

# 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

## IL POLPO RED VELVET \*\*

TENTACOLO DI POLPO ALLA PLANCA, SU BASE DI ANGIURIA MARINATA CON  
ERBE DI CAMPO E RAVANELLI PILEÈ 15

## 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 AL NERO DI SEPPIA CON BURRO COMPOSTO  
ALLO ZENZERO E CRUDITÈ DI SALMONE 9

## **IL PACCHERO \*\***

PACCHERI DI PASTA ALL'UOVO CON PESCE SPADA, MELANZANE E MENTA 14

## **I GARGANELLI**

GARGANELLI ALL' UOVO CON CREMA DI SPINACI, BACON CROCCANTE E  
SCAGLIE DI PECORINO 13

## **LO SPAGHETTO**

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E PANE AROMATICO CROCCANTE 12

# I SECONDI

## **LA NOSTRA COSTOLETTA ALLA MILANESE**

RIVISITAZIONE DELLA COSTOLETTA DI VITELLO CON PATATE AL FORNO 28

## **LA TAGLIATA**

TATAKI DI ROAST-BEEF ALL'ITALIANA CON SALSA ORIENTALE E VERDURE WOK 21

## **FIorentINA (solo su prenotazione)**

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

## **IL SALMONE \*\***

CUBI DI SALMONE CON CREMA DI PATATA VIOLA, BRICIOLE DI MAIS E  
INSALATA DI DAIKON 18

## **IL TONNO**

TATAKI DI TONNO CON SALSA TERIYAKI, RIBES E VERDURE WOK 20

## **IL FRITTO \***

FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURE 16

## **BURGER SECONDO MATA**

BURGER SCOMPOSTO DI MANZO CON BACON, CREMA DI PHILADELPHIA E CIPOLLA ROSSA  
CARAMELLATA, SERVITO CON PATATE AL FORNO 15

# I CONTORNI

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

# I PIATTI VEGETARIANI



LA PARMIGIANA **	
MELANZANA RIPIENA	9
I FUSILLI	
FUSILLI CON RAGU' VEGETALE	12
VEGGIE BURGER SECONDO MATA *	
BURGER DI QUINOA SERVITO CON PANE, YOGURT, BRIE POMODORO SEMI DRY, CIPOLLA CARAMELLATA AL PEPE, E PATATE AL FORNO	14

# 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)	18
---	----

# 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 6

## **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 9

## **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 10

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 GELATO ALLA PANNA 6

## IL GAZPACHO

GAZPACHO DI ANGIURIA CON MISTO DI FRUTTA FRESCA 6

## LA CREME BRULEE'

CREME BRULEE' ALLA VANIGLIA CON GELATO ALLA PANNA 6

## LA PANNA COTTA

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO 6

## IL SORBETTO

SORBETTO AL LIMONE 4

## L'ANANAS IN BARCA

BARCETTA DI ANANAS AL NATURALE 5



*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.).*

*Per quanto concerne l'avvertenza inerente la bonifica preventiva del pesce crudo: Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 e s.m.i.*

*Coperto €3*

MATA 

MATA

