



LA GATTABUIA
ristorante

CONVENTO, CARCERI, OSTERIA

I locali in oggi ha sede il ristorante "La Gattabuia" sono stati adoperati tra i sec. XVII e XVIII come Carceri Criminali e Civili dalla Regia Udienza, ospitando in terribili condizioni i 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 fora di questo, uno con il sottanello e fornello. Quali sottani rendono d'affitto dotati diec annui mentre i sottani rendono d'affitto dotati ventinove ed un tari che si pagan alla città. Confinano con i ben della Chiesa Maggiore da uno costo e dall'altr parte i beni dei signori Gattani e dell'altra parte il detto convento di S. Francesco."

In Nicolò De Ruggieri, "*Le vecchie carceri criminali e civili di Matera*", pubblicato su "*Bollettino della Biblioteca Provinciale di Matera*", anno III, n.4 1982

CONVENT, PRISION, TAVERN

The area where La Gattabuia is based today was used between the centuries Seventeenth and Eighteenth as Criminal and Civil Prison by the Royal Hearing, hosting in prison conditions, brigands and convicted for over fifty years.

The monastery stalls (abolished) of St. Francis of Matera of 1682 reports:

"there, and in this street of Cobblers, there is that Monastery, four lower floors with the tavern, and another small lower floor too under the Steps with an oven, on three upper floors with loft, that upper and lower floors need for use of Prisons Civil Criminals and the Royal Audience, and the tavern over there with the lower floor and the oven. The lower floors make rent ten coins per year while the lower floors make rent twenty-nine coins and tari payed to the town. The border with the properties of the Greater the other side he Salthe their side he py perties of Gatin's family and the other side the Saint Francis Monastery."

In Nicolò de Ruggeri, "*The old criminals and civil prisons of Matera*" published on "*Bulletin of the Provincial Library of Matera*", year III, n. 4 1982

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.

Be advised: the food that is prepared and served in this restaurant contain ingredients or coadjuvant elements that are considered allergens.

Please, if needed, report any type of allergies and/or food allergies, you will be provided with a book listing all the information about ingredients as under the UE Reg. n. 1169/11.



MENÙ DEGUSTAZIONE

servito esclusivamente per l'intero tavolo

TESTING MENU

served for the entire table only

4 PORTATE a scelta dalla carta
(vino e dessert non inclusi) € 55,00 a pers.
4 COURSES chosen from the menu
(wine and dessert not included)

ABBINAMENTO VINI 4 calici € 35,00 a pers.
WINES PAIRING 4 glasses

6 PORTATE a scelta dalla carta € 75,00 a pers.
(vino e dessert non inclusi)
6 COURSES chosen from the menu
(wine and dessert not included)

ABBINAMENTO VINI 6 calici € 65,00 a pers.
WINES PAIRING 6 glasses

COPERTO|cover charge

€ 3,00



ANTIPASTI

STARTERS

- PEPERONI CRUSCHI FRITTI *all.8* € 10,00
FRIED CRUSCO PEPPERS
- CREMA DI FAVA CON CICORIA FRESCA *all.13* € 14,00
BROAD BEANS CREAM AND CHICORY
- CAPRESE IN GATTABUIA, mousse di provola affumicata, gazpacho di pomodoro, pane croccante, olio al basilico *all.1, 13* € 14,00
CAPRESE, smoked provola cheese mousse, tomatoes gazpacho, bread, basil evo oil
- PARMIGIANA DI MELANZANE CBT, salsa di pomodoro e melanzana bruciata, fonduta di parmigiano e crema al basilico *all.2, 5* € 14,00
EGGPLANT "Parmigiana", fried eggplant, tomato sauce, Parmigiano cheese and basil
- CARCIOFO IN DUE COTTURE, tuorlo d'uovo marinato al the affumicato, ketchup di pomodori gialli, funghi cardoncelli *all.2, 5* € 16,00
ARTICHOKE IN DOUBLE COOKING, marinated egg yolkin smokled tea, yellow tomato ketchup, cardoncelli mashrooms
- BACCALÁ* IN TEMPURA GIAPPONESE, zabaione al limone e guacamole *all.1, 5, 7* € 16,00
JAPANESE TEMPURA COD*, lemon egnog and guacamole
- TAGLIATELLA DI SEPPIA*, fave soffiate, puntarelle, ananas al maraschino *all.7* € 16,00
CUTTLEFISH TAGLIATELLA, puffed broad beans, puntarelle, pineapple with maraschino liqueur
- SELEZIONE MISTA DI SALUMI E FORMAGGI per 2 pers. *all.13* € 25,00
MIXED SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES for 2 peap.



