



Menu Ristorante San Pietro Barisano

<https://piatti.menu/restaurants/matera/san-pietro-19>
Rione S. Biagio, 52, 75100 Matera MT, MATERA, Italy
ristorantesanpietrobarisano.com

Categorie

Basilicata

Bollicine

Toscana

Secondi Piatti

Primi Piatti

Piemonte

Puglia

Veneto

Campania

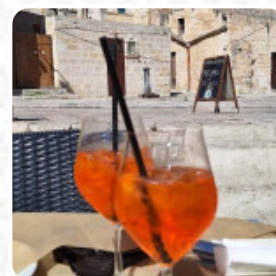
Contorni

Antipasto

Dessert

Antipasti

Friuli



Visualizza galleria

Visualizza il menù

Visualizza recensioni

Nel cuore dei Sassi, Ristorante San Pietro Barisano trasforma una cena in un piccolo evento: ambienti ricavati nella pietra, un cortile verdeggiante e una cucina a vista dove nascono accostamenti audaci e piatti curati. Qui la tradizione mediterranea incontra un tocco creativo — orecchiette reinventate, purè di fave esaltato e secondi saporiti affiancano un tiramisù che conquista. Il personale accogliente e attento completa l'esperienza, rendendo il locale ideale per una serata romantica, un'occasione speciale o una scoperta gastronomica durante la visita a Matera. Ristorante San Pietro Barisano è eleganza informale, sapori studiati e una location da ricordare.

Menu Ristorante San Pietro Barisano



Insalate

INSALATA DI POMODORI 8 €

Pasta

AL FORNO

Gnocchi

GNOCCHI

Frutti Di Mare

POLPO E ORZO

Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

Pizza

CARNE

Pizzabrot Farcito Alla Griglia

TRADIZIONE

Nigiri

ESPLOSIONE 8 €

Dolci E Formaggi

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA 8 €

Sicilia

ALKEO NERO D'AVOLA – IGP –
TERRE DI SICILIA 12% ROSSO 30 €

Sardegna

CANTINE DI OLIENA – CORRASI
2003 – NEPENTE CANNONAU –
RISERVA 14,50% ROSSO 40 €

Oyster Bar

UMAMI

I Contorni

PATATE AL FORNO PROFUMATE AL
ROSMARINO 8 €

Meat, Fish And Vegetarian

TRA MARE E TERRA

Categoria Di Ristorante

MEDITERRANEO

Friuli

KETTMEIR – TEROLDEGO
ROTALIANO 2006 DOC – 12%
ROSSO 45 €

CONTE BRANDOLINI VISTORTA
2004 – MERLOT 13% ROSSO 48 €

Menù Degustazione

3 CORSI 50 €

ORIGINI

Portata Principale

DA NAPOLI AI SASSI

OMAGGIO A MATERA

Secondi Piatti

SEMPLICITÀ

SUINO GOLOSO

Vini Francesi

CROSEZ DE HERMITAGE DOMAINE
DE THALAMBERT 2004 – COTES DU
RHONE 13% ROSSO 70 €

Menu Ristorante San Pietro Barisano



CROSEZ DE HERMITAGE COTES DU RHONE 2003 – GRENACHE 33%, SIRAH 33%, MOURVEDRE 33% 14% ROSSO SECCO 80 €

Contorni



VERDURE GRIGLIATE 8 €

CAPONATA DI VERDURE 8 €

FRIGGITELLI, POMODORO E BASILICO 8 €

Antipasto

SANPIETRO BARISANO

GUSTO E CONSISTENZA

PRIMO PIATTO SECONDO CONTORNO

Dessert

IL NOSTRO MODO DI VEDERE IL TIRAMISU' 8 €

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 8 €

TORTA CAPRESE 8 €

Veneto

COLLI EUGANEI PAONI 2006 DOC – RISERVA 12,50% ROSSO 40 €

SPERI VALPOLICELLA – MONTE SAN URBANO CLASSICO 2003 – SUPERIOR 13% ROSSO SECCO 50 €

SPERI VALPOLICELLA – MONTE SAN URBANO CLASSICO 2001 – AMARONE 15% ROSSO 90 €

VIVIANI – VALPOLICELLA 1998 DOC – CLASSICO SUPERIORE 13% ROSSO 60 €

SERRE – LE BAJOSÈ COLLI DI CONEGLIANO 1999 DOC – RISERVA – VINACCIA, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, MARZERMINO 13,50% ROSSO 70 €

