



In ogni arte, e ciò vale anche per la cucina, la grande raffinatezza consiste nella sintesi e nella semplicità. Evidentemente è necessario rifarsi alla tradizione, ma bisogna dimenticarla senza tuttavia tradirla per ignoranza o per non volerne tenere conto. È così che si diventa dei cuochi senza pregiudizi, degli "anarchici" che nella confezione di un piatto riconoscono solo la legge dell'equilibrio imposta dalla natura.

Henry de Toulouse-Lautrec

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, richiedere al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE n. 1169/11.

Per i tavoli dalle 6 persone in su è richiesta l'adesione ad uno dei nostri menù degustazione.

ANTIPASTI

PADELLATA DI FUNGHI MISTI con crema di zucca e zenzero, peperone "Crusco", bietola	€ 16,00
UOVO POCHE' con cripata di legumi alla santoreggia, salsiccia pezzente	€ 16,00
"CIALLEDDA" cialda di pane di Matera con cetriolo, cipolla rossa, peschenoci, pomodoro "Ponderosa", spuma al fico secco	€ 16,00
BARBABIETOLA AL CARTOCCIO con kefir, sale al tè affumicato, crema e crauti di cavolo viola, acqua di cicoria	€ 16,00
CRUDO DI BACCALA' (***) con guanciale Lucano croccante, prugne, puntarelle	€ 20,00

PRIMI

SPAGHETTI al Pomodoro "Roma", rafano fresco, formaggio "Nennella" di capra Lucana	€ 16,00
CALAMARATA al ragù di agnello, cipolla rossa, cavolo riccio, finocchietto selvatico	€ 18,00
TORTELLO ripieno di baccalà mantecato in brodo di gallina	€ 18,00
FUSILLI con gamberi (*), piselli, pane al peperone Crusco	€ 20,00
RISOTTO con ostriche Krystale, toma di capra, melanzana bruciata, polvere di caffè e capperi (minimo per 2 persone)	€ 20,00

SECONDI

BACCALA' (***) con cime di rapa e colatura di alici, ketchup di peperone Crusco, carota al burro di cacao	€ 22,00
PANCIA DI MAIALE con mostarda di fichi Regina, indivia, scalogno nero all'aceto di lamponi	€ 22,00
CATALANA DI POLPO ARROSTITO (***) con gelatine di pane di Matera, spuma di polpo, cipolla in aceto di mele, crema di sedano rapa, olio al basilico	€ 24,00
PETTO D'ANATRA con melone gialletto alla piastra, composta di frutti selvatici, cicoria ripassata, fondo bruno	€ 22,00
ROMBO (*) con carciofi, topinambur, arancia	€ 25,00

DESSERT

PAN DI MANDORLE con crema inglese al mirto	€ 10,00
TARTELLETTA con spuma al tiramisù e composta di fichi rosa di Pisticci	€ 10,00
CREMA DI RICOTTA con amaretto, Amaro Lucano, caramello all'arancia, mele "Pink Lady" e rafano	€ 10,00
POMODORO REGINA Baverese di pomodoro, sabbia di cioccolato biondo e wasabi, rucola, salicornia, gommosa all'olio d'oliva, olive	€ 12,00
ALLUCINAZIONE CARSICA Anko di cece nero di Acquaviva e cioccolato, mostarda di bieta, verdure e polveri, gelatina di buccia di cipolla tostata	€ 14,00





FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI (per n. 2 persone) € 25,00

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il menù degustazione è servito esclusivamente per l'intero tavolo

MENÙ 4 PORTATE per persona € 55,00

A scelta dello Chef, dessert e vino NON inclusi

Abbinamento vini (n. 4 calici) per persona € 35,00

MENÙ 7 PORTATE per persona € 85,00

A scelta dello Chef, vino NON incluso

Abbinamento vini (n. 6 calici) per persona € 55,00

VINI AL CALICE

BOLLICINE – Metodo Classico – Ferggettina Brut € 8,00

BIANCO – Chardonnay – Cantine Tormaresca "Pietrabilanca" € 7,00

ROSATO – Aglianico del Vulture – Cantina Madonna delle Grazie "Sagaris" € 7,00

ROSSO – Aglianico del Vulture – Cantina Madonna delle Grazie "Drogone d'Altavilla" € 9,00

DRINKS

Acqua minerale € 4,00

Analcolici € 4,00

Caffè € 2,00

Caffè Americano € 3,00

Cappuccino € 3,00

Tea € 3,00

Amaro € 4,00

Drink Premium € 12,00

Gin Tonic € 8,00

Spritz € 8,00

Negroni € 8,00

Americanò € 8,00

Superalcolici richiedi lista

Coperto € 4,00

NB: Per i tavoli dalle 6 persone in su è richiesta l'adesione ad uno dei nostri menù degustazione.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari, richiedere al nostro personale il libro ingredienti con tutte le informazioni ai sensi del Reg. UE n. 1169/11.

(*) Il prodotto è stato abbattuto nel pieno rispetto di quanto disposto nelle linee guida applicative del Reg CE 852/2004 – D.G.R. Regione Basilicata n.1288/2011 Linee guida All.2 punto T e del Reg CE 178/2002 a proposito di rintracciabilità.

(**) Prodotti acquistati congelati



Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci)

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Sedano e prodotti a base di sedano

Uova e prodotti a base di uova

Senape e prodotti a base di senape

Pesce e prodotti a base di pesce

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

Soia e prodotti a base di soia

Lupini e prodotti a base di lupini

Latte e prodotti a base di latte

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione, sugli ingredienti allergenici utilizzati per i singoli prodotti proposti in listino, al personale in servizio.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

IL CONVENTO, LE CARCERI, L'OSTERIA

I locali in cui oggi ha sede **La Gattabuia** sono stati adoperati tra i sec. XVII e XVIII come Carceri Criminali e Civili dalla Regia Udienza, ospitando in terribili condizioni detenuti, briganti e condannati per oltre cinquanta anni.

La platea del Monastero (soppresso) di S. Francesco di Matera del 1682 riporta:

che in detto luogo, e questa strada delli Scarpari, ha tiene, e possiede detto Convento, quattro sottani con l'osteria, et anco un altro sottanello sotto la Gradinata con un fornello, sopra tre soprani con ballaturo, quali soprani e sottani servono per uso di Carceri Criminali e Civili della Regia Udienza, e l'ostario fuori di questo uno con il sottanello e fornello. Quali sottani rendono d'affitto dotati dieci annui mentre i sottani rendono d'affitto dotati ventinove ed un tarí che si pagano alla città. Confinano con i beni della Chiesa Maggiore da uno costo e dall'altra parte i beni dei signori Gattini e dall'altra parte il detto convento di San Francesco.

In Nicolò de Ruggeri, "Le vecchie carceri criminali e civili di Matera", pubblicato su "Bollettino della biblioteca provinciale di Matera", anno III, n. 4, 1982.



LAGATTABUIA.COM



FACEBOOK



INSTAGRAM