



LA GATTABUIA

RISTORANTE
E VINERIA



+39 0835 256510



+39 389 2533501



MENU DELLA CENA / DINNER MENU

ANTIPASTI / STARTERS

FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA € 14,00
mousse di ricotta al limone, basilico, mosto di fichi cotti
PUMPKIN FLOWER tempura, mousse of ricotta cheese with lemon,
basil, cooked figs must

BACCALÀ IN TEMPURA € 18,00
baccalà in tempura, spuma fredda di crostacei, composta di ciliegia
SALT COD tempura, crustacean cold foam, cherry compote

L'ESTATE DELLO CHEF € 14,00
fagiolini, crema di pomodoro, cacioricotta, basilico, chips di pasta
French beans, tomato cream, cacioricotta cheese, basil, pasta chips

UOVO POCHÉ € 16,00
uovo in camicia, salsiccia Pezzente, spuma di piselli e menta,
crumble salato di tarallo alla mandorla
poached egg, Pezzente sausage, peas and mint foam,
salted tarallo crumble with almond

CARPACCIO DI SPIGOLA € 18,00
carpaccio di spigola marinata all'anice, guanciale, zucchine in scapece
SEA BASS carpaccio marinated in anise, guanciale, scapece zucchini

PRIMI / FIRST COURSES

"RISOTTO" PATATE E COZZE (MIN. 2 PORZIONI / MIN. 2 SERVINGS) € 16,00
patate, cozze, pomodoro, pecorino, prezzemolo, pepe nero
potatoes, mussels, tomato, Pecorino cheese, parsley, black pepper

FUSILLONE ALLA ZUCCA € 16,00
zucca, fonduta di Parmigiano Reggiano, caffè, nocciole
pumpkin, Parmesan cheese fondue, coffee, hazelnuts

PAPPARDELLA DI GRANO ARSO € 18,00
pasta di grano arso fatta in casa con ragù bianco di agnello,
emulsione al prezzemolo, polveri di cipolla e finocchietto selvatico
burnt wheat homemade pasta with white ragout of lamb,
parsley emulsion, onion and wild fennel powders

ZITO AL BACCALÀ € 18,00
zito ripieno di baccalà mantecato, crema di fave al whisky,
cicoria cruda, olio al rosmarino, polvere di peperone Crusco
dried pasta filled with mantecated salt cod, raw chicory,
broad bean cream with whisky, rosemary oil, Crusco pepper powder

SPAGHETTONE AL GAMBERO ROSSO € 22,00
gambero rosso, polvere di limone nero, emulsione al prezzemolo
red prawns, black lemon powder, parsley emulsion

SECONDI / SECOND COURSES

PANCIA DI MAIALE € 22,00
crema di fagiolini, radicchio rosso in agrodolce alla fragola, fondo bruno
PORK BELLY, French beans cream, sweet-and-sour red chicory with strawberry,
brown stock

MANZO € 25,00
costata disossata, melanzana alla parmigiana, fondo bruno all'amarena
boneless RIB EYE steak, eggplant Parmigiana, blackcherry brown stock

AGNELLO IN DUE COTTURE € 25,00
con albicocca al forno, terrina di patate, olio alla menta, fondo bruno
LAMB, backed apricot, potato terrine, mint oil, brown stock

TONNO IN CROSTA DI PANE € 24,00
tonno in crosta di pane, salsa di friggittelli, prosciutto crudo, rucola
TUNA in bread crust, Friggittello pepper sauce, cured ham, rocket salad

L'ASTICE IN UN SANDWICH € 25,00
pan brioche salato fatto in casa con tartare di astice cotto,
erba cipollina, patate fiammifero, ketchup di peperone Crusco
homemade salted brioche with cooked LOBSTER tartare, chive,
match potatoes, Crusco pepper ketchup

DESSERTS

CANNOLO de La Gattabuia € 8,00
pane di Matera, mousse di ricotta, arancia candita
Matera bread, ricotta cheese mousse, candied orange

MOUSSE € 8,00
mousse al caffè, fragole al forno
coffee mousse, baked strawberries

MARITOZZO € 8,00
brioche al burro fatta in casa, mousse alla nocciola, gel di fiori di sambuco
homemade butter brioche, hazelnut mousse, elderflower gel

LATTE E LIME € 8,00
crema fresca di latte e lime, sorbetto di fragola Candonga, meringa alla menta
fresh custard of milk and lime, Candonga strawberry sorbet, mint meringue

MENU "APERITIVO CON VINO"
vedi bacheca all'ingresso

"APERITIF WITH WINE" MENU
see display at the entrance

