



QUARRY LOUNGE

BAR

TERRACE

Menù

Coperto per aperitivo/*Aperitif Table Service* € 3,50

Potrebbero esserci alcuni prodotti surgelati

Some product may be frozen.

SI PREGA DI INFORMARE IL PERSONALE CIRCA LA PRESENZA DI ALLERGIE O INTOLLERANZE

PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES

Aperitivi di mare

Seafood Appetizers



A scelta/*at choice*: 1 cocktail/1 calice/*glass* di vino/*of wine or prosecco*/analcolico/*soft drink*

Tartare di tonno con crumble di tarallo

Tuna Tartare with tarallo crumble

Bocconcino di filetto di merluzzo nordico in tempura con maionese

al lime

Bites of cod fillet from the North Sea tempura with lime mayonnaise*

Gamberone in crosta di corn flakes con salsa tartara

Tiger Prawns with a breakfast-cereal crust and Tartar Sauce*

Cubotto di salmone marinato e gel al limone

Marinated salmon and lemon sauce

Insalatina di polpo con brunoise di cetrioli e carote

Octopus salad with brunoise of cucumber and carrots*

€ 21,00

Coperto/*Table Service* € 3,50

*Bis food € 14,00

Aperitivi di terra

Land Appetizers



A scelta/at choice: 1 cocktail/1 calice/glass di vino/of wine or prosecco/analcolico/soft drink

Panino con mini burger, maionese ed insalatina

Mini-burger Sandwich with mayonnaise and salad

Bruschetta con pane di Matera, datterino giallo e cacioricotta

“Bruschetta” made with Matera bread, yellow tomato and “cacioricotta” cheese

Rocher di salsiccia fresca con salsa bbq

Fresh sausage rocher with bbq sauce

Tartare di carne salada con asparagi e glassa agrodolce al ginepro

Salad meat tartare with asparagus and sweet and sour juniper glaze

Peperone crusco I.G.P

Crusco peppers

€ 21,00

Coperto/Table Service € 3,50

***Bis food € 14,00**

Tris di snack

(patatine, olive e mandorle tostate)

Trio of snacks

(chips, olives and toasted almonds)

€ 5,00



Tagliere di salumi e formaggi con confetture (per 2 persone)

A Selection of cold cuts and cheeses with jams (for 2 people)

€ 25,00

Insalata su richiesta

Salad on request

€ 18.00

Desserts



Bignè di tiramisù al cacao, crema di mascarpone e caffè amaro

Tiramisù bignè with cacao, mascarpone cream and coffee

€ 12,00

Bavarese alla pesca, croccante di mandorla caramellata e gel alla menta

Peach Mousse, crisp caramelized almond and mint gel

€ 12,00

Cremoso di cioccolato al latte, granola di avena e nocciole e ananas marinata la rum e passion fruit

Creamy milk chocolate, oat, hazelnuts, marinated pineapple, rum and passion fruit

€ 12,00

Tagliata di frutta mista

Mixed fruit cut

€ 12,00

Gelato alla Vaniglia o al Cioccolato

Vanilla or Chocolate Ice-Cream

€ 12,00

Cocktails

€ 10,00



I films vissuti nel Quarry Resort/*The films lived in the Quarry Resort*

AGENT 007 (Martini Dry, Vodka, Succo di Olive/*Olive Juice*)

JUICE OF QUARRY (Vodka, Prosecco Campari, Rhum Chiaro/*Clear*, Granatina/*Grenadine Syrup* e Passion Fruit)

I classici/*Classic Cocktails*

SPRITZ (Aperol, Prosecco, Soda)

AMERICANO (Bitter Campari, Red Vermouth)

NEGRONI (Campari Bitter, Red Vermouth, Gin)

NEGRONI SBAGLIATO (Campari Bitter, Red Vermouth, Prosecco)

MOSCOW MULE (Vodka, Lime, Ginger, Cetriolo/*Cucumber*, Ginger Beer)

MOJITO (Rum, Lime, Zucchero di Canna/*Cane Sugar*, Menta/*Mint*, Soda)

CAIPIROSKA FRAGOLA/*STRAWBERRY* (Vodka, Lime, Zucchero di Canna/*Cane Sugar*, Fragola/*Strawberry*, Soda)

HUGO (Prosecco, Sambuco/*Elder*, Foglie di Menta/*Mint Leaves*, Soda)

COSMOPOLITAN (Vodka, Cointreau, Succo di Lime/*Lime Juice*, Succo di Mirtillo/*Camberry Juice*)

SEX ON THE BEACH (Vodka, Vodka alla Pesca/*Peach Vodka*, Succo di Arancia/*Orange Juice*, Top Mirtillo/*Blueberry*)

LONG ISLAND (Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Lime, Coca Cola/*Coke*)