PASTA E RISOTTO

PASTA AND RISOTTO

TROTTOLE "Pastificio dei Campi", cime di rapa, tarallo alla cipolla e alici del Cantabrico *all.1, 5* € 16,00

TROTTOLE "Pastificio dei Campi", turnip tops, tarallo with onion and Cantabrian anchovies

CANDELA "Pastificio dei Campi", con ragù alla genovese, brasato di manzo, cipolla e fonduta di parmigiano *all.1, 5, 13* € 18,00

CANDELA "Pastificio dei Campi", genovese ragù, braised beef, onion and parmigiano cheese fondue

LINGUINA "Pastificio dei Campi", cozze, nduja lucana, salsa al prezzemolo e pane al limone *all.1, 5, 14* € 18,00

LINGUINA "Pastificio dei Campi", mussels, nduja, parsley and flavored lemon bread

RISOTTO " Riserva San Massimo" ALLA CARBONARA, pecorino, tuorlo d'uovo, guanciale *all.5* € 22,00

CARBONARA RISOTTO "San Massimo Selected", pecorino cheese, egg yolk, guanciale



SECONDI SECOND COURSES

- COSTINE DI MAIALE CBT, crema di pomodorino giallo, asparago, fondo bruno € 22,00
PORK CHOP, yellow tomatoes sauce, asparagus, brown stock
- BACCALÀ ALLA PIZZAIOLA, salsa di pomodoro arrosto, capperi, olive taggiasche, limone, origano e spinaci croccanti *all.7* € 25,00
"Pizzaiola" COD, roasted tomato sauce, capers, Taggiasca olives, lemon, oregano and crispy spinach
- OMBRINA PRIMAVERA**, piselli, patate, zucchine, fave e menta *all. 7* € 25,00
UMBRINE**, peas, potatoes, zucchini, broad beans and mint
- MANZO, radicchio rosso al lampone, olio alle erbe e fondo bruno € 28,00
GRILLED BEEF, pickled radicchio, flavored earbs oil and brown stock



DESSERT

DESSERT

CANNOLO DE LA GATTABUIA, pane di matera, mousse di ricotta e gel di arancia candita all.1, 13 € 8,00
CANNOLO, matera bread, ricotta cheese mousse, candied orange gel

DELIZIA AL LIMONE, cioccolato bianco, sorbetto al limone e salvia all.1, 5, 13 € 10,00
LEMON DELIGHT, white chocolate, lemon and sage sorbet

TORTA CAPRESE, pane di matera, cioccolato, gelato al caramello salato, gel di frutti rossi all.1, 2, 5, 13 € 10,00
CAPRESE CAKE, matera bread, chocolate, salated caramel ice cream, red fruit gel

MILLE FOGLIE, crema diplomatica alla vaniglia e amarene all.1, 5, 13 € 10,00
MILLE FOGLIE, with diplomatic cream with vanilla and black cherry



VINI AL CALICE

WECOND BY THE GOURSES

BOLLICINE sparkling	€ 8,00
BIANCO white	€ 7,00
ROSATO rose	€ 7,00
ROSSO red	€ 9,00



BEVANDE E DRINKS

DRINKS AND BEVERAGES

ACQUA water	€ 4,00
ANALCOLICI soft drinks	€ 4,00
BIRRA beer	€ 6,00
CAFFÈ ESPRESSO espresso coffee	€ 3,00
CAFFÈ AMERICANO americano coffee	€ 4,00
CAPPUCCINO cappuccino	€ 4,00
AMARO bitter liqueur	€ 5,00
DRINK BASE Spritz, Negroni, Gin Tonik, Vodka Tonic	€ 8,00
DRINK PREMIUM	€ 12,00

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Be advised: the food that is prepared and served can contain ingredients or coadjuvant elements that are considered allergens.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati, presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001.

List of allergenic ingredients used, attached to the UE Reg. n. 1169/2001.

“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

“Intolerances and allergies inducing substances”

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, avena, farro, orzo, kamut)
2. Frutta a guscio e loro prodotti (noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, mandorle, nocciole, pistacchi)
3. Crostacei e prodotti a base di crostacei
4. Sedano e prodotti a base di sedano
5. Uova e prodotti a base di uova
6. Senape e prodotti a base di senape
7. Pesce e prodotti a base di pesce
8. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
9. Arachidi e prodotti a base di arachidi
10. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/k
11. Soia e prodotti a base di soia
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Latte e prodotti a base di latte
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

1. Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, oats, emmer, barley, kamut)
2. Shell fruit and their products (nuts, cashew, nuts, pecan nuts, Brazil's nuts, almonds, hazelnuts, pistachios)
3. Shellfish and shellfish based products
4. Celery and celery based products
5. Eggs and egg based products
6. Mustard and mustard based products
7. Fish and fish based products
8. Sesame seeds and sesame based products
9. Peanuts and peanuts based products
10. Sulphites in concentration over 10 mg/k
11. Soy and soy based products
12. Lupin beans and lupin beans based products
13. Milk and milk based products
14. Molluscs and molluscs based products

Invitiamo gli interessati a richiedere al personale in servizio ogni informazione sugli ingredienti allergenici utilizzati per i singoli prodotti proposti in listino. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonee documentazioni, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Please report any allergy or intolerance and ask for information to our staff about ingredients for every listed dish. One of our staff members is in charge of answering any further questions that may arise, even through the use of proper documentation, such as operating instructions, recipe books, original raw material's labels.

*Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 Reg. UE 1169/11 e Allegato VI e D. Lgs 231/2017 art. 8.

**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 della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04 e dal Reg. UE n. 1276/2011 e Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.



LA GATTABUIA
ristorante