



# LA GATTABUIA

RISTORANTE  
E VINERIA



+39 0835 256510



+39 389 2533501



## MENU DELLA CENA / DINNER MENU

### ANTIPASTI / STARTERS

FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA mousse di ricotta al limone, basilico, mosto di fichi cotti PUMPKIN FLOWER tempura, mousse of ricotta cheese with lemon, basil, cooked figs must	€ 14,00
BACCALÀ IN TEMPURA baccalà in tempura, spuma fredda di crostacei, composta di ciliegia SALT COD tempura, crustacean cold foam, cherry compote	€ 18,00
L'ESTATE DELLO CHEF fagiolini, crema di pomodoro, cacioricotta, basilico, chips di pasta French beans, tomato cream, cacioricotta cheese, basil, pasta chips	€ 14,00
UOVO POCHÉ 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	€ 16,00
CARPACCIO DI SPIGOLA carpaccio di spigola marinata all'anice, guanciaie, zucchine in scapece SEA BASS carpaccio marinated in anise, guanciaie, scapece zucchini	€ 18,00

### PRIMI / FIRST COURSES

"RISOTTO" PATATE E COZZE (MIN. 2 PORZIONI / MIN. 2 SERVINGS) patate, cozze, pomodoro, pecorino, prezzemolo, pepe nero potatoes, mussels, tomato, Pecorino cheese, parsley, black pepper	€ 16,00
FUSILLONE ALLA ZUCCA zucca, fonduta di Parmigiano Reggiano, caffè, nocciole pumpkin, Parmesan cheese fondue, coffee, hazelnuts	€ 16,00
PAPPARDELLA DI GRANO ARSO 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	€ 18,00
ZITO AL BACCALÀ 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	€ 18,00
SPAGHETTONE ALLO ZAFFERANO zafferano Lucano, caciocavallo, zucchine fritte Lucanian saffron, caciocavallo cheese, fried zucchini	€ 18,00

### SECONDI / SECOND COURSES

PANCIA DI MAIALE crema di fagiolini, radicchio rosso in agrodolce alla fragola, fondo bruno PORK BELLY, French beans cream, sweet-and-sour red chicory with strawber- ry, brown stock	€ 22,00
MANZO costata disossata, melanzana alla parmigiana, fondo bruno all'amarena boneless RIB EYE steak, eggplant Parmigiana, blackcherry brown stock	€ 25,00
AGNELLO IN DUE COTTURE con albicocca al forno, terrina di patate, olio alla menta, fondo bruno LAMB, backed apricot, potato terrine, mint oil, brown stock	€ 25,00
TONNO IN CROSTA DI PANE tonno in crosta di pane, salsa di friggirelli, prosciutto crudo, rucola TUNA in bread crust, Friggirello pepper sauce, cured ham, rocket salad	€ 24,00
L'ASTICE IN UN SANDWICH 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	€ 25,00

### DESSERTS

CANNOLO de La Gattabuia pane di Matera, mousse di ricotta, arancia candita Matera bread, ricotta cheese mousse, candied orange	€ 8,00
MOUSSE mousse al caffè, fragole al forno coffee mousse, baked strawberries	€ 8,00
MARITONZO brioche al burro fatta in casa, mousse alla nocciola, gel di fiori di sambuco homemade butter brioche, hazelnut mousse, elderflower gel	€ 8,00
LATTE E LIME crema fresca di latte e lime, sorbetto di lampone, meringa alla menta fresh custard of milk and lime, raspberry sorbet, mint meringue	€ 8,00

**MENU "APERITIVO CON VINO"**  
vedi bacheca all'ingresso

**"APERITIF WITH WINE" MENU**  
see display at the entrance