JAPANESE ICE TEA (Rum, Vodka, Midori, Gin, Tequila, Lime, Soda)

MARTINI COCKTAIL (Gin, Martini Dry)

VODKATINI (Vodka, Martini Dry)

ESPRESSO MARTINI (Vodka, Liquore al caffè/*Coffee Lequeur*, Caffè Espresso/*Espresso Coffee*)

PALOMA (Tequila, Lime, Agave, Soda al pompelmo rosa/pink grapefruit soda,
Aria di sale/salt air)

MANHATTAN (Whisky, Red Vermouth, Angostura)

WHISKY SOUR (Bourbon Whisky, Lime, Sciroppo di zucchero/ Sugar syrup, Albume
D'uovo/ Egg whites)

DAIQUIRI FROZEN (Rum, Succo di Lime/*Lime Juice*, Sciroppo di Zucchero/*Sciroppo di
Zucchero*)

FROZEN MARGARITA (Tequila, Cointreau, Succo di Lime/*Lime Juice*)

FROZEN PINA COLADA (Rum, Batida, Ananas/*Pineapple*, Cocco/*Coconut*)

OLD FASHIONED (Bourbon, Zucchero/*Sugar*, Angostura, Soda)

GIN FIZZ (Gin, Succo di Limone/*Lemon juice*, Sciroppo di zucchero/*Sugar syrup*, Soda)

GIN TONIC (Gin Bulldog, Acqua Tonica)

VODKA TONIC (Sky Vodka, Acqua Tonica)

Variabili GIN/*Gin variations*

GIN AMUERTE RED/BLACK/GREEN/WHITE/BLUE	+ € 7,00
GIN OLD ENGLISH	+ € 3,00
HENDRICK'S	+ € 3,00
MONKEY 47	+ € 4,00
KI NO BI SEI	+ € 8,00
SCAPEGRACE	+ € 5,00
GIN DEL PROFESSORE	+ € 4,00

Variabili VODKA/*Vodka variations*

BELVEDERE	+ € 6,00
GREY GOOSE	+ € 7,00

Le nostre proposte/*our suggestions*

€ 10,00

SPRITZ SHAKERATO (White Wine, Aperol, Soda)

SPRITZ LUCANO (Amaro Lucano, Prosecco, Soda)

BLUE MARE (Gin, Blue Curaçao, Succo D'ananas /Pineapple juice, Lime, Sciroppo di sambuco/Elderberry syrup, menta/mint)

RED PASSION (Cachaca, Passoa, Batida de coco, Cacao white, Sciroppo di granatina/grenadine syrup)

NEGRONI LUCANO (Amaro Lucano, Campari Bitter, Red Vermouth)

QUARRY (Amaretto Disaronno, Vodka, Lime, Succo d'Arancia, zucchero di canna, Ginger Beer, angostura)

TWIN SET

a partire da/ *starting from* € 80,00

(1 bottiglia di GIN BULLDOG/VODKA SKY /1 *Gin Bulldog/Vodka Sky Bottle* + 10 bottiglie 0,2 cl di Tonica o Lemon Soda/*10 bottles 0,2 cl of Tonica or Soda Lemon*)

VARIANTI VODKA

VODKA BELVEDERE

+ € 50,00

GREY GOOSE

+ € 60,00

VARIANTI GIN

GIN OLD ENGLISH GIN

+ € 40,00

GIN HENDRICK'S

+ € 35,00

SCAPEGRACE

+ € 80,00

Analcolici in bottiglia

Soft Drinks



ACQUA NATURALE IN VETRO/ <i>Natural Mineral Water</i>	cl 75	€ 3,00
ACQUA EFFERVESCENTE IN VETRO/ <i>Sparkling Mineral Water</i>	cl 75	€ 3,00
COCA COLA/ <i>Coke</i>		€ 4,00
COCA COLA ZERO/ <i>Coke Zero</i>		€ 4,00
FANTA		€ 4,00
SCHWEPPE TONICA		€ 4,00
SCHWEPPE LEMON		€ 4,00
TONICA Thomas Henry		€ 6,00
GINGER BEER Thomas Henry		€ 6,00
ESTATHÈ AL LIMONE/ <i>Lemon Estathè</i>		€ 4,00
ESTATHÈ ALLA PESCA/ <i>Peach Estathè</i>		€ 4,00
CRODINO		€ 4,00
CEDRARTA/ <i>Citron Drink</i>		€ 4,00
SUCCO PERA/ <i>Pear Juice</i>		€ 4,00
SUCCO PESCA/ <i>Peach Juice</i>		€ 4,00
SUCCO ACE/ <i>Fruit Juice (ACE)</i>		€ 4,00
SUCCO ANANAS/ <i>Pineapple Juice</i>		€ 4,00
SUCCO MIRTILLO/ <i>Cranberry Juice</i>		€ 4,00
POMPELMO ROSA Thomas Henry		€ 4,00

