



METHERA

STEAKHOUSE - PIZZERIA

— MENÙ —



Methera Steak House - Pizzeria nasce dall'idea di Ashley Carlucci, materano doc classe 89', cresciuto con la passione per la ristorazione...

Dopo una decennale esperienza nel settore e desideroso di realizzare qualcosa di mai visto prima, viene "Catturato dal Piacere", una metaforica forza che lo accompagna verso nuovi ideali:

qualità con prodotti a km. 0, bestiame allevato lontano da centri industriali, servizio impeccabile ed un pizzico di esclusività rappresentano la formula...!

#MetheraExperience

PRIMA DI ...

Antipasto Methera (della casa) selezione di salumi e formaggi, verdure grigliate, specialità tradizionali	€ 21
Tagliere di salumi selezione di salumi lucani	€ 13
Tagliere di formaggi selezione di formaggi lucani	€ 11
Carpaccio di bresaola con rucola, olio evo, glassa balsamica IGP, limone, grana	€ 11

TEGAMINI

Patate al forno, salsiccia pezzente, funghi cardoncelli	€ 11
Patate al forno, salsiccia pezzente, rape, peperone crusco	€ 12
Purea di fave, cicoria saltata con olio evo, peperone crusco	€ 13

CONTORNI

Patate al forno	€ 6
Mix di verdure grigliate	€ 6
Polpette di zio gigi al sugo	€ 8

Coperto	€ 3
----------------	------------



LA NOSTRA FILIERA

STEP 1

NATE

nell'area del territorio murgiano

STEP 2

ALLEVATE

nell'area del territorio murgiano
con alimentazione 4 cereali:
orzo, avena, paglia, fieno

STEP 3

MACELLATE

nell'area del territorio murgiano

STEP 4

SELEZIONE

dei migliori tagli

STEP 5

COTTE

con l'antica tecnica della cloche

STEP 6

PRONTE DA GUSTARE

Buon appetito

CARNI

Tomahawk 1,2 Kg	€ 53
T-bone 1 Kg	€ 44
Entrecôte di Wagyu 300 Gr	€ 37
Filetto Di Manzo 200 Gr Con Crema Di Pistacchio e Peperone Crusco Di Senise	€ 22
Tagliata Di Entrecôte 250 Gr con Rucola Grana E Glassa Di Aceto Balsamico Igp	€ 20
Costine Di Maiale Ribs 500 Gr con salsa BBQ artigianale	€ 17
Stinco Di Maiale 600 Gr con vellutata di castagne e patate al forno	€ 17
Bistecca Di Manzo Senza Osso 250 Gr	€ 17



PIZZA 120h

centoventi ore di lievitazione

Le Esclusive

La Bronte

€ 20

mozzarella fiordilatte, pesto di pistacchio di Bronte D.O.P., prosciutto crudo di Parma 24 mesi, ricotta vaccina, pomodoro secco siciliano, grana padano D.O.P. 24 mesi, granella di pistacchio di Bronte D.O.P., basilico, olio evo

La Colonnata

€ 19

mozzarella fiordilatte, salsa di datterino giallo, Grana padano DOP 24 mesi in cottura, fiori di lardo di colonnata IGP stagionato in conche di marmo di Carrara, pouf di ricotta vaccina, rosmarino, pepe, olio evo

Autunno d'Autore

€ 19

mozzarella fiordilatte, fungo cardoncello fresco, pancetta tesa lucana croccante, datterino giallo del Vesuvio, burratina al cuore di tartufo, rucola fresca, olio evo

La Lucana

€ 18

mozzarella fiordilatte, pouf di fave, cicorie, peperone crusco di Senise, formaggio dei poveri, olio evo

Tartufo

€ 17

mozzarella fiordilatte, tartufo nero (Scorzzone Lucano), speak Alto Adige IGP, pouf di datterino giallo, provola affumicata, olio evo

Fico

€ 16

mozzarella fiordilatte, pancetta tesa lucana croccante, confettura di fichi, gorgonzola D.O.P., noci di Sorrento, glassa balsamica I.G.P.