Campania

MASTRO BERARDINO – RADICI 1998 DOCG – TAURASI RISERVA 13,50% ROSSO 80 €

MASTRO BERARDINO – NATURALIS HISTORIA 1997 IGT – TAURASI 14% ROSSO 90 €

MASTRO BERARDINO – NATURALIS HISTORIA 2001 IGT – TAURASI 14% ROSSO 80 €

MASTRO BERARDINO – RADICI 2001 – TAURASI – RISERVA – 1,5 LT MAGNUM 13,50% ROSSO 110 €

FEUDI SAN GREGORIO PATRIMO IRPINIA 2002 IGT MERLOT IN PUREZZA BARRICATO 13,50% ROSSO 140 €

Secondi Piatti

TERRITORIO

ORIGINI BACCALA' IN OLIO COTTURA, ZUPPETTA DI POMODORINI, CAPPERI, OLIVE NERE, ACCIUGHE E PANE DI MATERA

TERRITORIO CARRÈ DI AGNELLO LUCANO, PICCOLE VERDURINE CROCCANTI, SALSA BURRO E ALICI E LA SUA JUS PROFUMATA ALLA SANTOREGGIA

TRA MARE A TERRA GUANCIA DI MANZO TONNATA, MILLEFOGLIE DI PATATE E CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE

SUINO GOLOSO FILETTO DI MAIALINO NERO LUCANO "SELEZIONE CARBONE ANTONIO", SALSA DI PEPPERONE CRUSCO, CIPOLLOTTO ARROSTITO E FUNGHI CHAMPIGNON

SEMPLICITÀ TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, POMODORI SECCHI E SCAGLIE DI RICOTTA INFORNATA

Primi Piatti

VIAGGIO MENTALE

Menu Ristorante San Pietro Barisano



DA NAPOLI A SASSI CAVATELLI ALLA
GENOVESE DI MANZO E ZABAGLIONE
AL PARMIGIANO 36 MESI

OMAGGIO A MATERA ORECCHIETTE
CON SALSICCIA DEL PEZZENTE
LUCANO, CACIOCAVALLO PODOLICO E
PEPERONE CRUSCO

UMAMI CAPUNTI CON CREMA DI
PISELLI, TATAKI DI GAMBERI ROSSI E
PANNA ACIDA

VIAGGIO MENTALE BUCCE DI
MANDORLA, NDUJA DI SPILINGA,
BACCALÀ E CREMOSO DI PROVOLA
AFFUMICATA

CAPRI RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA
LUCANA, CON SCOTTATA DI
POMODORINI DI STAGIONE E PESTO AL
BASILICO

