

LE NOSTRE PROPOSTE AL CALICE

BIANCHI

SOAVE CLASSICO	AZ. GINI	€ 4,5
CHARDONNAY	AZ. COLTERENZIO	€ 4,5
PINOT BIANCO	AZ. ELENA WALCH	€ 5
PINOT GRIGIO	AZ. LUISA	€ 4
FRIULANO	AZ. CANUS	€ 4

BOLLICINE

TRENTO DOC	AZ. ALTEMASI	€ 5
DIRUPO BRUT DOCG	AZ. ANDREOLA	€ 3,5

ROSSI

PINOT NERO	AZ. COLTERENZIO	€ 5
NIPOZZANO (Chianti Rufina)	AZ. FRESCOBALDI	€ 5,5
CABERNET SAUVIGNON	AZ. LUISA	€ 4
MERLOT	AZ. LUISA	€ 4

LO CHEF CONSIGLIA

^{3,11,14} ROSA DI GORIZIA CON GUANCIALE CROCCANTE E UOVO IN CAMICIA SU CREMA DI PATATE / €20

^{3,12} RISOTTO ALLO ZAFFERANO, CENTRIFUGA DI BARBABEIOLA E DADOLATA DI STINCO DI VITELLO / €20

^{3,11} FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE / €28

ANTIPASTI

^{3,9} PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE
CON BURRATA / €14

^{3,11,14} TARTAR DI FASSONA CON TUORLO LIQUIDO
AROMATIZZATO E CHAMPIGNON / €18

³ TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON
MOSTARDA E CONFETTURA / €16

^{3,5,9,12,14} CRACKER CON CRUDO DI DENTICE, MELA
VERDE E SEDANO BIANCO / €17

^{3,5,8,4,7,8,9} "ANTIPASTO "MATTARELLO" / €25

tartar di salmone, baccalà mantecato, tagliatelle di seppia,
piovra, code di gambero al vapore

^{3,4} CREMA DI TOPINAMBUR CON
MEDAGLIONI DI POLPO ROSTICCIATO* / €18

^{3,4,9,14} TRIS DI CAPESANTE* / €14

^{3,8} TARTARE DI GAMBERI CON MOZZARELLA DI
BUFALA E CREMA DI DATTERINO / €17

PRIMI PIATTI

^{3,9,14} GNOCCHEtti DI PATATE CACIO E PEPE / €14

^{9,12,14} MACCHERONCINI CON RAGÙ DI CERVO* / €15

^{3,9,14} SPAGHETTI ALLA CARBONARA / €13

^{4,8,9} SPAGHETTI FRUTTI DI MARE (SGUSCIATO)* / €16

^{5,8,9} "BIGOLI IN SALSA" / €15

^{5,9} PACCHERI CON BACCALÀ, LIMONE E
CIME DI RAPA* / €18

^{8,9,14} TAGLIOLINI ALL'ASTICE (SGUSCIATO) / €26

^{3,8} RISOTTO CON PESTO DI RADICCHIO DI TREVISO,
MOUSSE DI CAPESANTE E CANESTRELLI* / €21
(minimo 2 persone)

SECONDI



^{8,9} PADELLATA DI GAMBERONI
ALLA TRIESTINA* / €22

^{5,7,9,11} TAGLIATA DI TONNO AI DUE SESAMI CON
SALSA DI SOIA E MIELE* / €22

^{5,7,9,11} CALAMARO SCOTTATO CON SALSA AL VINO E
CROSTINI DI POLENTA* / €20

^{3,5,14} FILETTO DI BRANZINO ALLA BRACE CON
MIGNON DI PATATE GRATINATO / €18

^{4,5,8,9} FRITTO MISTO DELL'ADRIATICO* / €22

^{4,9} CALAMARI FRITTI* / €21

SECONDI



^{9,14} COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE / €15
(con patatine fritte)

³ FILETTO DI MAIALE CON SALSA DI PORCINI / €18

⁵ SELEZIONE DI FORMAGGI CON
MOSTARDA E MIELE / €18

^{3,14} COSTATA DI SORANA / €32

^{3,14} TAGLIATISSIMA DI PICANHA / €22

^{3,14} TAGLIATA DI MANZO AL PEPE NERO / €20

^{3,14} TAGLIATA DI POLLO / €17

^{3,14} FIORENTINA / €7,50^{hg}

^{3,14} COSTATA / €5,50^{hg}

Tutti i nostri tagli di carne alla griglia sono
accompagnati da mignon di patate gratinato e
riduzione di vitello



MATTARELLO
FEEL GOOD FOOD

CONTORNI

INSALATA MISTA DI STAGIONE / €5

VERDURE ALLA GRIGLIA / €7

PATATE AL FORNO / €5

PATATE FRITTE* / €5

INSALATONE

^{3,7,9,11,14} CAESAR SALAD / €14

Insalata verde, pomodorini, olive taggiasche,
crostini di pane, tagliata di pollo e scaglie di grana

MENÙ BIMBI

^{3,9,14} **PEPITE DI POLLO*** / €11
(con patatine fritte)

^{3,9} **PASTA AL POMODORO** / €8

^{9,12} **PASTA AL RAGÙ** / €8,50

^{1,2,6,7,9,11} **PIZZA MARGHERITA** / €5

^{1,2,6,7,9,11} **PIZZA PROSCIUTTO** / €7

^{1,2,6,7,9,11} **PIZZA PATATOSA*** / €7

^{1,2,6,7,9,11} **PIZZA VIENNESE** / €7

COPERTO €2,50

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

* in mancanza di prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati
Informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Allergeni: 1. Arachidi e derivati | 2. Frutta a guscio | 3. Latte e derivati | 4. Molluschi
5. Pesce | 7. Soia | 8. Crostacei | 9. Glutine | 10. Lupini | 11. Senape | 12. Sedano
13. Anidride solforosa e solfiti | 14. Uova e derivati