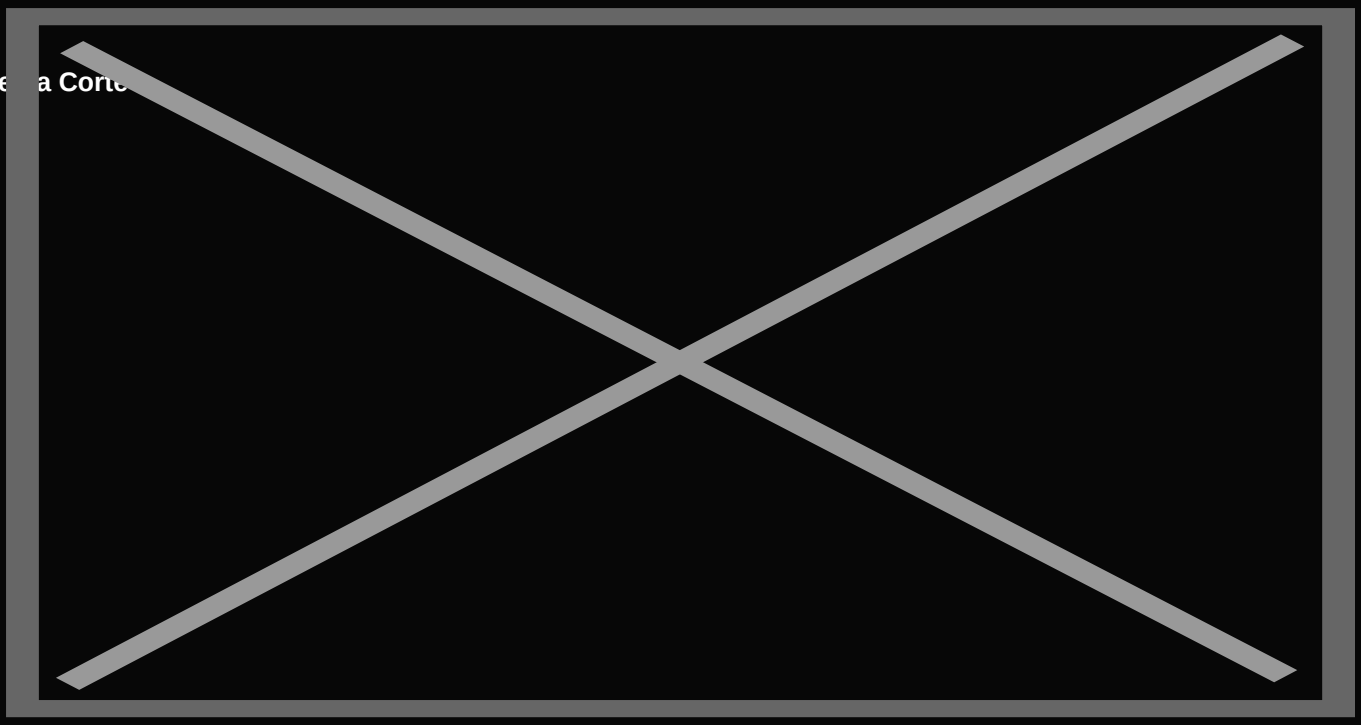
Dove mangiare a Matera, capitale della cultura anche gastronomica

