



# LA GATTABUIA

ristorante e vineria

## DEGUSTAZIONE VINI

DEGUSTAZIONE DI 3 VINI LOCALI  
TASTING OF 3 LOCAL WINES  
DÉGUSTATION DE 3 VINS LOCAUX

€ 25,00

DEGUSTAZIONE DI 4 VINI LOCALI  
TASTING OF 4 LOCAL WINES  
DÉGUSTATION DE 4 VINS LOCAUX

€ 35,00

DEGUSTAZIONE DI 6 VINI LOCALI  
TASTING OF 6 LOCAL  
DÉGUSTATION DE 6 VINS LOCAUX

€ 55,00

Alla degustazione saranno abbinati dallo chef dei piccoli assaggi della nostra cucina

During the tasting, the chef will serve small samples of our cuisine

Lors de la dégustation, le chef proposera de petites bouchées issues de notre cuisine

### ANTIPASTI

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| PEPERONI CRUSCHI FRITTI <i>all.8</i><br>FRIED CRUSCO PEPPERS<br>POIVRONS CRUSCHI FRITS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | € 10,00 |
| CREMA DI FAVA CON CICORIA FRESCA <i>all.13</i><br>BROAD BEANS CREAM AND CHICORY<br>CRÈME DE FÈVES À LA CHICORÉE FRAÎCHE                                                                                                                                                                                                                                                                                        | € 14,00 |
| CAPRESE IN GATTABUIA, mousse di provola affumicata, gazpacho di pomodoro, pane croccante, olio al basilico <i>all.1, 13</i><br>CAPRESE, smoked provola cheese mousse, tomatoes gazpacho, bread, basil evo oil<br>CAPRESE, mousse de provola fumée, gaspacho de tomates, pain croustillant, huile au basilic                                                                                                    | € 14,00 |
| PARMIGIANA DI MELANZANE CBT, salsa di pomodoro e melanzana bruciata, fonduta di parmigiano e crema al basilico <i>all.2, 5</i><br>EGGPLANT "Parmigiana", fried eggplant, tomato sauce, Parmigiano cheese and basil<br>PARMIGIANA D'AUBERGINES, sauce tomate et aubergines grillées, fondue de parmesan et crème au basilic                                                                                     | € 14,00 |
| UOVO POCHÉ, patate novelle, asparagi e menta <i>all.2, 5</i><br>POACHED EGG, potatoes, asparagus and mint<br>ŒUF POCHÉ, pommes de terre nouvelles, asperges et menthe                                                                                                                                                                                                                                          | € 16,00 |
| BACCALÀ* IN TEMPURA GIAPPONESE, zabaione affumicato e guacamole <i>all.1, 5, 7</i><br>JAPANESE TEMPURA COD*, lemon eggnog and guacamole<br>MOURE EN TEMPURA JAPONAISE, sabayon fumé et guacamole                                                                                                                                                                                                               | € 16,00 |
| TAGLIATELLA DI SEPPIA*, fave soffiate, puntarelle, ananas al maraschino <i>all.7</i><br>CUTTLEFISH TAGLIATELLA, puffed broad beans, puntarelle, pineapple with maraschino liqueur<br>Tagliatelles à la seiche*, fèves soufflées, puntarelle, ananas au liqueur                                                                                                                                                 | € 16,00 |
| "CIALLEDDA" DI RICCIOLA^*, carpaccio di ricciola marinata, cetrioli, cipolla agrodolce, gelato al pane di matera, pomodori confit e basilico <i>all.1,7,13</i><br>"CIALLEDDA", marinated amberjack carpaccio, sweet and sour cucumbers and onion, bread ice cream, confit tomatoes, basil<br>"CIALLEDDA" À LA SÉRIOLE^*, carpaccio de sériola marinée, concombres, oignons, pain de Matera, tomates et basilic | € 18,00 |
| SELEZIONE MISTA DI SALUMI E FORMAGGI per 2 pers. <i>all.13</i><br>MIXED SELECTION OF CURED MEATS AND CHEESES for 2 peap.<br>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGES pour 2 pers.                                                                                                                                                                                                                             | € 25,00 |

