

MENU

Informiamo che alcuni prodotti sono stati trattati con l'abbattimento/congelamento ai sensi del REG.CE n. 852/04. Per informazioni riguardanti prodotti freschi o congelati e gli allergeni contenuti nei piatti si può consultare l'informativa a disposizione presso la Direzione.

We inform you that some products have been treated with felling / freezing in accordance with REG.CE n. 852/04. For information regarding fresh or frozen products and the allergens contained in the dishes, please ask to our Restaurant Manager.

ANTIPASTI / STARTERS

Pizzaiola di tonno del Mediterraneo, taglio sashimi <i>Pizzaiola of Mediterranean tuna sashimi</i>	€ 12,00
Cappesante su crema di cavolfiore / capocollo di Martina Franca <i>Scallops on cauliflower cream and capocollo meat from Martina Franca</i>	€ 13,00
Purea di fave / puntarelle di cicorie / fave croccanti <i>Mashed beans chicory, raw chicory, fried beans</i>	€ 10,00
Parmigiana di melanzane / straciatella / il gelato al basilico <i>Eggplant parmigiana, straciatella cheese and basil ice cream</i>	€ 10,00
Alici fresche dello Ionio / cipolla / mela verde / robiola di Matera <i>Fresh anchovies Ionian Sea, onion, green apple and robiola cheese from Matera</i>	€ 10,00

PRIMI / FIRST COURSES

Riso carnaroli di Sibari / scampi dello Ionio / crema di ricotta e menta (min 2 porzioni) <i>Carnaroli rice from Sibari / scampi from the Ionian sea / ricotta cream and mint (min for 2 people)</i>	€ 16,00
Mezze maniche alla carbonara / canestrato di Moliterno IGP / crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo <i>Mezze Maniche pasta Carbonara with canestrato di Moliterno / raw red shrimp from Mazara del Vallo</i>	€ 14,00
Tagliatelle / crema di zucchine / salsiccia pezzente della montagna materana / granella di amaretto <i>Tagliatelle pasta / peppery sausage from Matera / zucchini cream and grain of Amaretto</i>	€ 12,00
Fusillo di Matera / crema di olive dolci di Ferrandina / datterini gialli / alici di Sciacca / croccante di pane di Matera / capperi fritti del Salento <i>Fusillo pasta from Matera / cream of Ferrandina olives / yellow tomatoes coulis / anchovies from Sciacca / crispy Matera bread and fried capers from Salento</i>	€ 12,00

DESSERT

Cannolo de La Gattabuia / Cannolo La Gattabuia style	€ 6,00
Il nostro Tiramisù con gelato al caffè / Tiramisù with coffee ice cream	€ 6,00
Torta ricotta e pera con gelato alla nocciola / Ricotta and pear cake with hazelnut ice cream	€ 8,00
Torta felicità (crema pasticcera e fragole) / Happiness cake (cream and strawberries)	€ 8,00

AL CALICE / BY THE GLASS

BOLLICINE//SPARKLING <i>Riserva Nobile D'Arapi</i>	€ 7,00
BIANCHI//WHITE WINES <i>Pietrabilanca, Tormaresca</i>	€ 6,00
ROSATI//ROSÈ WINES <i>Bacche Rosa, Masseria Cardillo</i>	€ 6,00
ROSSI//RED WINES <i>Teseo, Cantine Eleano</i>	€ 6,00

DRINK

Gin Tonic	€ 8,00	Americano	€ 8,00
Spritz	€ 8,00	Vodka Martini	€ 8,00

SECONDI / SECOND COURSES

Baccalà / crema di olive dolci di Ferrandina / misticanza al gin <i>Codfish on cream of Ferrandina olives and gin mixed salad</i>	€ 18,00
Maialino in doppia cottura / crema di peperone giallo / chips di patate <i>Double cooked little pork with yellow pepper cream</i>	€ 18,00
Agnello delle Dolomiti Lucane / riduzione di Amaro Lucano / crema di sedano rapa <i>Lamb from Basilicata / Amaro Lucano and celeriac cream</i>	€ 18,00
Rana pescatrice / lardo di Colonnata / funghi Cardoncelli della Murgia <i>Monkfish / lard from Colonnata and Cardoncelli mushrooms from Murgia area</i>	€ 18,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CHEESES SELECTION	€ 18,00

