



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 beni della Chiesa Maggiore da uno costo e dall'altra 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 paid to the town. The border with the properties of the Greater the other side the Salthe their side the properties of Gatin's family and the other side the Saint Francis Monastery."

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

LA GATTABUIA

COUVENT, PRISONS, TAVERNE

Les locaux qui abritent aujourd'hui le restaurant « La Gattabuia » ont servi, aux XVII^e et XVIII^e siècles, de prisons pénales et civiles sous l'autorité de l'Audience royale, accueillant dans des conditions épouvantables des détenus, des brigands et des condamnés pendant plus de cinquante ans.

La Platea du monastère (supprimé) de Saint-François de Matera, datant de 1682, rapporte :

« qu'en ce lieu, et dans cette rue des cordonniers, ledit couvent détient et possède quatre sous-sols avec l'auberge, ainsi qu'un autre petit sous-sol sous la Gradinata avec un fourneau, au-dessus de trois étages avec une galerie, lesquels étages et sous-sols servent de prisons criminelles et civiles à l'Audience royale, et l'aubergiste à l'extérieur de celui-ci, l'un avec le petit sous-sol et le fourneau. Ces sous-sols rapportent un loyer annuel de dix deniers, tandis que les sous-sols rapportent un loyer de vingt-neuf deniers et un tari, qui sont versés à la ville. Ils jouxtent d'un côté les biens de l'Église Maggiore, de l'autre côté les biens des seigneurs Gattani et de l'autre côté ledit couvent de Saint-François. »

Dans Nicolò De Ruggieri, « Les anciennes prisons criminelles et civiles de Matera », publié dans « Bulletin de la Bibliothèque provinciale de Matera », année 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.

Nous informons notre aimable clientèle que les plats préparés et servis dans cet établissement peuvent contenir des ingrédients ou des additifs considérés comme des allergènes.

En cas d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires, veuillez demander à notre personnel le registre des ingrédients contenant toutes les informations requises par le règlement (UE) n° 1169/2011.



LA GATTABUIA
ristorante



MATERA E DINTORNI

Un percorso in quattro tappe che celebra l'identità gastronomica di Matera e del suo territorio. Dai sapori della Murgia alla tradizione pastorale, quattro piatti simbolici raccontano l'incontro tra la memoria del grano, dei legumi e del peperone crusco, riletti in chiave contemporanea.

A four-course menu celebrating the culinary identity of Matera and its surrounding area. From the flavours of the Murgia to pastoral traditions, four symbolic dishes tell the story of the convergence of the heritage of wheat, pulses and 'crusco' peppers, reimagined with a contemporary twist.

Un parcours en quatre étapes qui célèbre l'identité gastronomique de Matera et de son territoire. Des saveurs de la Murgia à la tradition pastorale, quatre plats emblématiques racontent la rencontre entre la mémoire du blé, des légumineuses et du poivron « crusco », revisités dans une touche contemporaine.

Purea di fava, cicoria cruda e peperoni cruschi *all.13*

Broad beans purè, chicory, crusco peppers
Purée de fèves, chicorée crue, poivrons cruschi

Orecchiette, cime di rapa, pane alle alici
Orecchiette, turnip greens, anchovy bread
Orecchiette, feuilles de navet, pain aux anchois

Pignata di Agnello, cime di rapa e spuma di patate
Lamb in Pignata, turnip greens, crusco pepper ketchup, brown stock
Agneau, feuilles de navet, ketchup au poivron « crusco », fond brun

Gelato al pane di Matera
Matera bread ice cream
Glace au pain de Matera

€ 35,00 a persona, vino e bevande escluse
€35.00 per person, excluding wine and beverages.
35,00 € par personne, vin et boissons non compris



MENÙ DEGUSTAZIONE

La formula degustazione ha valenza esclusivamente per l'intero tavolo

The tasting menu is available exclusively for the entire table

La formule dégustation s'applique exclusivement à l'ensemble de la table

4 PORTATE (vino e dessert non inclusi) 4 COURSES (wine and dessert not included) 4 PLATS (vin et dessert non compris)	€ 55,00 a pers.
ABBINAMENTO VINI 4 calici WINES PAIRING 4 glasses ACCORD DES VINS 4 verres	€ 35,00 a pers.
6 PORTATE (vino e dessert non inclusi) 6 COURSES (wine and dessert not included) 6 PLATS (vin et dessert non compris)	€ 75,00 a pers.
ABBINAMENTO VINI 6 calici WINES PAIRING 6 glasses ACCORD DES VINS 6 verres	€ 65,00 a pers.