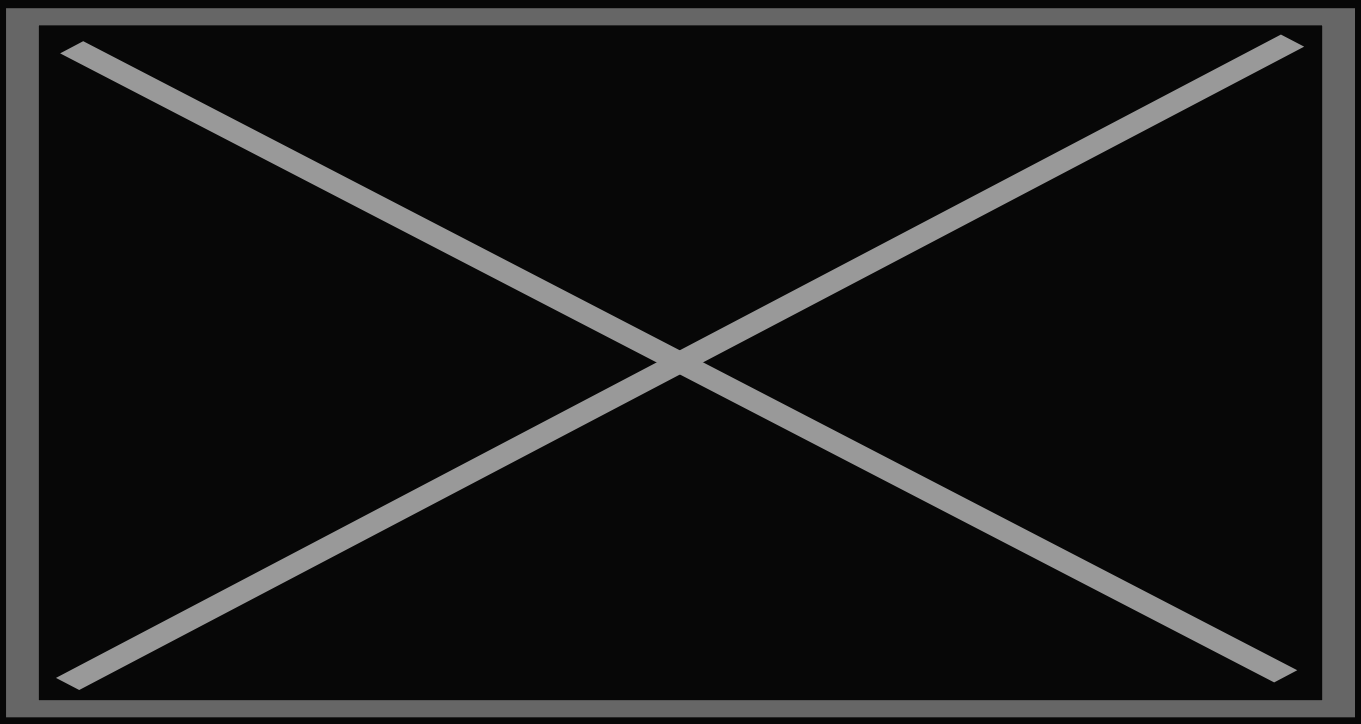
Re a Corte



La

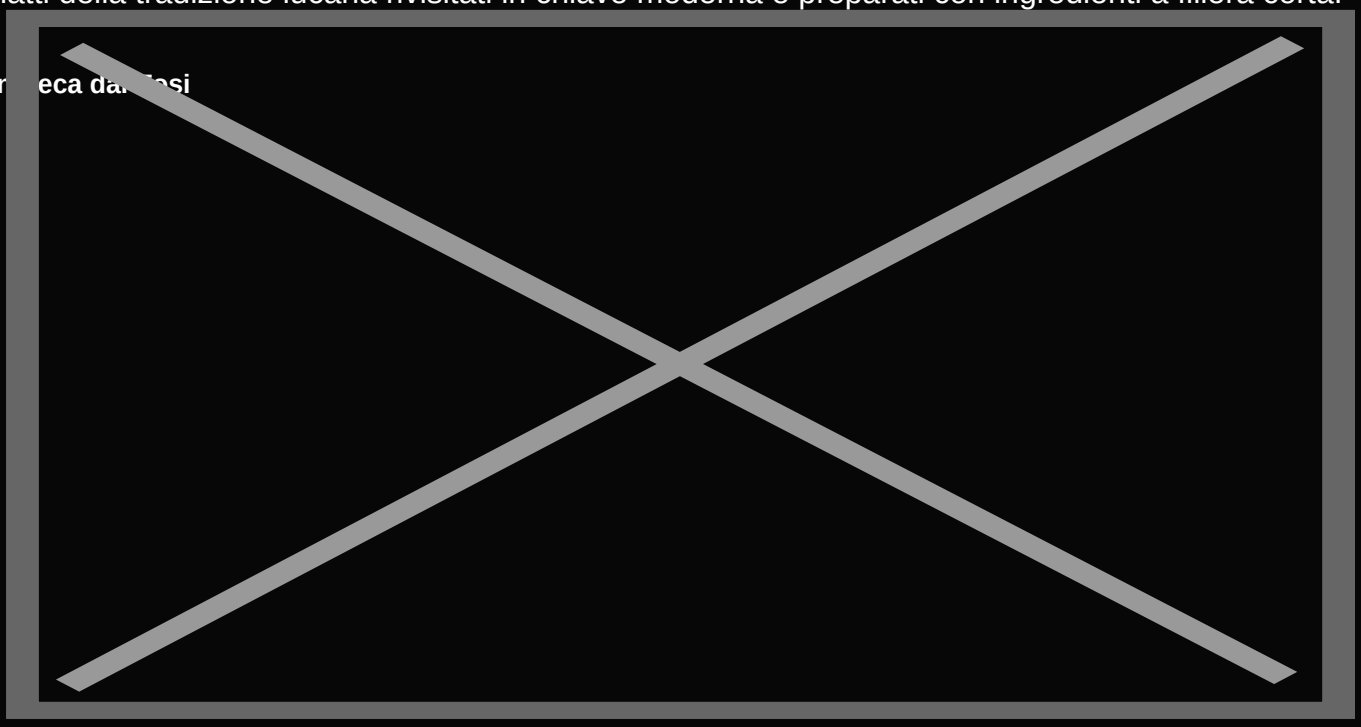
sua missione è esaltare la cucina e i vini del territorio interpretata dallo chef Pompeo Lorusso che combina con passione e abilità gli ingredienti freschi di stagione acquistati sempre da prodotturi locali.

