



UNA NUOVA DIMENSIONE FATTA DI BENESSERE E RELAX

Gli ospiti sono alloggiati in ampie camere con suggestiva veduta panoramica, arredate con gusto e dotate di ogni comfort, dove la vista spazia verso il verde dei campi o verso le cime dei monti circostanti.



A NEW DIMENSION MADE OF WELLBEING AND RELAX

Guests are accommodated into spacious bedrooms, furnished with taste and provided with every kind of comfort. They have a striking view which broadens towards the green of fields and the surrounding mountains' tops.

UNA VARIETÀ SORPRENDENTE DI BUONI SAPORI



Al piccolo e grazioso ristorante si possono assaporare le prelibate ghiottonerie della signora Giovanna, in linea con la migliore tradizione gastronomica lucana. La pasta è rigorosamente impastata a mano dalle donne di casa; citiamo tra i primi: cavatelli Costa Casale, "rasckatièllè dè mèski gliè" al pomodoro o con "sfritto", e la minestrina "n'tà pignata".



A SURPRISING ASSORTMENT OF DELICIOUS SAVOURS

At the little pretty restaurant you can savour the delicious tidbits cooked by Mrs Giovanna, which align with the best lucanian gastronomical tradition. Pasta is handmade by the housewives of the farm; we just mention some of the first courses: "cavatelli" Costa Casale, "rasckatièllè dè mèski gliè" with tomato sauce or with "sfritto", soup "ntà pignata".



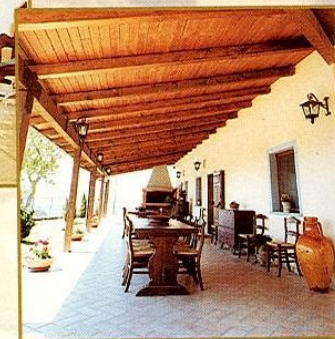
Ottimi i secondi, tra cui spiccano: maialino lattante alla basiliscana, agnello, capretto e pollo ruspante alla brace.

Da non mancare sono anche le ricottine fresche ed il formaggio pecorino e caprino, preparati con cura e passione nel caseificio aziendale secondo gli insegnamenti tramandati nei secoli dai pastori lucani.



The second courses are excellent: unweaned pig in the basiliscan manner and barbecued lamb, kid and farm chicken are among the outstanding ones.

You do not have to miss the fresh little cottage cheeses, the sheep's milk cheese and the goat cheese as well: they are prepared with great care and passion in the farm dairy according to the teachings handed down over the centuries by the lucanian shepherds.



È un piacere ricordare che l'olio servito a tavola proviene dagli ulivi coltivati in azienda, presso cui è possibile acquistarlo insieme alle soppressate, ai salami, ai sott'oli, ai peperoni "cruschi", al miele, alle marmellate e alle molte altrequisite specialità di produzione aziendale. Particolari e stuzzicanti souvenir delle giornate trascorse a contatto con la natura. Ricette semplici per chi ama i sapori della tradizione contadina dell'Italia più vera.

It's a pleasure to remember the oil waited at table comes from the olive trees cultivated in the farm. You can purchase olive oil together with "soppressate", salami delicacies in olive-oil, "cruschi" peppers, honey, jams and many other exquisite specialities produced in the farm. Special and appetizing souvenirs of the days spent in touch with nature. Simple recipes for those who love the rustic traditional Italian tastes.