



OSTERIA  
SAN  
FRANCESCO

## Menù di Pasqua 2019

Benvenuto dello chef

Girello di podolica marinato alle erbe della Murgia, emulsione di stracciatella, mela verde, peperone rosso, tartufo lucano

Sfera di crapiata con cuore al caciocavallo, lampascioni e polvere di cardi

Ravioli ripieni al brasato di guancia di vitello, salsa di patate affumicate, gel di cicorielle e mollica di pane fritta

Cosciotto di agnello delle dolomiti lucane disossato, in crosta di vinacce di aglianico col suo jou, spuma di asparagi, salsa ai frutti di bosco

Peperone crusco al cioccolato

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



€ 50

Bevande escluse

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](mailto:info@osteriasanfrancesco.it)

[www.osteriasanfrancesco.it](http://www.osteriasanfrancesco.it)

 OsteriaSanfrancescoMatera