



LA GATTABUIA

RISTORANTE
E VINERIA



+39 0835 256510



+39 389 2533501



APERITIVO CON VINO / APERITIF WITH WINE

VINI AL CALICE / WINES BY GLASSES

VINI BIANCHI / WHITE WINES

FEDRA Malvasia [Cantina Madonna delle Grazie]	€ 6,00
LEUCÒNEO Aglianico del Vulture [Cantina Madonna delle Grazie]	€ 6,00
MERUS Chardonnay [Tiefenbrunner]	€ 6,00
TOURAINÉ Sauvignon [Dominique Barbou]	€ 6,00

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

SAGARIS Aglianico del Vulture [Cantina Madonna delle Grazie]	€ 6,00
ROSA PER SEMPRE Primitivo [Tenuta Parco dei Monaci]	€ 7,00
GHIRIGORI Primitivo [Cantina Patruno Perniola]	€ 7,00
CERASUOLO Montepulciano d'Abruzzo [Cantina Tiberio]	€ 8,00

VINI ROSSI / RED WINES

DROGONE D'ALTAVILLA Aglianico del Vulture [Cantina Madonna delle Grazie]	€ 9,00
PINOT NOIR Pinot Nero [Allimant Laugner]	€ 6,00
LE MERLOT Merlot [Château Moulin Caresse]	€ 6,00
MARZAGAGLIA Primitivo [Cantina Patruno Perniola]	€ 8,00

BOLLE / SPARKLING WINES

BRUT Chardonnay [Vezzoli]	€ 8,00
ROSÉ Pinot Nero [Freccia Rossa]	€ 9,00
CRÉMANT DE LOIRE Chardonnay [Domaine Les Sablonnières]	€ 7,00
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT Pinot Nero [Maison Brigandat]	€ 15,00

PER ACCOMPAGNARE IL VINO / TO ACCOMPANY THE WINE

MIX di taralli, olive, arachidi MIX of taralli, olives, peanuts	€ 4,00
--	--------

I FRITTI / FRIED FOOD

FIORI DI ZUCCA (n.2 pz.) PUMPKIN FLOWERS (n.2 pcs.)	€ 3,00
POLPETTE DI PANE (n.2 pz.) BREADBALLS (n.2 pcs.)	€ 3,00
PATATE / POTATOES	€ 4,00
PEPERONE CRUSCO (n.4 pz.) CRUSCO PEPPER (n.4 pcs.)	€ 10,00

I SALUMI / CURED MEATS

PROSCIUTTO CRUDO LEGGERMENTE AFFUMICATO 18mesi SLIGHTLY SMOKED RAW HAM 18months	€ 10,00
SPECK LEGGERMENTE AFFUMICATO 18mesi SLIGHTLY SMOKED SPECK 18months	€ 10,00
CAPOCOLLO DELLE DOLOMITI LUCANE CAPOCOLLO OF THE LUCANIAN DOLOMITES	€ 10,00
MORTADELLA / BALONEY	€ 8,00
SELEZIONE DI SALUMI PER 2 PERSONE SELECTION OF CURED MEATS FOR 2 PEOPLE	€ 20,00

I FORMAGGI / CHEESES

SELEZIONE DI FORMAGGI PER 2 PERSONE n.5 formaggi a scelta tra i seguenti SELECTION OF CHEESES FOR 2 PEOPLE n.5 cheeses to choose among the following	€ 20,00
- CACIOCAVALLO PODOLICO [mucca / cow]	
- PECORINO DELLA MURGIA [pecora / sheep]	
- ROBIOLA 3 LATTI [pecora, capra, mucca / sheep, goat, cow]	
- ROBIOLA CONTADINA [mucca / cow]	
- CARLETTA [pecora, mucca / sheep, cow]	
- BLU AL MARSALA [mucca / cow]	
- HOLZHOFFER [mucca / cow]	
- COMTÉ [mucca / cow]	

APERITIVI / APPETIZERS

SPIEDINO DI SALSICCIA DI MAIALE PORK SAUSAGE SKEWER	€ 6,00
SPIEDINO DI AGNELLO LUCANO LUCANIAN LAMB SKEWER	€ 7,00
SPIEDINO DI ANIMELLE DI AGNELLO LUCANO LUCANIAN LAMB SWEETBREAD SKEWER	€ 7,00
MARITOTTOZZO PEZZENTE brioche fatta in casa con salsiccia Pezzente e fonduta di Parmigiano homemade brioche with Pezzente sausage and Parmesan cheese fondue	€ 6,00
CANNOLO DI BACCALÀ cannolo di pane di Matera con baccalà mantecato Matera bread cannoli with mantecated saltcod	€ 7,00

MENU DEL PRANZO / LUNCH MENU

CIALLEDDA DI PANE DI MATERA pane di Matera, pomodoro, cetriolo, cipolla, basilico Matera bread, tomato, cucumber, onion, basil	€ 10,00
INSALATA DI SALMONE salmone, lattuga, pomodoro, finocchio, avocado salmon, lettuce, tomato, fennel, avocado	€ 12,00
FAVE E CICORIA cream of broadbeans, chicory	€ 12,00
LASAGNA FATTA IN CASA con ragù di agnello, mozzarella, besciamella homemade lasagna with lamb ragout, mozzarella, bechamel	€ 15,00
ORECCHIETTA MATERANA con salsiccia Pezzente, funghi Cardoncelli with Pezzente sausage, Cardoncello mushrooms	€ 16,00
FUSILLONE CACIO PEPE E CRUSCO con fonduta di Pecorino, pepe, peperone Crusco with Pecorino cheese fondue, black pepper, Crusco Pepper	€ 16,00
SPAGHETTONE PRIMAVERA con pomodoro fresco, fagiolini, Cacioricotta with fresh tomato, green beans, Cacioricotta cheese	€ 16,00
VITELLO TONNATO VEAL IN TUNA SAUCE	€ 16,00
FRITTURA DI CALAMARI FRIED SQUID	€ 18,00

MENU DELLA CENA / DINNER MENU

vedi bacheca all'ingresso / see display at the entrance