'900 Restaurant



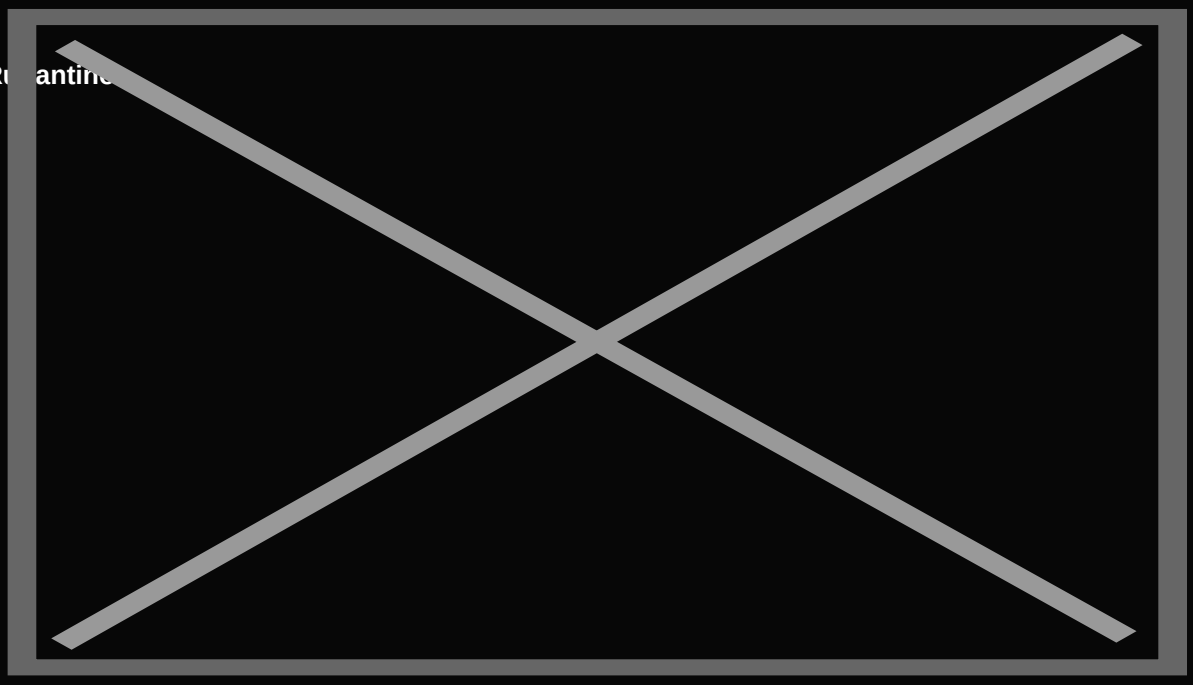
Piatti della tradizione lucana rivisitati in chiave moderna e preparati con ingredienti a filiera corta.

