

TAGLIERI

Torta frita (bocconcini)

Piatto tipico: leggeri ritagli di impasto fritto

€ 3,50

Tagliere misto

Piatto tipico: prosciutto di Parma 24 mesi, coppa, salame

€ 10,00

Tagliere misto e Parmigiano

Tagliere misto con scaglie di Parmigiano 24 mesi

€ 14,00

Tagliere di crudo

Piatto tipico: prosciutto di Parma 24 mesi

€ 11,00

Tagliere di culatta

Stagionatura 12 mesi, servita con pan Brioche fatto in casa e riccioli di burro

€ 12,00

Tagliere di Parmigiano

Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 5,00

Tagliere misto e torta frita

€ 13,00

ANTIPASTI

bondaMAT burrata e crudo

2 pezzi di torta frita ripieni di burrata, Serviti con 2 fette di Crudo di Parma

€ 6,00

Flan agli spinaci

Morbido tortino agli spinaci, servito in crema di parmigiano e pomodorino confit

€ 8,00

Bis di carni

Assaggi di pesto di cavallo servito al naturale e battuta di fassona, servita in vinegrette

€ 9,00

Parmigianina estiva

Melanzana frita non frita, passata di pomodoro, capperi. Fuori forno: stracciatella fresca, alici del cantabrico e polvere di capperi essiccati

€ 10,00

Giardiniera

Cavolfiore, sedano, carote, peperoni in agrodolce

€ 4,00

PRIMI:
PASTA FRESCA, FATTA IN CASA

Tortelli di erbetta € 9,00

8 tortelli ripieni di ricotta e spinaci*,
serviti come da tradizione con tanto burro e parmigiano

Bottoni burrata e melanzane € 12,00

6 bottoni ripieni di melanzane e burrata, servite con
pesto di basilico e pomodorini confit

Bis di pasta ripiena € 10,00

4 tortelli di erbette e 3 bottoni di burrata e melanzane

Lasagna alle verdure e pesto € 12,00

Lasagna la ragù di verdure e pesto di basilico

Tagliatelle con zucchini e zafferano € 12,00

Tagliatelle alle zucchini trifolate e zafferano,
servite con crudo croccante

Pesto di cavallo Tartare € 13,00

Pesto di cavallo servito nella nostra salsa Tartare:
maionese, senape, capperi, acciughe.
Con un contorno a scelta.

Parmigiana di melanzane € 10,00

Melanzane fritte non fritte, passata di pomodoro,
Mozzarella e parmigiano.

Battuta di fassona € 15,00

Battuta di fassona servita con uovo cotto a bassa temperatura,
servita con verdure in agrodolce

Polpette di cavallo € 13,00

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

Roast beef di manzo € 13,00

Roast beef cotto a bassa temperatura,
servito con salsa senapata e contorno a scelta

Cuberoll di manzo € 21,00

Cuberoll (taglio pregiato, con grasso), circa 200 grammi
cotto a bassa temperatura e grigliato. Servito con patate al forno

Insalata fichi e crudo € 14,00

Misticanza, fichi freschi e caramellati, crudo 24 mesi e parmigiano

CONTORNI

Verdure grigliate € 4,00

Melanzane e zucchine

Cipolle rosse in agrodolce € 4,00

Patate al forno € 4,00

Verdure miste al forno € 4,00

Insalata fresca € 4,00

MENÙ BAMBINI

Riservato under 12, non valido venerdì e sabato sera

Tagliatelle al pomodoro € 6,00

Tagliatelle di pasta all'uovo. tirate al momento e condite con salsa al pomodoro

Polpette di cavallo € 9,00

3 polpette di cavallo, servite al piatto con patate al forno e maionese

Servizio e pane fatto in casa € 1,50

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.

DESSERT

Tiramisù daMAT

Crema al mascarpone, crema alla nutella
e biscotti Pavesini bagnati nel caffè

€ 5,00

Sbrisolona con zabaione al rum

Torta secca alle mandorle, con zabaione al rum

€ 5,00

Cestino alla crema e frutti rossi

Frolla, crema pasticcera e frutti rossi freschi

€ 6,00

Cheesecake ai fichi

Cheesecake con marmellata di fichi in casa

€ 6,00

Mousse al mascarpone e fragole

Mousse al mascarpone, con scaglie di cioccolato fondente
servito con fragole fresche

€ 5,00

AMARI

Limoncino, Bargnolino, Nocino, Parmavecchia,
Amaro del Capo, Montenegro, Lucano, Averna,
Cynar, Braulio...

€ 3,00

WHISKEY

Red Label, Jim Beam

€ 5,00

Wild Turkey Jack Daniel's

€ 6,00

Jack Daniel's Honey

€ 7,00

Scapa

€ 8,00

Talisker Skye, Oban, Laphroaig

€ 9,00

RUM

Pampero, Havana Club

€ 5,00

Havana Club 7

€ 7,00

Santa Teresa, Mezan XO

€ 8,00

Diplomatico, Zacapa, R 74

€ 9,00

Oppure guarda la nostra carta Cocktail

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

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