

# Benvenuti al



**UNA CUCINA ATTENTA ALLA STAGIONALITA' E ALLE  
SPECIALITA' DEL TERRITORIO**

*L'esperienza culinaria firmata Mata è un viaggio che inizia  
con un'accurata selezione della materia prima, passando da  
una sua attenta lavorazione per arrivare sulla nostra tavola  
nei piatti, nel pane e nella nostra pizza*

# ANTIPASTI

## **IL CROSTONE**

DI PANE FATTO IN CASA CON PASTA DI BUROLA

€ 6,00

## **LA TRADIZIONE**

CULATELLO, PORCHETTA, SALAME FELINO, CARNE SALADA DEL TRENTINO,  
FIORONE DI PURA CAPRA, PECORINO ALLE PERE, VAL CAVALLINA  
CON CONFETTURE DI STAGIONE (suggerito per 2 persone)

€ 18,00

## **TARTARE DI MANZO**

AL COLTELLO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E LAMPONI, SENAPE IN  
GRANI E FRUTTI DI CAPPERO

€ 13,00

## **TENTACOLO CON CREMA DI PANE**

TENTACOLO DI POLPO CROCCANTE CON CREMA DI PANE INTEGRALE  
E CIALDA DI PATATA

€ 14,00

## **ROASTBEEF ALL'INGLESE 2.0**

TRIANGOLI DI ROASTBEEF CBT CON GRANA IN DUE CONSISTENZE E ARIA  
DI INSALATA CON POMODORINO CONFIT

€ 18,00

## **LO SGOMBRO**

SGOMBRO SCOTTATO CON CREMA DI BUFALA E BASILICO, CIPOLLA MARINATA  
ALLA VODKA E PISTACCHI

€ 10,00

## **RISO, PATATE E COZZE**

CREMA DI PATATE CON CIALDA DI RISO E COZZE SOUTE'

€ 10,00

# I NOSTRI PRIMI

## **RISOTTO ALLA MONZESE**

RISO CARNAROLI CON LUGANEGA

€ 14,00

## **IL CACIO E PEPE**

SPAGHETTONE MANTECATO CACIO E PEPE

€ 13,00

## **LO GNOCCO**

GNOCCHETTI DI PATATE FATTI IN CASA CON MISTO DI MARE, POLVERE DI PISTACCHI E PROFUMO DI ARANCIA

€ 12,00

## **RISOTTO AI PORCINI**

RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI CON CRUDO DI GAMBERI MARINATI ALLO ZENZERO

€ 16,00

## **LE LINGUINE**

LINGUINE CON SUGO DI POMODORO FRESCO, GAMBERO, MANTECATE CON MOZZARELLA DI BUFALA

€ 11,00

## **LA TAGLIATELLA**

TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA ALL'UOVO E FARINA DI CASTAGNE CON PANCETTA E PORCINI SU SPECCHIO DI ZUCCA

€ 13,00

## **I TAGLIOLINI**

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPIA FATTO IN CASA CON GAMBERI E CALAMARI E BRUNOISE DI SEDANO GHIACCIO

€ 14,00

# I SECONDI

## LA NOSTRA COSTOLETTA ALLA MILANESE

RIVISITAZIONE DELLA COSTOLETTA DI VITELLO CON PATATE AL FORNO € 28,00

## IL FILETTO

FILETTO DI MANZO CON SALSA TONNATA, SPINACINO NOVELLO E PISTACCHI € 25,00

## IL FILETTO

FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA € 21,00

## L'OCA

PETTO D'OCA CBT E LA SUA SALSA CON PURE' DI PATATE E MELA VERDE  
PROFUMATA AL WASABI € 19,00

## LA TAGLIATA

TATAKI DI ROAST-BEEF ALL'ITALIANA CON SALSA ORIENTALE E VERDURE WOK € 18,00

## FIorentina ( solo su prenotazione)

BISTECCA ALLA FIORENTINA, 1,2 KG CA CON PATATE AL ROSMARINO € 70,00

## IL BACCALA'

TRANCIO DI BACCALA' IN OLIO COTTURA SU SPECCHIO DI PEPERONE GIALLO, FRUTTO DI  
CAPPERO, POMODORI CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE € 17,00

## IL SALMONE

CUBI DI SALMONE LACCATI ALLA SOIA E MIELE CON SALSA TZATZIKY, FALDA  
DI POMODORO DRY, PURE DI PATATE E TOPINAMBUR € 16,00

