

DEGUSTAZIONE

I menu degustazione sono da intendersi uguali per l'intero tavolo, i relativi prezzi includono il coperto.

AL CALICE

BOLLICINE • Riserva Nobile d'Arapri € 8,00 | Champagne € 10,00

BIANCHI • Pietrabilanca Cantine Tormaresca € 7,00

ROSATI • Bacche rosa Masseria Cardillo € 6,00 | Rosa per sempre Tenuta Parco dei Monaci € 7,00

ROSSI • Teseo Cantine Eleano € 6,00 | Monacello Tenuta Parco dei Monaci € 7,00

APERITIVI

Gin Tonic € 8,00

Americano € 8,00

Spritz € 8,00

Hugo € 8,00

INTRO [PERCORSO #1]

Il Nostro Benvenuto

•-

Fagottino di scarola su crema di Taleggio Lucano -
Parmigiana di melanzane, burrata e gelato al pomodoro

•-

Era "La Poveraccia"... Cavatelli, coulis di datterini, crema di olive e capperi, alici del Cantabrico e pane di Matera

•-

Maialino* in doppia cottura con crema di peperone giallo

•-

Cannolo de la Gattabuia

--

PER PERSONA

VINI ESCLUSI

EUR 45,00

CON ABBINAMENTO VINI

[N.3 CALICI]

EUR 60,00



EVO [PERCORSO #2]

Il Nostro Benvenuto

•-

La pizzaiola di tonno** taglio sashimi -
Cappesante** su crema di cavolfiore e capocollo di Martina Franca

•-

Fusillo rigato alla carbonara di gamberi rossi**

•-

Guance di rana pescatrice*, lardo di colonnata e funghi cardoncelli della Murgia

•-

Cheese cake al pistacchio con gelato al lampone

--

PER PERSONA

VINI ESCLUSI

EUR 55,00

CON ABBINAMENTO VINI

[N.3 CALICI]

EUR 70,00

* Alcuni prodotti freschi di origine animale, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

** In mancanza di prodotto fresco si utilizzerà il prodotto congelato.

LA GATTABUIA

CANTINA E CUCINA

MENU

NB Le intolleranze agli alimenti vanno comunicate al personale di sala che su Vostra richiesta vi fornirà l'elenco degli allergeni del nostro menu.

ANTIPASTI

- Fagottino di scarola e fonduta di Taleggio Lucano // € 12,00
- Parmigiana di melanzane, burrata e gelato al pomodoro // € 12,00
- Tartare di manzo podolico // € 13,00
- La pizzaiola di tonno** taglio sashimi // € 13,00
- Cappesante** su crema di cavolfiore e capocollo di Martina Franca // € 13,00
- Tartare di ombrina*, panna acida e "Cialledda" di pane di Matera // € 16,00
- Il Nostro Fave e Cicorie, scampi porcupine** e foigras** // € 18,00

PRIMI

- Era "La Poveraccia"... Cavatelli, coulis di datterini, crema di olive e capperi, alici del Cantabrico e pane di Matera // € 14,00
-
- Scialatiello, salsiccia pezzente, crema di zucchine e polvere di amaretto // € 14,00
-
- Pacchero in salsa di baccalà**, noccioline e gaspacho // € 15,00
-
- Risotto alla crema di rapa rossa, ricotta e alici del Cantabrico [min. per 2 persone] // € 16,00
-
- Fusillo rigato alla carbonara di gamberi rossi** // € 16,00

SECONDI

- Coscia di faraona*, cicoriella di campo e mandorla amara di Toritto // € 16,00
-
- Agnello delle Dolomiti Lucane // € 16,00
-
- Maialino* in doppia cottura con crema di peperone giallo // € 18,00
-
- Baccalà** su crema di sedano rapa e misticanza al gin // € 18,00
-
- Guance di rana pescatrice*, lardo di colonnata e funghi cardoncelli della Murgia // € 23,00

SELEZIONE DI FORMAGGI // € 20,00

DESSERT

- Cannolo de La Gattabuia € 6,00 • Tiramisu con gelato al whiskey € 7,00 -
- Cremoso di cioccolato, pere e fragole € 7,00 • La Nostra Cassata € 8,00 -
- Cheese cake al pistacchio con gelato al lampone € 8,00

COPERTO

€ 3,00

COPERTO ESTERNO

€ 4,00

CAFFÈ

€ 1,00

ACQUA

€ 3,00

AMARI

€ 4,00