Centrifugati e Soft Drinks

Smoothies and Soft Drinks



ANTI STRESS/*Stress Relief*

(mela/*apple*, sedano/*celery*, ananas/*pineapple*, fragola/*strawberry*, menta/*mint*)

ANTI OSSIDANTE/*Anti-Oxidant*

(cetriolo/*cucumber*, ananas/*pineapple*, mela/*apple*, pompelmo rosa/*pink grapefruit*)

DEPURATIVA/*Depurative*

(limone/*lemon*, arancia/*orange*, carota/*carrot*, sedano/*celery*, menta/*mint*)

TERAPEUTICA/*Therapeutic*

(pompelmo rosa/*pink grapefruit*, mela/*apple*, zenzero/*ginger*, miele/*honey*)

STRAWBERRY MILK (Fragola/*strawberry*, ananas/*pineapple*, mela/*apple*, latte/*milk*)

€ 12,00

SPREMUTA DI ARANCIA/*Freshly Squeezed Orange Juice*

€ 8,00

Distillati

Spirits



RUM

Don Papa	€ 9,00
Plantation 20 Anni/ <i>Plantation aged 20 Years</i>	€ 9,00
Zacapa Reserva XO	€ 11,00
Appleton	€ 8,00

WHISKY

Caol Ila 12 Anni/ <i>Caol Ila aged 12 Years</i>	€ 8,00
Talisker Sky	€ 6,50
Oban 14 anni/ <i>Oban aged 14 Years</i>	€ 8,00
Black Label aged 12 Years	€ 5,50
Wild Turkey	€ 8,00

GRAPPE/*Grappas*

Grappa Amarone Bonollo	€ 8,00
Grappa Sarpa Barricata Poli	€ 6,50
Grappa Sarpa Bianca Poli (<i>White Grappa</i>)	€ 5,50
Cognac Francois Peyrot	€ 6,50

COGNAC

Cognac De Fussigny V.S.	€ 6,50
Bas Armagnac 8 Anni/ <i>Bas Armagnac aged 8 Years</i>	€ 6,50

AMARI/*Liquors Selection*

€ 4,00

AMARO DEL CAPO

AMARO MONTENEGRO

AMARO UNICUM

AMARO PADRE PEPPE

AMARO FERNET BRANCA

JEFFERSON

JAGERMEISTER

SAMBUCA

LIMONCELLO

BAILEYS

Caffetteria

Coffee Bar



ESPRESSO/ <i>Espresso Coffee</i> /ESPRESSO DECAFFEINATO/ <i>Decaffeinated</i>	€ 3,00
ESPRESSO MACCHIATO/ <i>Espresso Coffee with milk foam</i>	€ 3,00
ESPRESSINO	€ 3,00
ESPRESSO AL GHIACCIO/ <i>Espresso Coffee over Ice</i>	€ 3,50
ESPRESSO AMERICANO/ <i>American Coffee</i>	€ 3,00
ESPRESSO CORRETTO/ <i>Espresso Coffee Spiked</i>	€ 4,00
ESPRESSO SHAKERATO/ <i>Iced Shaken Espresso Coffee</i>	€ 4,00
ESPRESSO SHAKERATO CORRETTO/ <i>Iced Shaken Espresso Coffee Spiked</i>	€ 5,00
LATTE MACCHIATO	€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 4,00
CAPPUCCINO CON LATTE DI MANDORLA/ <i>Cappuccino with Almond Milk</i>	€ 4,00
CAPPUCCINO CON LATTE DI SOYA/ <i>Cappuccino with Soy Milk</i>	€ 4,00
TISANE ED INFUSI/ <i>Tea and Infusions</i>	€ 5,00
CIOCCOLATA CALDA/ <i>Hot chocolate</i>	€ 5,00



BIRRA D'UVA

ITALIAN GRAPE ALE



BACCHEIA – 75CL

€ 19,00

Produttore/Producer: **Birrificio 79** *Blond 11%*

Uve/Grapes: **Mosto di Greco della Basilicata, Malto di Orzo, Luppolo, Lievito**

Birre artigianali in bottiglia

Craft Beers



BIRRA CHELINDA /*Chelinda Beer*

Blond 4,5%

cl 33

€ 8,00

BIRRA SENATORE CAPPELLI/*Senatore Cappelli (old wheat of Matera) Beer*

Blanche 5%

cl 33

€ 8,00

BIRRA MATER “gluten free”/*Mater Beer gluten free*

Blond 5,5%

cl 33

€ 8,00

BIRRA REDTUFF/*RedTuff Beer*

Red 7,5%

cl 33

€ 8,00

BIRRA MATERA/*Matera Beer*

Blond/Blanche/Red 5%

cl 33

€ 8,00