Enoteca dai Sassi



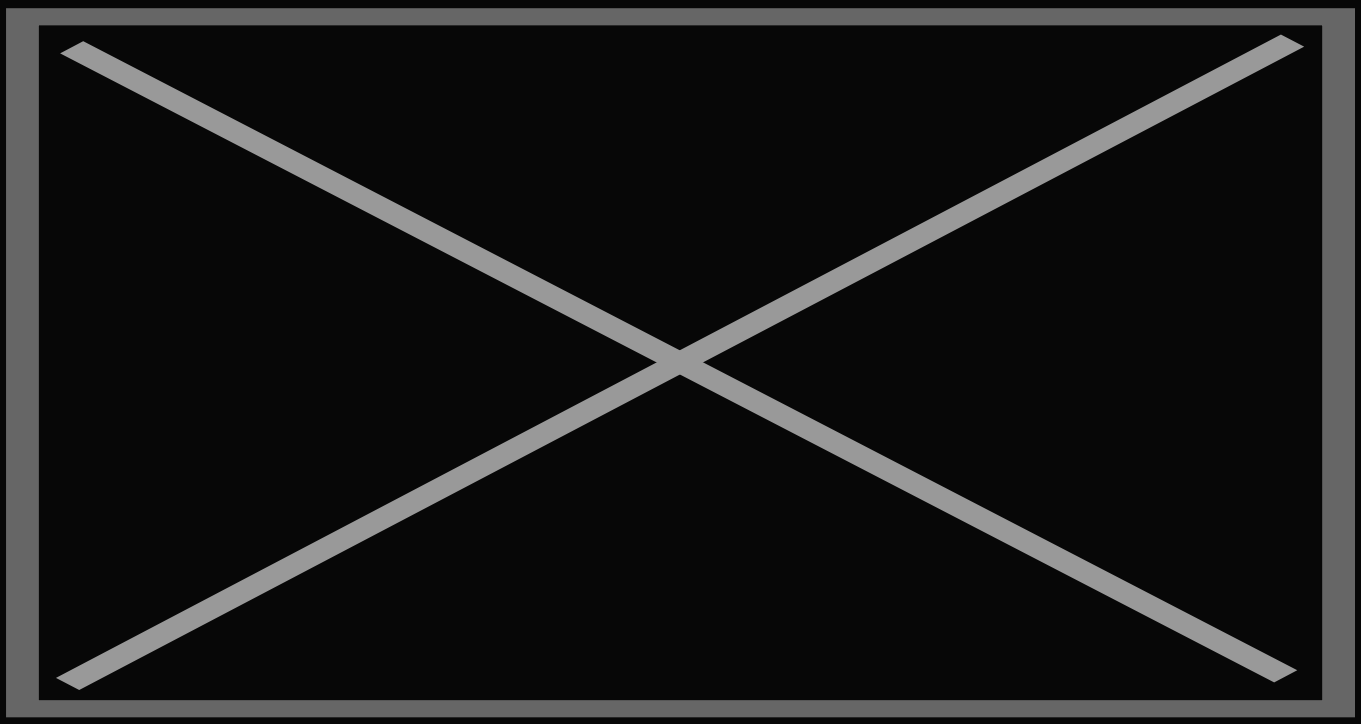
In un tipico locale ipogeo nei rioni sassi di matera, porta i clienti in un viaggio enogastronomico alla scoperta di una cantina composta da 250 referenze e dei loro cicchetti, piccoli assaggi veneti rivisti secondo le tradizionali ricette lucane.