Datterino € 15
mozzarella fiordilatte, salsa di datterino giallo, provola affumicata,
fiori di prosciutto cotto suino lucano, olive nere, basilico, olio evo

Methera € 14
mozzarella fiordilatte, salsiccia pezzente, crusco di Senise,
pouf di ricotta vaccina, rucola, olio evo

Zio Gigi (joint venture con Trattoria Lucana) € 13
sugo di Nonna Michela, mozzarella fiordilatte in cottura, olio evo,
basilico fresco, polpettine al sugo di Zio Gigi realizzate con mollica
di Pane di Matera

Le Bianche

Eremita € 14
mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, rape, pomodoro secco,
caciocavallo podolico, olio evo

Cardoncelli € 14
mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, salsiccia pezzente,
peperone crusco, rucola, olio evo

Mortadella € 13
mozzarella fiordilatte, mortadella, stracciatella, granella di
pistacchio lucano, burratina centrale, olio evo

Rape € 13
mozzarella fiordilatte, salsiccia pezzente, rape, provola affumicata,
peperone crusco, olio evo

Vegetariana € 12
mozzarella fiordilatte, pomodorino a spicchi in cottura, melanzane,
zucchine, cardoncelli, burratina centrale, olio evo

Bresaola € 12
mozzarella fiordilatte, bresaola, rucola, grana, ciliegine di mozzarella,
olio evo

Primavera € 12
mozzarella fiordilatte, pomodoro a fette, prosciutto crudo 24 mesi,
grana padano D.O.P. 24 mesi, rucola, olio evo

Marta € 11
mozzarella fiordilatte in cottura, (in uscita: capocollo, stracciatella,
pomodori secchi, olio evo)

Gianni € 11
mozzarella fiordilatte, pomodorini ciliegino a spicchi, bacon croccante,
caciocavallo podolico, grana a scaglie, olio evo

Le Rosse

Bacon € 11
salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio evo, patate al forno,
burratina, bacon

Quattro Stagioni € 10
salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio evo, prosciutto cotto,
funghi cardoncelli, carciofi, olive nere

Quattro Formaggi € 10
salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola D.O.P.,
provola affumicata, grana 36 mesi

Speck € 10
salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio evo, stracciatella,
speck

San Daniele € 10
salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio evo, prosciutto crudo

Salsiccia € 9
salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia pezzente,
pomodorini ciliegino a spicchi

Bufalina € 9
salsa di pomodoro, fiordilatte di Bufala, olio evo, basilico

Cotto	€ 8
salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio evo, prosciutto cotto	
Napoli	€ 8
salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio evo, acciughe, capperi	
Diavola	€ 8
salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio evo, salame piccante	
Salame	€ 8
salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio evo, salame	
Marinara	€ 7
salsa di pomodoro, acciughe, capperi, olio evo, origano, olive	
Margherita Classica	€ 7
salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, olio evo, basilico	

ROSSI



Primitivi

METHERA - della casa

€ 6

€ 18

Aglianici

VERBO cantina di Venosa

€ 7

€ 24

ATTO Cantine del Notaio

€ 7

€ 26

BIANCHI

VERBO cantina di Venosa

€ 7

€ 24

ROSATI

VERBO - ROSATO

€ 7

€ 24

BOLLICINE

ASTORIA Classic - brut

€ 20

ASTORIA Rosè - extra dry

€ 25

ASTORIA Gold - extra dry

€ 40

BIRRE E BIBITE

Leffe rossa	€ 5
Lucana 33 cl	€ 5
Moretti filtrata a freddo 30 cl	€ 5
Coca Cola 33 cl (vetro)	€ 3
Coca Cola Zero 33 cl (vetro)	€ 3
Fanta 33 cl (vetro)	€ 3
Acqua 1 lt Naturale/Frizzante (bottiglia)	€ 3

DOLCI

Soufflè al cioccolato	€ 6
Tortino Ricotta, Fichi e Noci	€ 6
Zuccotto Pistacchio	€ 6
Gelato Artigianale	€ 6

DIGESTIVI

Caffè	€ 2
Grappa Barricata	€ 4
Amaro del Capo	€ 3
Amaro Lucano	€ 3
Amaro Methera	€ 3
Limoncello Methera	€ 3



www.methera.it



Via Roma, 50 - Matera - Tel. 0835 18 55 478