PQR
ParmaQuality Restaurants

daMATgiovane
Musica Atmosfera Tortafritta

PARMA! City of Gastronomy

Benvenuti al daMAT!

Siamo felici di darvi il Benvenuto al daMAT Giovane Italia, un locale storico della nostra città! La storia del daMAT inizia nel 2015, con l'idea, la voglia e la follia di creare un locale dove mangiare e bere bene, in un ambiente amichevole.

Nel 2019 abbiamo acquisito lo storico Chiosco all'interno del Parco Ducale, uno dei «posti del cuore» di molti parmigiani.

Da fine 2021 abbiamo intrapreso anche questa nuova avventura: far rivivere questo storico Circolo dopo quasi 2 anni di chiusura: il posto ideale per coniugare la nostra idea di socialità, tra cucina tipica, cocktail classici e rivisitati, serate musicali ed iniziative culturali.

La nostra cucina è basata sulla tradizione parmigiana, a cui affianchiamo alcune rivisitazioni, per lavorare frutta e verdura di stagione, e anche per assecondare la nostra voglia di sperimentare. Da sempre, tutto viene preparato nelle nostre cucine: dal pane, alla pasta fresca, fino ai dolci e al gelato.

Non perdere il nostro calendario eventi e la nostra newsletter per essere sempre aggiornato sulle nostre iniziative!

I fornitori locali: la nostra filiera corta in consegna diretta

Prosciutto Crudo: Ponte Romano

Culatta, Coppa, Salame: i salumi di Tonino

Parmigiano Reggiano: Valtaro Formaggi

Pesto di Cavallo: Macelleria Morgan

daMATgiovane

Musica Atmosfera Tortafritta

Taglieri

Torta fritta (Bocconcini) € 5
Piatto tipico: leggeri ritagli di impasto fritto
Accompagnamento per i taglieri, consigliato per 2 persone

Tagliere di spalla cotta € 12
Spalla cotta di San Secondo

Tagliere di crudo € 12
Prosciutto di Parma Ponte Romano almeno 24 mesi

Tagliere di Parmigiano € 8
Scaglie di Parmigiano Reggiano 12 e 24 mesi, servito con miele

Gran Tagliere completo € 14 a persona
Crudo 24 mesi, Culatta, Coppa, Salame, Pancetta, assaggio di giardiniera scaglie di Parmigiano 12 e 24 mesi.
Accompagnato da torta fritta a bocconcini.
Minimo per 2 persone

Antipasti

BondaMAT® Burrata e crudo € 7
2 pezzi di torta fritta ripieni di burrata,
serviti con Crudo di Parma 24 mesi

BondaMAT® Baccalà mantecato € 9
2 pezzi di torta fritta ripieni di baccalà mantecato

Polenta fritta € 5
Anche in abbinamento con:
con Pancetta € 5
con Coppa € 6
con Taleggio €5
con Gorgonzola € 5
con Culatta € 7

Girella di verdure € 9
Peperoni, zucchine, patate e granella di mandorle,
servite su pesto di basilico

Giardiniera € 5
Cavolfiore, sedano, carote, peperoni, cipolle, broccoli in agrodolce

Flan di zucchine e menta € 10
Morbido flan alle zucchine e menta,
servito in acqua di pomodoro

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

daMATgiovane

Musica Atmosfera Tortafritta

Primi:

Pasta fresca, fatta in casa

Tortelli di erbetta € 10
8 tortelli ripieni di ricotta ed erbette*, serviti con burro e parmigiano

Tortelli rossi al guancialino € 13
6 tortelli rossi ripieni di guancialino, serviti con burro e parmigiano.

