

# ANTIPASTI

## IL CROSTONE

*CROSTONE DI PANE FATTO IN CASA CON PASTA DI BUROLA* 6

## LA TRADIZIONE *(suggerito per 2 persone)*

*CULATELLO, PORCHETTA, SALAME FELINO, CARNE SALADA DEL TRENTO, FIORONE DI PURA CAPRA, PECORINO ALLE PERE, VAL CAVALLINA CON CONFETTURE DI STAGIONE* 18

## LA TARTARE DI MANZO

*TARTARE DI MANZO AL COLTELLO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E LAMPONI, SENAPE IN GRANI E FRUTTI DI CAPPERO* 12

## L'IMPEPATA

*IMPEPATA DI COZZE IN CESTINO DI PANE* 9

## LA TARTARE DI SALMONE

*TARTARE DI SALMONE E OMBRINA CON VINAIGRETTE AL POMPELMO E PASSION FRUIT* 13

## CALAMARI E CAVOLI

*CALAMARO SFRANGIATO CON CAVOLO ROMANESCO IN 2 CONSISTENZE* 9

# I NOSTRI PRIMI

## **RISOTTO ALLA MONZESE**

*RISO CARNAROLI CON ZAFFERANO E LUGANEGA* 12

## **IL CACIO E PEPE**

*SPAGHETTONE MANTECATO CACIO E PEPE* 11

## **LO GNOCCO**

*GNOCCHETTI DI PATATE FATTI IN CASA CON RAGÙ DI CAPRIOLO* 11

## **IL RAVIOLO**

*RAVIOLO DI PASTA FRESCA CON RIPIENO DI ERBETTE E GRANA,  
MANTECATO AL BURRO E SALVIA* 9

## **LA TAGLIATELLA**

*TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO E FARINA DI CASTAGNE  
CON CARCIOFI E GAMBERI* 13

## **IL TAGLIOLINO**

*TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON VONGOLE VERACI E POMODORINO CONFIT* 12

# I SECONDI

## **LA NOSTRA COSTOLETTA ALLA MILANESE**

RIVISITAZIONE DELLA COSTOLETTA DI VITELLO CON PATATE AL FORNO 28

## **IL FILETTO DI MAIALE**

FILETTO DI MAIALE CON SPUMA DI PATATE PROFUMATA ALLA LIQUIRIZIA  
E RIDUZIONE ALLA BIRRA ROSSA 16

## **LA TAGLIATA**

TATAKI DI ROAST-BEEF ALL'ITALIANA CON SALSA ORIENTALE E VERDURE WOK 20

## **FIorentina (solo su prenotazione)**

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

## **IL BRANZINO**

FILETTO DI BRANZINO CON GAZPACHO AL MANGO E CICORIA RIPASSATA 18

## **IL SALMONE**

TRANCIO DI SALMONE, VELLUTATA DI PISELLI ALLA MENTA  
E ALGA NORI CROCCANTE 16

## **IL FRITTO**

FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURE 15

## **BURGER SECONDO MATA**

BURGER SCOMPOSTO DI MANZO CON YOGURT, BRIE  
POMODORO SEMI DRY, CIPOLLA CARAMELLATA AL PEPE, E PATATE AL FORNO 13

# I CONTORNI

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

# I PIATTI VEGETARIANI



LA PARMIGIANA	
MELANZANA RIPIENA	9
I FUSILLI	
FUSILLI CON RAGU' VEGETALE	11
VEGGIE BURGER SECONDO MATA	
BURGER DI QUINOA SERVITO CON PANE, YOGURT, BRIE POMODORO SEMI DRY, CIPOLLA CARAMELLATA AL PEPE, E PATATE AL FORNO	13

# 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
---	----

# PER LE GIOVANI PROMESSE

PENNETTE AL POMODORO/ IN BIANCO/ AL PESTO	5
COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATE AL FORNO	9

# MATA PIZZE

## **FOCACCIA**

FOCACCIA LISCIA 4

## **FOCACCIA CON SALUMI**

FOCACCIA CON SALUME A SCELTA 7

## **MARGHERITA**

POMODORO, MOZZARELLA 6

## **MARINARA**

POMODORO, AGLIO, ORIGANO 5

## **PRIMAVERA**

POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA E POMODORINI 8

## **NAPOLI**

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO 7

## **SICILIANA**

POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE, ACCIUGHE, CAPPERI E ORIGANO 8

## **VIENNESE**

POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL 7

## **DIAVOLA**

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE 8

## **ANOMALA**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. COTTO, GAMBERETTI E ZUCCHINE 10

## **PROSCIUTTO COTTO**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. COTTO 7

## **PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. COTTO E FUNGHI CHAMPIGNON 8

## **COSACCA**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. COTTO E SCAMORZA 9

# MATA PIZZE

## **CAPRICCIOSA**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI 9

## **PROSCIUTTO CRUDO**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. CRUDO 9

## **VERDURE**

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE GRILL 9

## **BRESAOLA**

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA 10

## **RADICCHIO E CARCIOFI**

POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA, RADICCHIO E CARCIOFI 9

## **PARMIGIANA**

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, GRANA E BASILICO 9

## **CAPRESE**

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO E POMODORINI 9

## **AHMED**

POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA E GAMBERETTI 9

## **4 FORMAGGI**

POMODORO, MOZZARELLA, ZOLA, TALEGGIO E SCAMORZA 10

## **SPECIALE**

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, ZOLA E RADICCHIO 10

## **THAI**

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE WOK E GAMBERONI 12

## **CALZONE**

MOZZARELLA, POMODORO E PROSC. COTTO 8

## **CALZONE FARCITO**

MOZZARELLA, POMODORO, PROSC. COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON E CARCIOFI 10

## **CON FARINA INTEGRALE SOVRAPREZZO**

1

## **AGGIUNTA INGREDIENTE BASE SOVRAPREZZO**

1

# I DOLCI

## **LA SBRISOLONA**

TORTA SBRISOLONA CON CREMA ALL'ANICE STELLATO 6

## **IL TIRAMI MATA**

TIRAMISU' SECONDO MATA ALLA NUTELLA 6

## **LA MORBIDINA**

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO CON SALSA AL CAFFÈ E NOCCIOLE 6

## **LO STRUDEL**

STRUDEL DI MELE, MANDARINO E MENTA ACCOMPAGNATO CON GELATO ALLA PANNA 6

## **IL BUDINO**

BUDINO AL CIOCCOLATO CON AMARETTI E ARANCIA 5

## **LA CREME BRULEE'**

CREME BRULEE' ALLA VANIGLIA CON GELATO ALLA PANNA 5



### *Pane fatto in casa*

*\* Per informazioni in merito ad allergie e intolleranze rivolgersi al personale di sala.*

*\*\* Alcuni piatti potrebbero essere preparati utilizzando materia prima congelata o surgelata all'origine.*

*Coperto €3*