



cucina
daMAT
artigianale parmigiana



Benvenuti al daMAT!

Benvenuti al daMAT Bistrot, un punto di ritrovo per cucina e convivialità! La nostra storia inizia nel 2015, con l'idea, la voglia e la follia di creare un locale dove mangiare e bere bene, in un ambiente amichevole. La scelta di definirci Bistrot nasce proprio dal voler prendere le distanze dal ristorante tradizionalmente inteso: ci sentiamo più la versione moderna di quella che era una volta l'osteria, il posto dove mangiare, ma anche dove passare a vedere se c'è qualche faccia amica in giro.

La nostra cucina è basata sulla tradizione parmigiana, a cui affianchiamo qualche rivisitazione: per lavorare frutta e verdura di stagione, e anche per assecondare la nostra voglia di sperimentare. Da sempre, tutto viene preparato nella nostra cucina: dal pane, alla pasta fresca, fino ai dolci.

Dal 2021 siamo orgogliosi membri del Consorzio Parma Quality Restaurants, o PQR, con cui partecipiamo alle più importanti iniziative gastronomiche della città, tra cui la Cena dei Mille.

I fornitori locali: la nostra filiera corta in consegna diretta

Prosciutto Crudo: Ponte Romano

Culatta, Coppa, Salame, Pancetta Spalla cotta: i salumi di Tonino

Parmigiano Reggiano: Valtaro Formaggi

Pesto di Cavallo: Macelleria Morgan

I quadri alle pareti sono opera di Salvatore Daddi, un artista locale. Le foto esposte sono a firma di Matteo Shea, parmigiano. Gli arredi del locale (bancone, tavoli, scaffali, mensole) sono stati realizzati da Soqqadro, artigiani di Parma.

Taglieri

Torta fritta (bocconcini) 5

Piatto tipico: leggeri ritagli di impasto fritto
Accompagnamento per i taglieri, consigliato per 2 persone.

Tagliere coppa e salame 10

Piatto tipico: coppa, salame

Tagliere di crudo 13

Piatto tipico: prosciutto di Parma almeno 24 mesi

Tagliere di culatta 13

Stagionatura 12 mesi

Tagliere di Formaggi 11

Scaglie di Parmigiano Reggiano 12 e 24 mesi, taleggio, brie e gorgonzola. Serviti con miele e confettura di cipolle borettane

Gran Tagliere completo 14 a persona

Crudo 24 mesi, Coppa, Culaccia, Salame, Pancetta, scaglie di Parmigiano 12 e 24 mesi, torta fritta, assaggio di giardiniera
Minimo 2 persone

Antipasti

bondaMAT® burrata e crudo 7

2 pezzi di torta fritta ripieni di burrata, serviti con prosciutto crudo di Parma

bondaMAT® al baccalà 9

2 pezzi di torta fritta ripieni di baccalà mantecato

Polenta fritta 5

Anche in abbinamento con:

Pancetta 5 Coppa 6

Culatta 7 Taleggio e gorgonzola 6

Giardiniera 6

Cavolfiore, sedano, carote, zucchine in agrodolce

Millefoglie salata 11

Millefoglie al sesamo con crema al brie, miele, erbe provenzali, marmellata di cipolle borettane e olio al prezzemolo

Tortino di patate con cuore di spinaci 9

Morbido tortino di patate, con cuore di spinaci, servito su crema di taleggio

Gaspacho 10

Zuppa fredda a base di pomodori, peperoni e cetrioli.
Servito con crostini di pane e brunoise di cipolle e cetrioli

Primi:

Pasta fresca, fatta in casa

da **MAT** bistrot
Manin pasta Atmosfera Tirabusciò

Secondi

Tortelli di erbetta 12

8 tortelli ripieni di ricotta e spinaci*,
Conditi «come vuole la tradizione» con tanto burro e parmigiano

Tortelli di burrata e crema di confit 14

8 tortelli ripieni di burrata, serviti con
crema di pomodorini confit e olio al basilico

Bis di tortelli 14

4 tortelli di erbe e 4 tortelli di burrata con crema di confit

Tagliatelle piselli, ricotta e pomodori secchi 14

Tagliatelle, mantecate con burro e parmigiano condite
con crema di piselli, fiocchi di ricotta e pomodori secchi

Lasagna Veg 13

Lasagna vegetariana: pasta fresca fatta in casa, besciamella e
ragù di verdure di stagione, ripetuti per diversi strati

Risotto alla barbabietola e crema di zafferano 15

Risotto alla barbabietola, servito con crema di zafferano
e petali di carota croccante

Anolini di pesce 16

Anolini ripieni di merluzzo, serviti in salsa di pomodorini confit,
glassa al lambrusco e fonduta di parmigiano

Rosa dalMAT 26

Rivisitazione di un piatto tipico: filetto di manzo farcito con
parmigiano e crudo, ed infine grigliato. Servito con salsa al
lambrusco e cicoria ripassata

Pesto di cavallo con le nostre mayo 17

Pesto di cavallo al naturale, accompagnato dalle nostre mayonesi
fatte in casa, con tuorlo marinato grattugiato.
Servito con un contorno a scelta

Arista all'arancia 19

Arista di maiale brasata nel vino bianco e scorza d'arancia
servito con contorno a scelta

Polpette di cavallo 17

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

Parmigianina di melanzane 14

Melanzana fritta, passata di pomodoro, mozzarella e parmigiano.
Ripetuto per diversi strati. Servita con burrata e olio al basilico

* In caso di indisponibilità del prodotto fresco, sarà utilizzato un prodotto surgelato

Contorni

Ciambotta di verdure di stagione 6

Dadolata di patate, cipolla, peperoni, zucchine, melanzane, pomodori e basilico

Cipolle rosse in agrodolce 5

Patate al forno 5

Insalata fresca 5

Servizio e pane fatto in casa € 2,00

Menù Bambini

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

Tortino di patate con cuore di spinaci

oppure

BondaMAT ripieno di Burrata

a seguire

Tortelli di erbetta

oppure

Lasagna al ragù

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

Sbrizolona con crema allo zabaione 6

Torta secca alle mandorle, accompagnata dalla nostra crema allo zabaione aromatizzato al marsala

Profiterole fatto in casa 7

3 bigné riempiti di crema chantilly e ricoperti di cioccolato fuso

Espresso Martini 8

Caffè espresso, vodka, liquore al caffè

Torta Susanna 7

Dolce tipico di pastafrolla, con crema di ricotta e cioccolato

Tiramisù 7

Il nostro Tiramisù: crema di mascarpone, accompagnati da due savoiardi bagnati nel caffè

Spagnola sbagliata 7

Crema di mascarpone, amarene Fabbri e crumble

Per concludere:

Amari classici

Limoncino, Bargnolino, Nocino, Amaro del Capo, Montenegro, Lucano, Averna, Cynar, Braulio... 4

Amari selezionati

Proibito, Fragrante, Amaretto Quaglia 5

Selezione di whiskey

Hatozaki, Scapa 8

Talisker Skye, Oban, Laphroaig 9

Rum

Santa Teresa, Mezan XO 8

Diplomatico, Zacapa, R 74 9

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.

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**