## IL TENTACOLO

TENTACOLO DI POLPO CON MOUSSE DI RICOTTA, OLIVE TAGGIASCHE E  
BRUNOISE DI VERDURE ALL'ACETO € 16,00

## BURGER SECONDO MATA

BURGER SCOMPOSTO DI MANZO CON YOGURT AL FINOCCHIETTO, BRIE  
POMODORO SEMI DRY, CIPOLLA CARAMELLATA AL PEPE, E PATATE AL FORNO € 15,00

# I CONTORNI

PATATE AL FORNO	€ 4,00
INSALATA (MISTICANZA)	€ 4,00
VERDURE WOK CON ZENZERO	€ 4,00

# I PIATTI VEGETARIANI

LA PARMIGIANA MELANZANA RIPIENA	€ 9,00
I FUSILLI FUSILLI CON RAGU' VEGETALE	€ 11,00
VEGGIE BURGER SECONDO MATA BURGER DI QUINOA SERVITO CON PANE, YOGURT AL FINOCCHIETTO, BRIE POMODORO SEMI DRY, CIPOLLA CARAMELLATA AL PEPE, E PATATE AL FORNO	€ 15,00

# DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

(CONSIGLIATA A FINE PASTO)

CAMEMBERT DI BUFALA, PRIMO SALE BIANCO, FIORONE DI PURA CAPRA, VAL CAVALLINA, PECORINO ALLE PERE ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA DI STAGIONE (suggerito per 2 persone)	€ 16,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

# MATA PIZZE

<b>FOCACCIA</b>	
FOCACCIA LISCIA	€ 5,00
<b>FOCACCIA CON SALUMI</b>	
FOCACCIA CON SALUME A SCELTA	€ 7,00
<b>MARGHERITA</b>	
POMODORO, MOZZARELLA	€ 6,00
<b>MARINARA</b>	
POMODORO, AGLIO, ORIGANO	€ 5,00
<b>NAPOLI</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO	€ 7,00
<b>VIENNESE</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL	€ 7,00
<b>DIAVOLA</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE	€ 8,00
<b>ANOMALA</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. COTTO, GAMBERETTI E ZUCCHINE	€ 10,00
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, PROSC.COTTO	€ 7,00
<b>COSACCA</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. COTTO E SCAMORZA	€ 10,00
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. CRUDO	€ 9,00
<b>VERDURE</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE	€ 9,00
<b>BRESAOLA</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	€ 10,00
<b>RADICCHIO E CARCIOFI</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA, RADICCHIO E CARCIOFI	€ 9,00
<b>PAPPAGONA</b>	
POMODORO, MOZZ. DI BUFALA, POMODORINI, ACCIUGHE, AGLIO E BASILICO	€ 9,00
<b>ALLA NORMA</b>	
POMODORINI, BUFALA, ORIGANO E MELANZANE	€ 8,00
<b>PECORINO</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PECORINO E BASILICO	€ 8,00
<b>BUFALA</b>	
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO	€ 10,00
<b>4 FORMAGGI</b>	
POMODORO, MOZZARELLA, ZOLA, TALEGGIO E SCAMORZA	€ 10,00

# MATA PIZZE

## SPECIALE

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, ZOLA, RADICCHIO E GRANA € 10,00

## THAI

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE WOK E GAMBERONI € 12,00

## CALZONE

MOZZARELLA, POMODORO E PROSC. COTTO € 8,00

## CALZONE PICCANTE

MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE, PECORINO E PEPPERONCINO € 10,00

## CON FARINA INTEGRALE SOVRAPREZZO

€ 1,00

# I DOLCI

## MACEDONIA

MACEDONIA DI FRUTTA MARINATA ALL'ANICE, ARANCIA, MENTA E CANNELLA € 6,00

## IL TIRAMI MATA

TIRAMISU' SECONDO MATA ALLA NUTELLA € 6,00

## LA PANNACOTTA

PANNACOTTA ALLA MENTA E TOPPING AL CIOCCOLATO € 6,00

## LO STRUDEL

STRUDEL DI MELE, MANDARINO E MENTA ACCOMPAGNATO CON GELATO € 6,00

## IL BUDINO

BUDINO AL CIOCCOLATO CON AMARETTI E ARANCIA € 6,00

## CREME BRULEE'

CREME BRULEE' ALLA VANIGLIA CON GELATO € 6,00

# CON IL CAFFE'...

## DAI-DAI

BOCCONCINI DI GELATO AL FIORDILATTE RICOPERTO DI CIOCCOLATO € 4,00

## L'ANTICHITA'

STECCO DI GELATO ALLA VANIGLIA ANTICA RICOPERTO DI CIOCCOLATO € 4,00