

ANTIPASTI

LA TARTARE DI MANZO

BATTUTA DI CARNE CONDITA CON TAPENADE DI OLIVE DI TAGGIA, CIPOLLA ROSSA
IN CREMA E CRACKER INTEGRALE 12

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 CEVICHE ALLA PERUVIANA

CRUDO DI PESCE FRESCO MARINATO ALLA TEQUILA E LIME CON NOTE DI PEPERONCINO
JALAPENOS 14

LA TRADIZIONE PESCE (suggerito per 2 persone) **

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

LA COSCETTA DI CONIGLIO

COSCETTA DI CONIGLIO ARROSTO CBT DISSOCCATA SERVITA CON CASTAGNE E CREMA DI
FUNGHI 11

LO SGOMBRO MARINATO

FILETTO DI SGOMBRO MARINATO ALLA SOYA CON BURRO DI NOCCIOLA
E SPUMA ACIDA DI YOGURT 12

I NOSTRI PRIMI

IL RISOTTO ALLA MONZESE (Minimo per 2 persone)

RISO CARNAROLI CON ZAFFERANO E LUGANEGA 13

IL CACIO E PEPE

SPAGHETTONE MANTECATO CACIO E PEPE 12

LO GNOCCHO DI CANAPA

GNOCCHETTI DI PATATE E FARINA DI CANAPA BIO FATTI IN CASA CON RANA
PESCATRICE, OLIVE TAGGIASCHE, CONCASSE' DI POMODORO E BARBA DI FINOCCHIO 13

LA NOSTRA IDEA DI BOLLITO

RAVIOLI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO FATTI IN CASA RIPIENI DI BOLLITO
AL VINO ROSSO, CON CREMA DI LATTE E BROCCOLO ROMANO RIPASSATO 12

IL RISOTTO DI BOSCO (Minimo per 2 persone)

RISO CARNAROLI AI MIRTILLI CON CRUDITE' DI GAMBERO MARINATO ALLO ZENZERO
E PEPE ROSA 11

LO SPAGHETTO

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 12

I SECONDI

LA COSTOLETTA ALLA MILANESE

COSTOLETTA DI VITELLO IMPANATA CON PATATE AL FORNO 28

IL FILETTO DI MANZO

FILETTO DI MANZO CON SALSA THAI E VERDURE WOK 22

IL CALAMARO RIPIENO

*CALAMARO CBT CON RIPIENO DI PATATE E PISELLI SU LETTO DI RISO
VENERE ALLE VERDURE, NAPPATO CON CREMA INGLESE SALATA* 16

LA PANCIA DI MAIALE

*PANCIOTTO DI MAIALE CBT CON CREMA DI PERE E SENAPE SERVITO CON INDIVIA
BELGA CROCCANTE* 20

IL NOSTRO STRACOTTO

*CAPPELLO DEL PRETE DI VITELLO STRACOTTO AL VINO BIANCO SERVITO CON
POLENTA E IL SUO FONDO* 18

IL FRITTO *

FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURE 15

I CONTORNI

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

I PIATTI VEGETARIANI



IL FLAN	
FLAN DI PARMIGIANO CON CREMA DI RUCOLA E GRANELLA DI PISTACCHIO	10
I FUSILLI	
FUSILLI CON RAGU' VEGETALE	11
VEGGIE BURGER SECONDO MATA *	
BURGER DI QUINOA SERVITO CON PANE, YOGURT, POMODORO SEMI DRY, CIPOLLA CARAMELLATA AL PEPE E PATATE AL FORNO	13

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

(CONSIGLIATA A FINE PASTO) (suggerito per 2 persone)

CAMEMBERT DI BUFALA, PRIMO SALE BIANCO, FIORONE DI PURA CAPRA, VAL CAVALLINA, PECORINO ALLE PERE, ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA DI STAGIONE	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

IL TORTINO

TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO BIANCO CON SALSA TROPICALE DI ANANAS
E COCCO 6

IL SEMIFREDDO

SEMIFREDDO AL BAILEYS CON CONSISTENZA DI RIBES E CRUMBLE 6

LA CREME BRULEE'

CREME BRULEE' ALLA VANIGLIA CON GELATO ALLA PANNA 6

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 