ANTIPASTI

Pane cotto, gazpacho di pomodoro, crema di caprino, olio al basilico <i>all. 1, 5, 13</i>	€ 14,00
Bread baked, tomatoes gazpacho, goat's cheese cream, basil	
Pain cuit, gazpacho de tomate, crème de fromage de chèvre froide, basilic	
Uovo 64, crapiata di legumi, salsiccia pezzente <i>all. 1, 5</i>	€ 16,00
Egg 64, legume crapiata, pezzente sausage	
Œuf 64, crapiata aux légumineuses, saucisse pezzente	
Gamberone* in tempura giapponese, zabaione, guacamole, mosto di fichi cotti <i>all. 1, 5, 7</i>	€ 16,00
Tempura prawn*, lemon eggnog and guacamole	
Crevette* géante en tempura japonais, sabayon fumé et guacamole	
Salmone* confit, carote, caffè, arancia <i>all. 3, 7, 13</i>	€ 18,00
Confited salmon**, carrots, coffee, orange	
Saumon* confit, carottes, café, orange	
Selezione mista di salumi e formaggi per 2 pers. <i>all. 13</i>	€ 25,00
Mixed selection of cold cuts and cheeses for 2 pea.	



PASTA E RISOTTO

Candela, con ragù alla genovese, prezzemolo, parmigiano <i>all. 1, 5, 13</i> Candela, genovese ragù, parsley, parmigiano cheese Candela, avec sauce bolognaise à la génoise, persil et parmesan	€ 18,00
Tortelli fatti a mano alla parmigiana di melanzane, basilico, pomodoro, mozzarella <i>all. 1, 5, 13</i> Handmade tortelli with a parmigiana-style sauce of aubergine, basil, tomato and mozzarella Tortelli faits maison à la parmigiana d'aubergines, au basilic, à la tomate et à la mozzarella	€ 20,00
Linguina, provola affumicata, ricci di mare, pane croccante al prezzemolo <i>all. 1, 5, 13, 14</i> Linguina, smoked provola, sea urchins, crispy parsley bread Linguine, provola fumée, oursins, pain croustillant au persil	€ 22,00
Risotto " Riserva San Massimo", burro di isygni, gamberi rossi, sedano in agrodolce, rosmarino, limone <i>all. 3, 7, 13, 14</i> "Riserva San Massimo" Risotto, Isygni butter, red prawns, sweet-and-sour celery, rosemary, lemon Risotto "Riserva San Massimo", beurre d'Isygni, crevettes rouges, céleri aigre-doux, romarin, citron	€ 24,00



SECONDI

Maiale*, terrina di patate, spuma di paprika affumicata <i>all. 13</i> Pork, potatoes, smoked paprika foam Porc, terrine de pommes de terre, mousse au paprika fumé	€ 22,00
Pesce spada*, zucca, cardoncelli, puntarelle di cicoria <i>all. 13</i> Swordfish*, pumpkin, cardoncelli mushrooms, cicory Espadon*, potiron, cardoncelli champignons, chicorée	€ 22,00
Baccala* alla pizzaiola, salsa di pomodoro arrosto, capperi, olive taggiasche, limone, origano e spinaci croccanti <i>all. 7</i> "Pizzaiola" cod*, roasted tomato sauce, capers, Taggiasca olives, lemon, oregano and crispy spinach Muore* à la "Pizzaiola", sauce tomate rôtie, câpres, olives de Taggia, citron, origan et épinards croquants	€ 25,00
Manzo, radicchio rosso al lampone, olio alle erbe e fondo bruno Grilled beef, pickled radicchio, flavored earbs oil and brown stock BŒUF, radicchio rouge à la framboise, huile aux herbes et fond de sauce	€ 28,00