Tortelli verdi di patate con salsa di spalla € 13
8 tortelli ripieni di patate, serviti in salsa di spalla cotta

Bis di pasta ripiena a scelta € 13
4 tortelli di erbetta e 4 verdi di patate, oppure 3 rossi di guancia

Tris di pasta ripiena € 14
3 tortelli di erbetta, 3 verdi di patate e 3 di rossi di guancialino

Risotto con tartare di gamberi € 19
Risotto alla parmigiana, con tartare di gamberi

Lasagna della nonna € 12
Pasta fatta in casa, besciamella, ragù di carne. Ripetuti per diversi strati

Anolini di magra con ragù di cavallo € 13
Anolini ripieni di parmigiano, serviti con ragù di cavallo

Secondi

Pesto di cavallo in salsa tartare € 16
Pesto di cavallo fresco servito nella nostra salsa tartare: maionese, senape, capperi e acciughe.
Servito con un contorno a scelta

Duchessa di Parma € 15
Arrotolato di petto di pollo, Prosciutto di Parma e Parmigiano Reggiano, guarnito con salsa al Marsala.
Servito con un contorno a scelta.

Polpette di cavallo € 16
Polpette di cavallo scottate in padella e servite al sangue con un contorno a scelta

Carne salada di manzo € 19
Carne salada di manzo, servita con rucola fresca

Parmigianina di melanzane € 12
Rivisitazione della classica parmigiana: melanzane fritte, salsa di pomodoro,, capperi e acciughe, ripetuti per diversi strati
Servita con burrata fuori forno.

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

daMATgiovane

Musica Atmosfera Tortafritta

Contorni

Verdure stufate € 5
Melanzane, zucchine, peperoni, cipolle e verdure di stagione

Patate al forno € 5

Insalata fresca € 5

Menù Bambini

Valido fino ai 12 anni - € 12
acqua e coperto inclusi

Torta fritta e spalla cotta
oppure
BondaMAT ripieno di Burrata

Tortelli di erbetta
oppure
Risotto alla parmigiana

Dolci: Fatti in casa

Sbrisolona e zabaione € 6
Torta secca alle mandorle, servita con lo zabaione
del nostro pasticcere: molto alcolico!

Profiterole € 7
Tre palline di profiterole: bignè riempiti di crema chantilly
e ricoperti di cioccolato fuso

Sorbetto limone, zenzero e basilico € 4
Il nostro sorbetto fatto in casa.
Possibilità di aggiunta alcool +3 €

Gelato artigianale € 7
Il gelato del Chiosco, fatto dal nostro gelatiere.
Chiedere al personale i gusti disponibili.

Tiramisù daMAT € 6
La nostra rivisitazione del classico Tiramisù: crema di Nutella,
crema di mascarpone, Pavesino bagnato nel caffè

Servizio e pane fatto in casa € 2,00

Tutti i nostri piatti sono fatti da noi nelle nostre cucine.
Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.

*In caso di indisponibilità del prodotto fresco, saranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

daMATgiovane

Musica Atmosfera Tortafritta

Offerta pranzo: acqua e coperto inclusi

Valida nei giorni infrasettimanali, non valida Sabato, Domenica e Festivi

10 euro

Primo del giorno

oppure

Mezzo tortello e mezzo cavallo

Mezza porzione di tortelli di erbetta e mezza porzione di tartare

oppure

Tortelli di erbetta

oppure

Insalata di riso venere con verdure saltate

Servite con pesto di basilico

oppure

Girello di verdure

Peperoni, zucchine, patate e granella di mandorle su pesto di basilico

oppure

Caesar Salad

Insalata mista con petto di pollo grigliato

13 euro

Polpette di cavallo con contorno

Polpette di cavallo, scottate in padella e servite al sangue
con contorno a scelta

oppure

Bis di pasta ripiena a scelta

oppure

Bun con carne salada

Pane bun fatto in casa, farcito con carne salada
e con una maionese del suo fondo. Servito con patate al forno

oppure

Parmigianina di melanzane

Tutti i nostri piatti sono fatti da noi nelle nostre cucine. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.

*In caso di indisponibilità del prodotto fresco, saranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

daMATgiovane

Musica Atmosfera Tortafritta

Informativa alla clientela ai sensi del DL 109/92 e sucessive 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

Tutti i nostri piatti sono fatti da noi nelle nostre cucine. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.

*In caso di indisponibilità del prodotto fresco, saranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.