Rustantino



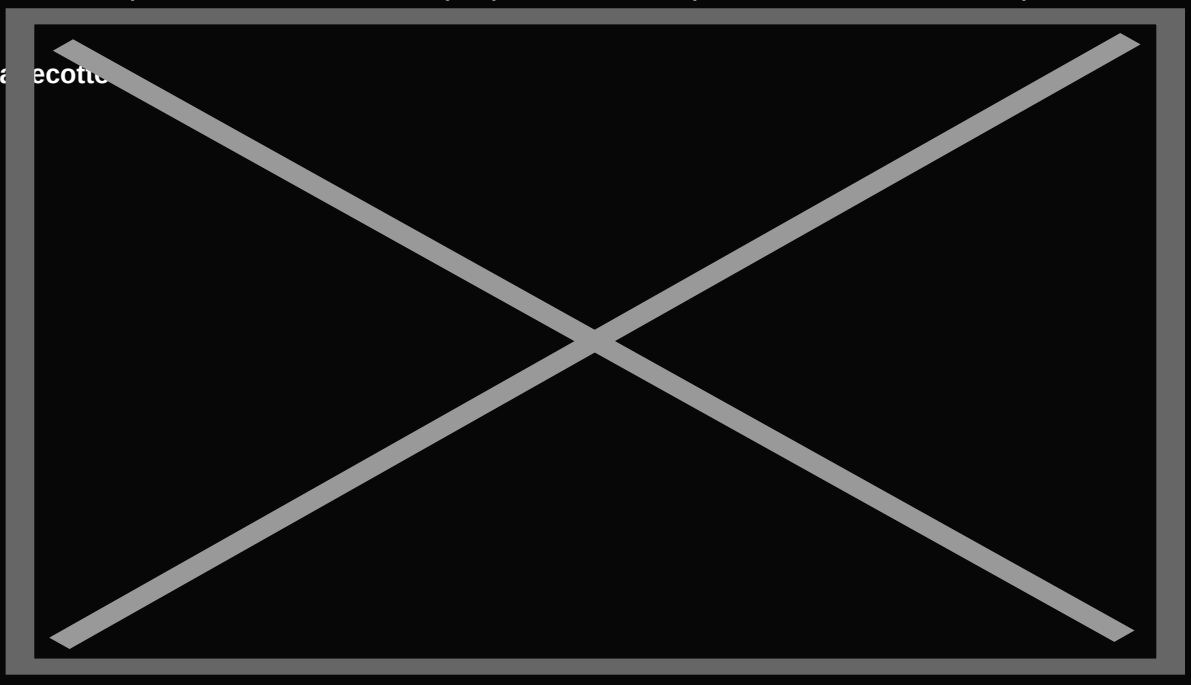
A pochi chilometri dal centro di Matera, nei pressi del Parco dei Quattro Evangelisti. Lo chef Giuseppe Buompastore propone un menù ricco di specialità che spaziano dalle ricette del territorio, come le orecchiette con peperoni cruchi e cacio, a quelle della tradizione regionale italiana.

Il Pettolino



Alla base del menù del locale ci sono la tradizione regionale rivistata, ma non manca un occhio di riguardo per il cibo di strada come per l’hamburger di pecora dell'alta murgia con fonduta di pallone di Gravina. I prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti sono a km 0, sempre freschi e di qualità.

