

OFFERTA PRANZO

10 €

Valido i giorni infrasettimanali non festivi

Primo del giorno

Oppure

Mezzo tortello e mezza tartare di cavallo

Oppure

Tortelli d'erbetta

Oppure

Melanzane alla Parmigiana

Oppure

Polpette di cavallo con patate

Oppure

Zuppa della settimana con crostini

acqua e coperto inclusi

Taglieri e Antipasti

Torta fritta	3,50 €
Ideale per accompagnare i salumi	
BondaMAT	6,00 €
2 pezzi di torta fritta ripieni di stracchino, serviti con 2 fette di Crudo di Parma	
Tagliere misto	10,00 €
Crudo 24 mesi, coppa, salame Felino	
Tagliere misto con parmigiano	14,00 €
Tagliere misto con parmigiano reggiano	
Tagliere parmigiano	5,00 €
Tagliere di parmigiano 24 mesi	
Tagliere contadino	8,00 €
Mortadella, cicciolata, coppa, salame di Felino	
Tagliere crudo 24 mesi	10,00 €
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi	
Giardiniera	4,00 €
Carote, cipolle, cavolfiore, sedani e peperoni	
Bis di cavallo	9,00 €
Al naturale e in salsa tatar: maionese, senape, capperi e acciughe	
Flan di zucca	7,00 €
Servito con crema di Parmigiano e amaretti	

Primi, pasta fresca fatta in casa

Tortelli d'erbetta	9,00 €
8 tortelli ricotta e spinaci, conditi con burro e parmigiano	
Tortelli di zucca	10,00 €
8 tortelli di zucca con amaretti e mostarda, conditi con burro alla salvia e parmigiano	
Bis di Tortelli	10,00 €
4 tortelli di erbetta e 4 tortelli di zucca serviti con burro e parmigiano	
Lasagna con salsiccia e porcini	11,00 €
Lasagna con besciamella, salsiccia e porcini	
Cappelletti di magra in brodo di carne	11,00 €
Cappelletti ripieni di parmigiano, serviti con brodo di carne	
Tagliatelle con brasato di guancia di maiale	10,00 €
Tagliatelle classiche, servite con brasato di guancia di maiale e la sua salsa	

Secondi piatti

Parmigiana di melanzana	10,00 €
Melanzane fritte, passata di pomodoro, mozzarella e parmigiano	
Polpette di cavallo con contorno a scelta	12,00 €
Pesto di cavallo, uovo e parmigiano. Scottate in padella e servite al sangue, con contorno a scelta	
Tartare di cavallo con contorno a scelta	12,00 €
Pesto di cavallo servito nella nostra salsa tartare: maionese, senape, capperi e acciughe. Servita con contorno a scelta	
Guancia di maiale brasata con polena grigliata	14,00 €
Guancia di maiale brasata a fuoco lento servita con la sua salsa	

Contorni

Verdure grigliate	4,00 €
Melanzane e zucchine	
Patate al forno	4,00 €
Insalata mista	4,00 €

Tutti i nostri piatti sono fatti in casa. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e/o intolleranze alimentari prima dell'ordine

Dolci

Cheesecake con marmellata di stagione	5,00 €
Torta di formaggio servita con marmellata	
Sbrisolona e zabaione	5,00 €
Dolce tipico, torta secca alle mandorle, zabaione al Rum	
Tiramisù daMAT	5,00 €
La nostra rivistazione del Tiramisù classico: crema al mascarpone; crema alla Nutella e Pavesini al caffè	
TiramiNocino	5,00 €
Crema al mascarpone servita con Pavesini bagnati nel Nocino	
Coperto	2,00 €

AMARI

Amaro del Capo, Montenegro, Disaronno, Sambuca, Limoncino, Bargnolino, Nocino...	3,00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------	--------

COCKTAIL

Guarda la nostra carta!

Informativa alla clientela ai sensi del DL 109/92 e successive modifiche:

Si avvisa la clientela che alcuni prodotti o bevande possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni e sono elencati come da Regolamento UE 1169/2011. Si invitano gli interessati a richiedere al personale in servizio ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti o bevande.

Elenco sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg UE 1196/11) :

1. Cereali contenenti glutine
(grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l)
13. Lupini
14. Molluschi