Piemonte

TENUTA VALLARINO – LA LADRA
2003 DOC – BARBERA D’ASTI
13,50% ROSSO 60 €

PRUNOTTO – BARBARESCO 2005
DOCG – NEBBIOLO D’ALBA 14%
ROSSO 60 €

PRUNOTTO – BARBERA D’ASTI
2006 DOC – FIULOT BARBERA
D’ASTI 13% ROSSO 60 €

PRUNOTTO OCCHETTI 2004 DOC –
NEBBIOLO D’ALBA 14% ROSSO 65 €

VIGNA ELENA – BAROLO 2000
DOCG NEBBIOLO SOTTOVARIETÀ
ROSÈE – 14,50% ROSSO 85 €

VIGNA ELENA – BAROLO 2001
DOCG – 14,50% ROSSO 85 €

Puglia

CANDIDO – CAPPELLO DI PRETE
2009 – NEGRAMARO 100% 13,50%
ROSSO 40 €

CANDIDO – DUCA D’ARAGONA
2008 IGP – SALENTO ROSSO 14%
ROSSO 47 €

CANDIDO – DUCA D’ARAGONA
1999 IGP – SALENTO ROSSO 14%
ROSSO 50 €

TORMARESCA – BOCCA DI LUPO
2006 DOC – AGLIANICO 13,50%
ROSSO 37 €

TORMARESCA – TORCICODA 2012
IGP – PRIMITIVO SALENTO 14,50%
ROSSO 45 €

RIVERA– PUER APULAIE 2001 DOC
– NERO DI TROIA IN PUREZZA
13,50% ROSSO 80 €

Antipasti

PROFONDO ROSSO 2.0

GUSTO E CONSISTENZA CANNONCINO
DI RICOTTA CROCCANTE, VARIETÀ DI
POMODORINI, BASILICO E TARTARE DI
MELANZANA ARROSTO)

OCTOPUS TENTACOLO DI POLPO
ARROSTO, SCAROLA RIPASSATA
CAPPERI E OLIVE, CRUMBLE ALLA
‘NDUJA

PROFONDO ROSSO 2.0 CARPACCIO DI
MANZO AL PEPE, FIORE DI ZUCCA
RIPIENO DI RICOTTA E PROVOLA
AFFUMICATA, FRITTO IN TEMPURA E
GEL DI CIPOLLA COTTA IN ZUCCHERO
COTTURA

TRADIZIONE PUREA DI FAVE, CICORIA
RIPASSATA ALL’AGLIO, OLIO,
PEPERONCINO E CHIPS DI PEPERONE
CRUSCO

1 PORTATA 20 €

2 PORTATE 35 €

Toscana

LA MOLE – CHIANTI CLASSICO
2005 DOC – 13% ROSSO 40 €

AVIGNONESE DI MONTEPULCIANO
2003 DOC – 12,50% ROSSO 50 €

Menu Ristorante San Pietro Barisano



VILLA ANTINORI – TOSCANA 2003
IGP – SANGIOVESE 70%,
CABERNET SAUVIGNON 10%,
MERLOT 10%, SIRAH 10% 13%
ROSSO 38 €

VILLA ANTINORI – PEPPOLI 2005
DOCG – CHIANTI CLASSICO 13%
ROSSO 38 €

VILLA ANTINORI – BADIA A
PASSIGNANO 2001 DOCG – SAN
GIOVESE BARRICATO, CHIANTI
CLASSICO 13,50% ROSSO 70 €

VILLA ANTINORI – SOLAIA 2003
IGP CABERNET SAUVIGNON 75%,
CABERNET FRANC 5%, SAN
GIOVESE 20% 13,50% ROSSO 550 €

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA
– BRUNELLO 2002 DOCG –
SANGIOVESE 100% (BRUNELLO DI
MONTALCINO) 14% ROSSO 80 €

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA
– RISERVA SANTA CATERINA
D'ORO 1999 – SANGIOVESE
ROSSO 100% (BRUNELLO DI
MONTALCINO) – RISERVA 14%
SECCO ROSSO 150 €