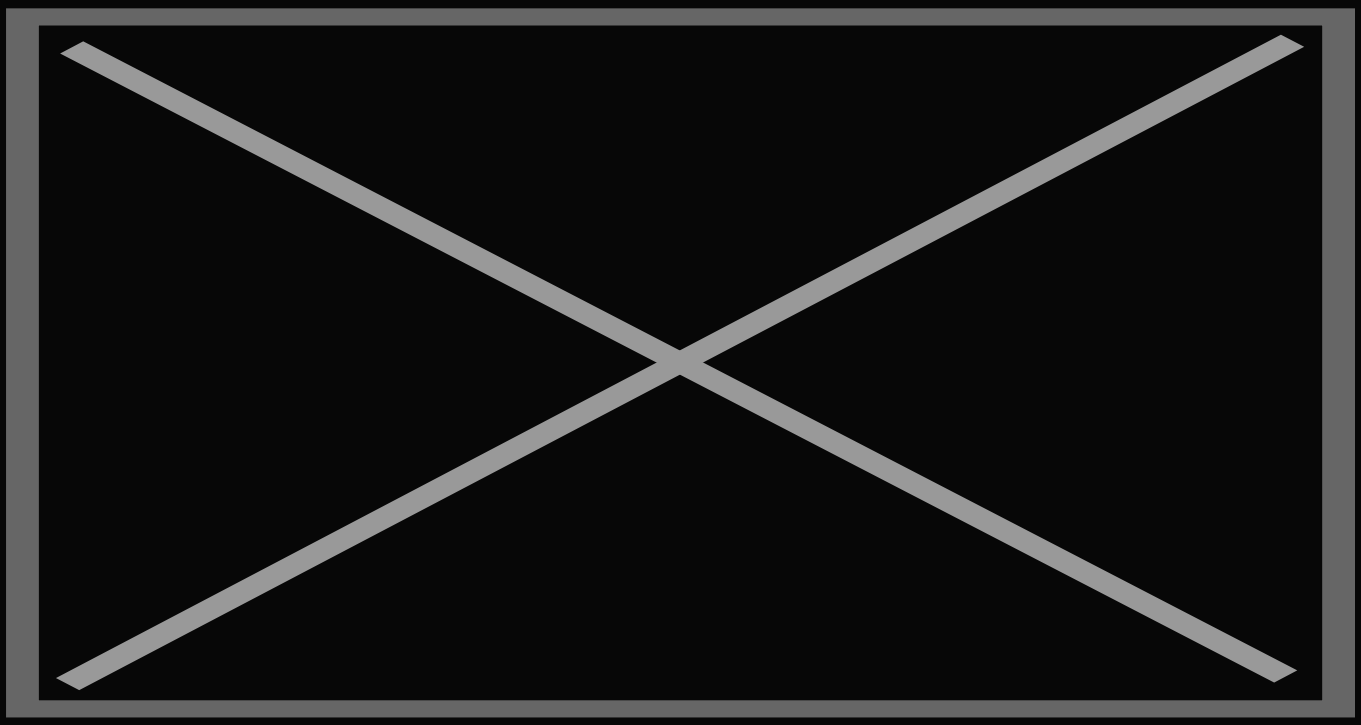
Panecotto



Panecotto si definisce uno scorcio di Basilicata da “vivere” e nasce con l’ambizione di promuovere la territorialità valorizzandone tra l’altro l’enogastronomia. I piatti serviti sono quelli tipici della tradizione come la Cialledda (dadolata di pane di Matera inumidito con succo di pomodorini, e accompagnato da

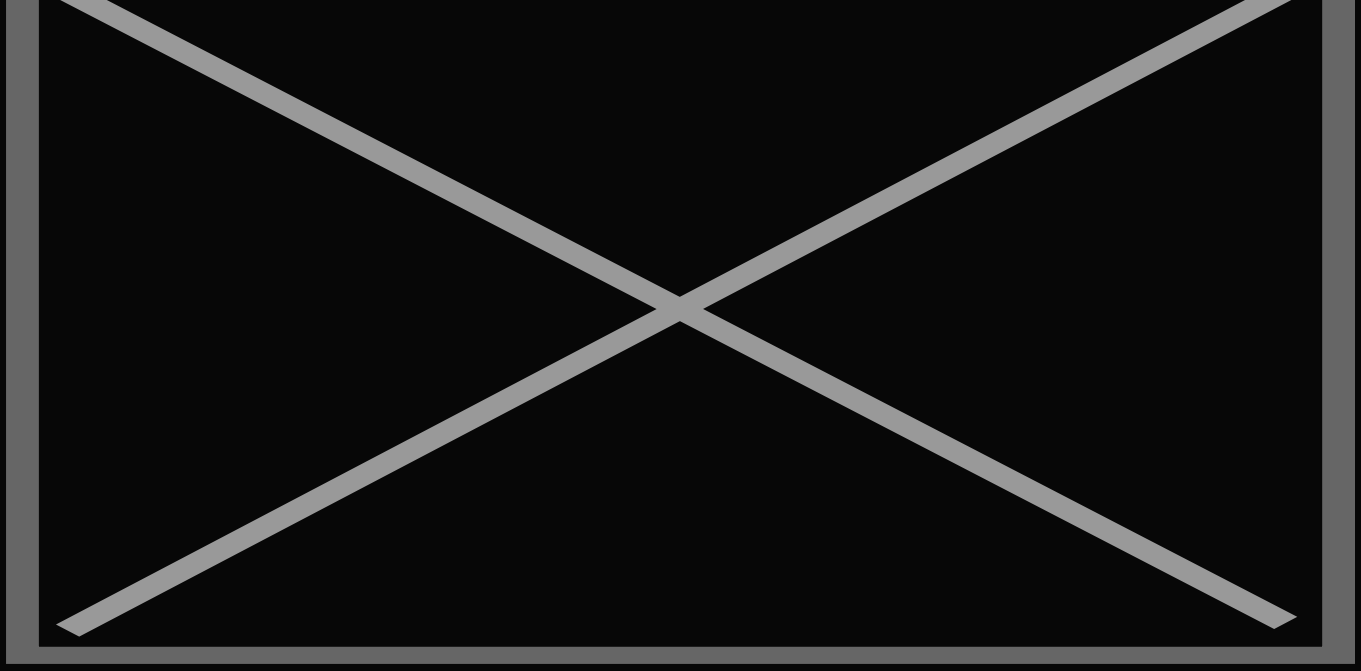
pomodorini, rucola, sedano) il panecotto (rape soffritte, caciocavallo e sbriciolata di peperone crusco su un letto di pane di Matera) o i tipici salumi e formaggi locali accompagnati dai peperoni cruschi.

