al pecorino di Moliterno e miele

Strazzata materana, crema soffice al mascarpone e
fragola Candonga di Policoro



€ 40

Acqua e caffè inclusi

Il menù sarà valido per adulti e bambini non sono possibili modifiche salvo
eventuali allergie da comunicare preventivamente al momento della prenotazione

Modalità di conferma della prenotazione:

A conferma della prenotazione per un tavolo è necessario versare un anticipo
del 50% della somma totale effettuando un bonifico sul conto corrente numero:
IT71D0760116100001024786160 intestato a M&B S.n.c. Via del Corso,80 Matera
con causale "anticipo 50% pranzo Pasqua n.X persone".

La prenotazione sarà confermata dopo l'avvenuto bonifico e la quota restante
verrà corrisposta in Osteria.

La conferma è vincolante, in caso di disdetta fino a 48 ore prima si è tenuti al
pagamento del


50% dell'importo concordato. In caso di disdetta nelle 48 ore che precedono la
data concordata, si è tenuti al pagamento dell'intero importo della prenotazione.

VIA DEL CORSO 80
MATERA

+39 0835.335464

info@osteriasanfrancesco.it

www.osteriasanfrancesco.it

 OsteriaSanfrancescoMatera