### PASTA E RISOTTO

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ORECCHIETTE, fagiolini, pomodoro bruciato e cacio ricotta<br>ORECCHIETTE, green beans, sun-dried tomatoes and cheese<br>ORECCHIETTE, haricots verts, tomates grillées et fromage                                                                                                                                                    | € 16,00 |
| "SPAGHETTO 2.0" Polpetta di manzo ripiena di pasta al pomodoro, besciamella, parmigiano, basilico<br>"SPAGHETTO 2.0" Beef meatball stuffed with tomato pasta, béchamel sauce, Parmesan and basil<br>« SPAGHETTO 2.0 » Boulette de bœuf farcie de pâtes à la tomate, de béchamel, de parmesan et de basilic                          | € 18,00 |
| CANDELA "Pastificio dei Campi", con ragù alla genovese, brasato di manzo, cipolla e fonduta di parmigiano <i>all.1, 5, 13</i><br>CANDELA "Pastificio dei Campi", genovese ragù, braised beef, onion and parmigiano cheese fondue<br>CANDELA "Pastificio dei Campi", ragoût à la génoise, bœuf braisé, oignons et fondue au parmesan | € 18,00 |
| LINGUINA "Pastificio dei Campi", cozze, nduja lucana, salsa al prezzemolo e pane al limone <i>all.1, 5, 14</i><br>LINGUINA "Pastificio dei Campi", mussels, nduja, parsley and flavored lemon bread<br>LINGUINA « Pastificio dei Campi », moules, nduja, sauce au persil et pain au citron                                          | € 18,00 |
| RISOTTO " Riserva San Massimo" ALLA CARBONARA, pecorino, tuorlo d'uovo, guanciale <i>all.5</i><br>CARBONARA RISOTTO "San Massimo Selected", pecorino cheese, egg yolk, guanciale<br>RISOTTO « Riserva San Massimo » À LA CARBONARA, pecorino, jaune d'œuf, guanciale                                                                | € 22,00 |

### DESSERT

|                                                                                                                                                                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| CANNOLO DE LA GATTABUIA, pane di matera, mousse di ricotta e gel di arancia candita <i>all.1, 13</i><br>CANNOLO, matera bread, ricotta cheese mousse, candied orange gel<br>CANNOLO DE LA GATTABUIA, pain de Matera, mousse de ricotta et gelée d'orange confite | € 8,00  |
| ASSOLUTO DI NOCCIOLA e sorbetto al caffè <i>all.1/2/5/9/13</i><br>HAZELNUT and coffee sorbet<br>ABSOLU DE NOISETTE et sorbet au café                                                                                                                             | € 10,00 |
| CREMOSO AL MASCARPONE con cioccolato e albicocca <i>all. 1/13</i><br>MASCARPONE CREAM with chocolate and apricot<br>CRÈME AU MASCARPONE au chocolat et à l'abricot                                                                                               | € 10,00 |
| CROSTATA DELLA NONNA 2.0 <i>all.1/5/13</i><br>GRANDMA'S TART 2.0<br>LA TARTE DE GRAND-MÈRE 2.0                                                                                                                                                                   | € 10,00 |

### SECONDI

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| COSTINE DI MAIALE* CBT, crema di pomodorino giallo, asparago, fondo bruno<br>PORK CHOP*, yellow tomatoes sauce, asparagus, brown stock<br>CÔTES DE PORC* CBT, crème de tomates cerises jaunes, asperges, fond de sauce brune                                                                                                                          | € 22,00 |
| PETTO DI POLLO* nostrano, patate, crema di peperoni, baby cipolla e fondo bruno<br>CHIKEN BREAST*, potatoes, creamed peppers, onions and brown stock<br>BLANC DE POULET*, pommes de terre, crème de poivrons, petits oignons et fond de volaille                                                                                                      | € 22,00 |
| BACCALÀ* ALLA PIZZAIOLA, salsa di pomodoro arrosto, capperi, olive taggiasche, limone, origano e spinaci croccanti <i>all.7</i><br>"Pizzaiola" COD*, roasted tomato sauce, capers, Taggiasca olives, lemon, oregano and crispy spinach<br>MOURE* à la "PIZZAIOLA", sauce tomate rôtie, câpres, olives de Taggia, citron, origan et épinards croquants | € 25,00 |
| OMBRINA**, piselli, patate, zucchine, fave e menta <i>all. 7</i><br>CROAKER**, peas, potatoes, zucchini, broad beans and mint<br>OMBRINE**, petits pois, pommes de terre, courgettes, fèves et menthe                                                                                                                                                 | € 25,00 |
| MANZO*, radicchio rosso al lampone, olio alle erbe e fondo bruno<br>GRILLED BEEF*, pickled radicchio, flavored earbs oil and brown stock                                                                                                                                                                                                              | € 28,00 |

# LA GATTABUIA

ristorante e vineria



+39 0835 256510



+39 389 2533501