Kas67



Gastropub che propone anche piatti della tradizione come la rapiata (zuppa di legumi con crostini di pane) e la cialledda fredda (pane ammollato di Matera, pomodori, cipolla, olio, sale e origano) da abbianre con una selezione di birre.

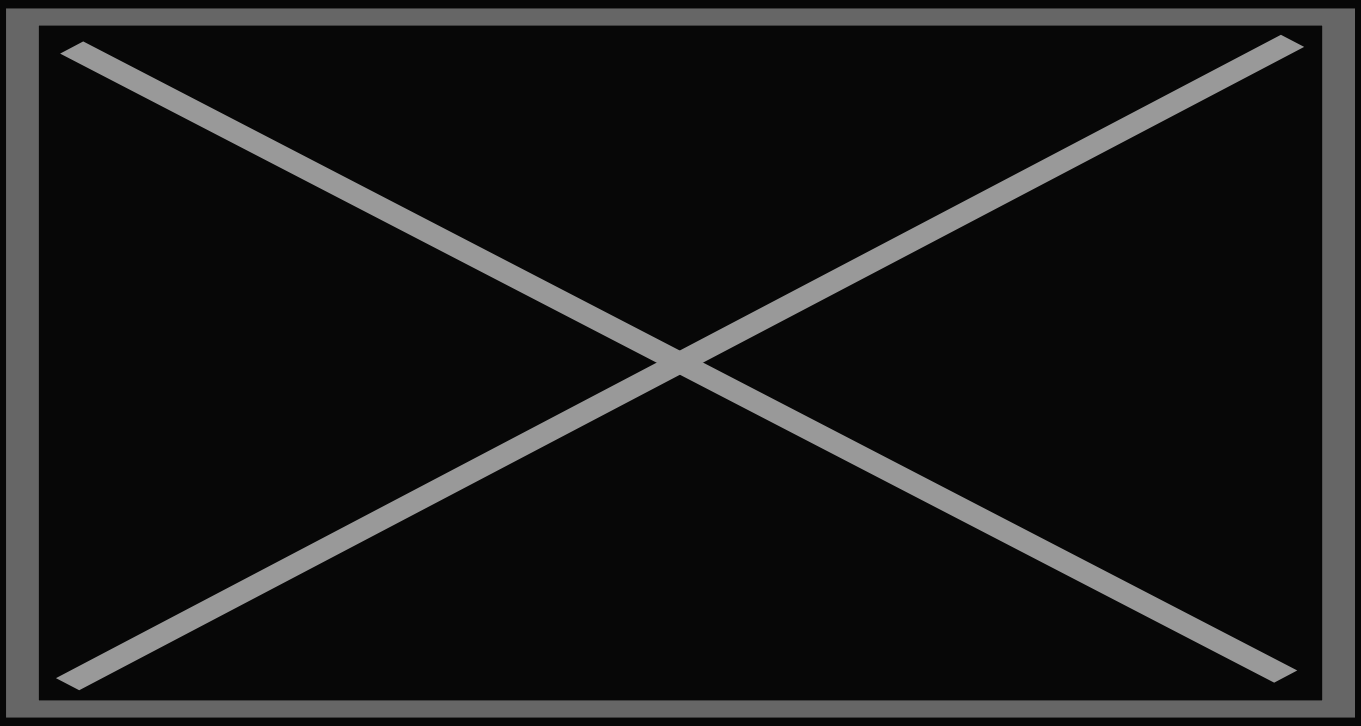
Pico al Piano



I

suoi piatti nascono dall’amore per la terra di Basilicata, dall’entroterra Lucano per arrivare nella Città dei Sassi, portando in tavola mescolanze equilibrate di sapori della tradizione realizzate con grande attenzione alle materie prime.

Articolo 21



Piccolo ed accogliente locale nel centro di Matera all’interno di una grotta matera, ma dal deisgn moderno. Ha anche un tavolo sociale e offre la tipica cucina locale. Molti clienti ne apprezzano le fave

con cicoria e peperone crusco.