

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 TRENTINO,
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, SENAPE IN
GRANI, ASPARAGI E STRACCIATA DI BUFALA 12

LA TRADIZIONE PESCE (suggerito per 2 persone) **

TARTARE DI OMBRINA, INSALATA DI POLPO, SASHIMI DI SALMONE MARINATO
E IMPEPATA DI COZZE 22

CULATELLO E BUFALA

VELI DI CULACCIA NAZIONALE CON MOZZARELLA DI BUFALA 13

GAMBERI E CRUDITÈ *

GAMBERI FLAMBATI CON CRUDITÈ DI ZUCCHINA E I SUOI FIORI 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 CREMA ALLO ZAFFERANO E ARANCIA,
CARCIOFI E GRANA A SCAGLIE* 9

IL RAVIOLO

*RAVIOLO DI PASTA FRESCA CON RIPIENO DI MELANZANE, POMODORI PACHINO
E BUFALA, MANTECATI CON BURRO ALLA LIQUIRIZIA* 10

LA TAGLIATELLA

TAGLIATELLE ROSA FATTA IN CASA CON COZZE E ASPARAGI 10

IL TAGLIOLINO

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON VONGOLE VERACI E SALSA DI POMODORO PACHINO 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 E RIDUZIONE ALL'ARANCIA 14

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 TENTACOLO DI POLPO **

TENTACOLO DI POLPO CON GAZPACHO DI VERDURA,
CUBI DI PANE CROCCANTE E BUFALA 18

IL TONNO *

TATAKI DI TONNO CON SALSA TERIYAKI, RIBES E VERDURE WOK 18

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 5

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA 7

NAPOLI

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO 8

VIENNESE

POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL 8

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE 9

ANOMALA *

POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. COTTO, GAMBERETTI E ZUCCHINE 11

PROSCIUTTO COTTO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. COTTO 8

COSACCA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. COTTO E SCAMORZA 10

PROSCIUTTO CRUDO

POMODORO, MOZZARELLA, PROSC. CRUDO 10

VERDURE

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE GRILL 10

RADICCHIO E CARCIOFI

POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA, RADICCHIO E CARCIOFI 10

CAPRESE

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO E POMODORINI 10

4 FORMAGGI

POMODORO, MOZZARELLA, ZOLA, TALEGGIO E SCAMORZA 11

SPECIALE

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, ZOLA E RADICCHIO 11

MATA PIZZE

THAI *

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE WOK E GAMBERETTI 13

CALZONE

MOZZARELLA, POMODORO E PROSC. COTTO 9

CON FARINA INTEGRALE SOVRAPREZZO 1

AGGIUNTA INGREDIENTE BASE SOVRAPREZZO 1

I DOLCI

IL TIRAMI MATA

TIRAMISU' SECONDO MATA ALLA NUTELLA 6

LA MORBIDINA

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO CON SALSA AL CAFFÈ E NOCCIOLE 6

MATA CHEESE **

CHEESE MATA CAKE CON COULIS DI FRAGOLE 6

LA CREME BRULEE'

CREME BRULEE' ALLA VANIGLIA CON GELATO ALLA PANNA 5

LA MOUSSE DI RISO

MOUSSE DI RISO E VANIGLIA, GELATINA MORBIDA AL THE E SIGARETTE RUSSE 6

L'ANANAS IN BARCA

BARCHETTA DI ANANAS AL NATURALE 5



Pane fatto in casa

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

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

*** Prodotti sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conseguente congelamento presso la nostra cucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conformemente alla normativa vigente (Reg. CE 852/04 e DDG 3742 della Regione Lombardia e s.m.i.).*

Coperto €3

MATA 

MATA