COPERTO COVER CHARGE	CAFFÈ COFFEE	ACQUA WAYER	AMARO BITTER
€ 3,00	€ 1,00	€ 3,00	€ 4,00



MENU

DEGUSTAZIONE / TASTING

AL CALICE / BY THE GLASS

BOLLICINE//SPARKLING <i>Riserva Nobile D'Arapi</i>	€ 7,00
BIANCHI//WHITE WINES <i>Pietrabilanca, Tormaresca</i>	€ 6,00
ROSATI//ROSÈ WINES <i>Bacche Rosa, Masseria Cardillo</i>	€ 6,00
ROSSI//RED WINES <i>Teseo, Cantine Eleano</i>	€ 6,00

DRINK

Gin Tonic	€ 8,00	Americano	€ 8,00
Spritz	€ 8,00	Vodka Martini	€ 8,00

INTRO PERCORSO / ITINERARY #1

Il nostro Benvenuto
Our Welcome

Parmigiana di melanzane / stracciatella / il nostro gelato al basilico / purea di fave / puntarelle di cicorie / fave croccanti

Eggplant parmigiana / stracciatella cheese and basil ice cream / mashed beans and chicory / raw chicory / fried beans

Fusillo di Matera / crema di olive dolci di Ferrandina / datterini gialli / alici di Sciacca / croccante di pane di Matera / capperi fritti del Salento

Fusillo pasta from Matera, cream of Ferrandina olives / yellow tomatoes coulis / anchovies from Sciacca / crispy Matera bread and fried capers from Salento

Maialino in doppia cottura / crema di peperone giallo / chips di patate

Double cooked little pork with yellowpepper cream

Cannolo de La Gattabuia
Cannolo La Gattabuia style

PER PERSONA
VINI ESCLUSI
EUR 45,00

IN ABBINAMENTO A N.4
CALICI DI VINO
EUR 65,00

PER PERSON
WINES EXCLUDED
EUR 45,00

WITH WINE PAIRING
[IN.4 GLASSES]
EUR 65,00

I menu degustazione sono da intendersi uguali per l'intero tavolo, i relativi prezzi includono il coperto. / The tasting menus are intended for the entire table and the relative prices include the cover.

SOLO PRANZO / ONLY FOR LUNCH

Il nostro Benvenuto
Our Welcome

Alici fresche dello Ionio / cipolla / mela verde / robiola di Matera

Fresh anchovies Ionian sea / onion / green apple and robiola cheese of Matera

Tagliatelle / crema di zucchine / salsiccia pezzente della montagna materana / granella di amaretto

Tagliatelle pasta / peppery sausage from Matera / zucchini cream and grain of Amaretto

Cannolo de La Gattabuia

Cannolo La Gattabuia style

PER PERSONA

VINI ESCLUSI

EUR 25,00

PER PERSON

WINES EXCLUDED

EUR 25,00

EVO PERCORSO / ITINERARY #2

La Pizzaiola di tonno, taglio sashimi / cappelante su crema di cavolfiore e capocollo di Martina Franca

Pizzaiola of Mediterranean tuna sashimi / scallops on cauliflower cream and Martina Franca capocollo meat

Mezze maniche alla carbonara / canestrato di Moliterno IGP / crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo

Carbonara mezze maniche pasta with canestrato di moliterno / raw red shrimp from Mazara del Vallo

Rana pescatrice / lardo di Colonnata / funghi Cardoncelli della Murgia

Monkfish / lard From Colonnata and Cardoncelli mushrooms from Murgia area

Torta ricotta e pera con gelato alla nocciola
Ricotta and pear cake with hazelnut ice cream

PER PERSONA

VINI ESCLUSI

EUR 55,00

IN ABBINAMENTO A N.4

CALICI DI VINO

EUR 75,00

PER PERSON

WINES EXCLUDED

EUR 55,00

WITH WINE PAIRING

[IN.4 GLASSES]

EUR 75,00