LA GATTABUIA



DESSERT

- Cannolo della Gattabuia, mousse di ricotta e gel di arancia candita *all. 1, 13* € 8,00
Cannolo from La Gattabuia, ricotta mousse and candied orange gel
Cannolo de La Gattabuia, mousse à la ricotta et gelée d'orange confite
- Cre moso al gianduja, gelato al pane *all. 1, 2, 5, 9, 13* € 10,00
Gianduja cream, bread ice cream
Crème au gianduja, glace au pain
- Torta della nonna, frolla, crema pasticcera al limone, fragole *all. 1, 5, 13* € 10,00
Torta della nonna, shortcrust pastry, lemon custard, strawberries
Gâteau de la grand-mère, pâte brisée, crème pâtissière au citron, fraises
- Tiramisù nel chicco di caffè *all. 5, 13* € 12,00
Tiramisu Bite
Une bouchée de tiramisu

LA GATTABUIA



VINI AL CALICE

BOLLICINE sparkling bulles	€ 8,00
BIANCO white blanc	€ 7,00
ROSATO rose rosè	€ 7,00
ROSSO red rouge	€ 9,00



BEVANDE E DRINKS

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

COPERTO cover charge	€ 3,00
DEGUSTAZIONE OLIO oil testing	€ 1,00

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.

Nous informons notre aimable clientèle que les plats préparés et servis dans cet établissement peuvent contenir des ingrédients ou des additifs considérés comme des allergènes.

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

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

Invitiamo gli interessati a richiedere al personale in servizio ogni informazione sugli ingredienti allergeni 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.

List of allergenic ingredients used, attached to the UE Reg. n. 1169/2001. Liste des ingrédients allergènes utilisés, conformément au règlement n° 1169/2001.

- | | |
|---|--|
| 1. Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, oats, emmer, barley, kamut) | 1. Céréales contenant du gluten et leurs dérivés (blé, seigle, avoine, épeautre, orge, kamut) |
| 2. Shell fruit and their products (nuts, cashew, nuts, pecan nuts, Brazil's nuts, almonds, hazelnuts, pistachios) | 2. Fruits à coque et leurs dérivés (noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, amandes, noisettes, pistaches) |
| 3. Shellfish and shellfish based products | 3. Crustacés et produits à base de crustacés |
| 4. Celery and celery based products | 4. Céleri et produits à base de céleri |
| 5. Eggs and egg based products | 5. Œufs et produits à base d'œufs |
| 6. Mustard and mustard based products | 6. Moutarde et produits à base de moutarde |
| 7. Fish and fish based products | 7. Poisson et produits à base de poisson |
| 8. Sesame seeds and sesame based products | 8. Graines de sésame et produits à base de sésame |
| 9. Peanuts and peanuts based products | 9. Arachides et produits à base d'arachides |
| 10. Sulphites in concentration over 10 mg/k | 10. Sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg |
| 11. Soy and soy based products | 11. Soja et produits à base de soja |
| 12. Lupin beans and lupin beans based products | 12. Lupins et produits à base de lupins |
| 13. Milk and milk based products | 13. Lait et produits à base de lait |
| 14. Molluscs and molluscs based products | 14. Mollusques et produits à base de mollusques |

*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.

*Products purchased frozen or fresh and frozen on-site (subject to availability) and served defrosted or frozen, in accordance with Article 17 of EU Regulation 1169/11 and Annex VI, and Article 8 of Legislative Decree 231/2017.

**The product has been blast-chilled in full compliance with the provisions of the implementing guidelines of Reg.
EC 852/2004 – Basilicata Regional Council Resolution No. 1288/2011. Guidelines Annex 2, point T, and of Reg. EC 178/2002 regarding traceability.

^ Fishery products served raw or practically raw, subjected to a preventive treatment in accordance with the provisions of Regulation (EC) No 853/04 and Regulation (EU) No 1276/2011 and Ministerial Note No 4379 of 17 February 2011.

*Produits achetés surgelés ou frais et congelés sur place (selon disponibilité) et servis décongelés ou surgelés, conformément à l'article 17 du règlement (UE) n° 1169/2011 et à son annexe VI, ainsi qu'à l'article 8 du décret législatif n° 231/2017.

**Le produit a été soumis à un traitement de refroidissement rapide dans le plein respect des dispositions des lignes directrices d'application du règlement
CE 852/2004 – D.G.R. de la région de Basilicate n° 1288/2011. Lignes directrices de l'annexe 2, point T, et du règlement CE 178/2002 concernant la traçabilité.

^ Produits de la pêche servis crus ou pratiquement crus, soumis à un traitement de décontamination préalable conforme aux dispositions du règlement CE 853/04, du règlement UE n° 1276/2011 et de la note ministérielle n° 4379 du 17 février 2011.



LA GATTABUIA
ristorante