TENUTA SAN GUIDO – SASSICAIA
2004 DOC – CABERNET
SAUVIGNON 85%, CABERNET
FRANC 13,50% SECCO ROSSO 600 €

TENUTA SAN GUIDO – SASSICAIA
2003 DOC – CABERNET
SAUVIGNON 85%, CABERNET
FRANC 14% 14% SECCO ROSSO 700 €

Bollicine

VALDO – CUVEE EXTRA DRY – 11 18 €

VALDO – MOSCATO SPUMANTE
DOLCE 7 18 €

VALDO – SPUMANTE BRUT ROSÈ –
11,50 25 €

CANTINE ALOVINI 36 ALOVINI VINO
SPUMANTE METODO CLASSICO 38 €
12,50

NICOLAS FEUILATTE CHAMPAGNE
RESERVE EXCLUSIVE BRUT 12 40 €

NICOLAS FEUILATTE CHAMPAGNE
RESERVE EXCLUSIVE BRUT ROSÈ
12 45 €

NICOLAS FEUILATTE CHAMPAGNE
COLLECTION BRUT MILLESSIMATO
2012 12 45 €

NICOLAS FEUILATTE CHAMPAGNE
CRU BLANCS MILLESSIMATO 2011
12 45 €

NICOLAS FEUILATTE CHAMPAGNE
PINOT NOIR MILLESSIMATO 2014 12 50 €

VALDO – NUMERO 10
VALDOBBIADENE DOCG METODO
CLASSICO BRUT 2020 12 45 €

VALDO – CUVEE 1926
VALDOBBIADENE DOCG EXTRA
DRY COLLEZIONE ATELIER 11,50 35 €

VALDO – CUVEE 1926
VALDOBBIADENE DOCG EXTRA
DRY COLLEZIONE ATELIER 11,50%
MAGNUM 70 €

VALDO – PARADISE VINO
SPUMANTE BRUT ROSÈ – 11,50 28 €

VALDO – ORIGINE FLUO EXTRA
DRY VINO SPUMANTE – 11,50 28 €

VALDO PROSECCO DOC TREVISO
2022 MILLESIMATO EXTRA DRY
11,50 35 €

Basilicata

BISCEGLIA GUDARRÀ 2007 DOCG
SUPERIORE RISERVA AGLIANICO
DEL VULTURE 14% ROSSO 45 €

ELENA FUCCI – TITOLO 2012 DOC –
AGLIANICO DEL VULTURE 14,50%
ROSSO 70 €

CANTINE ALOVINI – EVENTI 2022
DOC – BASILICATA 12% BIANCO 18 €

CANTINE ALOVINI – EVENTI 2019 –
BASILICATA 12,50% ROSSO 18 €

Menu Ristorante San Pietro Barisano



CANTINE ALOVINI – EVENTI 2019
DOC – AGLIANICO DEL VULTURE
13% ROSSO 22 €

CANTINE ALOVINI – LE RALLE 2019
– AGLIANICO DI BASILICATA 13%
ROSSO 28 €

CANTINE ALOVINI – LE RALLE 2020
IGT – GRECO DI BASILICATA
12,50% BIANCO 28 €

CANTINE ALOVINI – AL VOLO 2019
DOC – AGLIANICO DEL VULTURE
100% 14% ROSSO 35 €

CANTINE ALOVINI HERA 2020
MATERA DOC PRIMITIVO 100 14,50
ROSSO 28 €

CANTINE ALOVINI – LE RALLE 2022
– AGLIANICO ROSATO 13%
ROSATO 25 €

CANTINE ALOVINI CABANICO 2017
FUSIONE TRA CABERNET
SAUVIGNON ED AGLIANICO 14%
ROSSO 38 €

CANTINE PATERNOSTER– DON
ANSELMO 2009 DOC – AGLIANICO
DEL VULTURE 14% ROSSO 75 €

CANTINE PATERNOSTER– DON
ANSELMO 2001 DOC – AGLIANICO
DEL VULTURE 14% ROSSO 90 €

BASILISCO – SOPHIA 2019 –
BIANCO DI BASILICATA 13%
BIANCO 28 €

BASILISCO – TEODOSIO 2019 DOC
– AGLIANICO DEL VULTURE 14%
ROSSO 40 €

CANTINE CROCCO – IL BRIGANTE
2018 – MERLOT 14% ROSSO 38 €

[Visualizza galleria](#)

[Visualizza il menù](#)

[Visualizza recensioni](#)

Menu Ristorante San Pietro Barisano



Ristorante San Pietro Barisano

Rione S. Biagio, 52, 75100
Matera MT, MATERA, Italy

Orari di apertura:

Martedì 12:00-15:00 19:00-23:00

Mercoledì 12:00-15:00 19:00-23:00

Giovedì 12:00-15:00 19:00-23:00

Venerdì 12:00-15:00 19:00-23:00

Sabato 12:00-15:00 19:00-23:00

Domenica 12:00-15:00

Fatto con [Piatti](#)

