



★ BIRRE ALLA SPINA ★

- ★ **FURSTENBERG LAGER GRAD. ALC. 5,3 VOL.**
Bionda molto beverina, dal corpo rotondo, gusto fine e leggermente luppolato
> 0,25L 2,80€ > 0,40L 4,50€ > CARAFFA 1,5L 14,00€
- ★ **FURSTENBERG PREMIUM GRAD. ALC. 4,8 VOL.**
Pils di carattere ottenuta da malti della foresta nera. Riempie la bocca senza appesantire, rinfresca e invita a berne ancora. Prodotto di punta della birreria, premiata più volte con medaglia d'oro D.L.G
> CALICE 3,60€ > CARAFFA 1,5L 15,00€
- ★ **LICHER ORIGINAL 1854 GRAD. ALC. 5,0 VOL.**
Prodotta a bassa fermentazione dal caratteristico colore dorato torbido. Sapore delicato, equilibrato e completamente naturale.
> 0,25L 3,00€ > 0,40L 5,00€ > CARAFFA 1,5L 15,00€
- ★ **HOPF WEIZE GRAD. ALC. 5,5 VOL.**
Chiara leggera, con intenso aroma di frumento e delicate note fruttate. Si presenta di un bel colore dorato, leggermente velata e coronata da un compatto cappello di schiuma bianca
> 0,30L 3,60€ > 0,50L 5,00€
- ★ **MATTO ROSSA GRAD. ALC. 7,0 VOL.**
Ispirata allo stile con cui si producono le nobili birre di Abbazia: corposa, leggermente dolce, saporita e non eccessivamente alcolica, questa birra interpreta appieno lo "stile Mattorosso". Il dosaggio sapiente di luppolo e malto conferma l'abilità di Nicola, mastro birraio ideatore della ricetta
> 0,25L 3,50€ > 0,40L 5,50€
- ★ **ELAV INDIE ALE GRAD. ALC. 5,5 VOL.**
Birra artigianale ambrata dalle note tropicali che convivono in perfetta armonia con le dolci sfumature donate dai malti. Il finale rivela a sorpresa un amore che tende all'erbaceo, molto delicato e per nulla invadente.
> 0,30L 3,50€ > 0,50L 5,50€
- ★ **ELAV HUMULUS GOLDEN IPA GRAD. ALC. 5,9 VOL.**
Birra dal colore biondo dorato con una schiuma corposa e persistente. Un unico malto, Maris Otter, e un'abbondante luppolatura con un singolo luppolo americano, Cascade.
> 0,25L 3,50€ > 0,40L 5,50€
- ★ **ELAV FREE JAZZ BLANCHE GRAD. ALC. 5,0 VOL.**
Birra chiara di frumento con profumi freschi e delicati. Le note floreali si devono all'aggiunta di camomilla, coriandolo e bergamotto in bollitura.
> 0,25L 3,50€ > 0,40L 5,50€
- ★ **L'ARTIGIANALE DEL MESE**
Ci piace l'idea di potervi coinvolgere nella continua ricerca che permette di scegliere e proporre le migliori birre dall'Italia e dall'estero.

GUARDA LA LAVAGNA E CHIEDI AL CAMERIERE!



I NOSTRI VINI



★ I ROSSI

ROSSO CABERNET SAUVIGNON - IDA AGNOLETTI

DOC Montello e Colli Asolani

Prodotto da un unico vigneto dal 1999 alle pendici del Montello. Vino fresco, sapido ed equilibrato. 13%

> **CALICE 2,50€** > **BOTTIGLIA 13,00€**

MERLOT - IDA AGNOLETTI

DOC Montello e Colli Asolani

Parte di questo vino è fatto con uve da vecchi vigneti, raccolte a mano. Vino giovane e di ottima struttura e carattere. 13%

> **CALICE 2,50€** > **BOTTIGLIA 13,00€**

BARBARO - LE BAITE

Rosso IGT Veneto

Blend di uve Merlot, Cabernet danno origine a questo vino ben strutturato, corposo e persistente in bocca. 12,5% BIO

> **CALICE 2,50€** > **BOTTIGLIA 14,00€**

ROSSO DEL MILIO - CASE PAOLIN

Carmenere-Merlot

Milio, il fondatore dell'Azienda, da sempre coltiva queste due varietà sulle colline del Montello. Un rosso che lo rispecchia: carattere deciso e cuore di velluto. 12-18 mesi di affinamento in botte. 13,5% BIO

> **CALICE 3,00€** > **BOTTIGLIA 16,00€**

★ I BIANCHI

COSTA DEGLI ANGELI - CASE PAOLIN

Manzoni Bianco

Ad inizio 900, il prof. Manzoni, alla ricerca del vitigno perfetto, incrociò i fiori di pinot bianco e riesling. Dal Vigneto di Costa degli Angeli (Montello) nasce un bianco fitto di mineralità ed eleganza. 13% BIO

> **CALICE 3,00€** > **BOTTIGLIA 17,00€**

CHARDONNAY - LE BAITE

DOC Piave

Vino molto elegante dal gusto armonico ed avvolgente, con profumi che ricordano la mela golden. Affinato nei propri lieviti con "batonnage" 12,5% BIO

> **CALICE 2,50€** > **BOTTIGLIA 13,00€**



I NOSTRI VINI



★ LE BOLLICINE

MIOL - BORTOLOMIOL

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Perfetta sintesi tra il territorio e il suo modo di essere, dalle ricche e assolate terre trevigiane uno stile di vita "propriamente italiano". 11%

> **CALICE 2,50€** > **BOTTIGLIA 11,00 €**

BOSCO DI GICA - ADAMI ADRIANO

Prosecco Superiore Brut DOCG Valdobbiadene

Tipico brut di Valdobbiadene dal piacevole e ampio profumo fruttato, è ottenuto con uve di diversi vigneti vinificate separatamente. Morbido e fresco con finale secco e delicatamente sapido. 11%

> **CALICE 3,00€** > **BOTTIGLIA 15,00€**

COL CREDAS - ADAMI ADRIANO

Prosecco Superiore Brut DOCG Valdobbiadene Rive di Farra di Soligo

Tipologia "Rive" ottenuta da uve di un singolo vigneto. Gusto intenso ma equilibrato con note di fiori di glicine e d'acacia, sostenuto da un elegante e marcato finale asciutto e molto secco.

> **BOTTIGLIA 17,50€**

REVI'

Trento DOC Brut

Metodo Classico. Chardonnay (75%), Pinot Nero (25%). Tre anni di permanenza sui lieviti in cui Chardonnay e Pinot Nero raggiungono il giusto grado di complessità che ne assicura una gradevolissima bevibilità in ogni occasione

> **CALICE 4,50€** > **BOTTIGLIA 27,00€**



★ LA NOSTRA CUCINA ★

- ★ **CARPACCIO DI SORANA** 12,50 €
MARINATO DALLO CHEF CON FINFERLI SOTT'OLIO
E FORMAGGIO CAPRINO
- ★ **BIGOLI ARTIGIANALI** 8,50 €
IN SALSA DI SARDE ALLA VENEZIANA
- ★ **RAVIOLI RIPIENI DI ZUCCA E MASCARPONE** 9,50 €
SALTATI CON BURRO E NOCI
- ★ **TAGLIATA DI MANZO** 14,50 €
CON VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE AL FORNO
- ★ **OSSOBUCO DI VITELLO** 14,50 €
CON RISO ALLA MILANESE
- ★ **FISH AND CHIPS** 12,50 €
DEL PIAVE
- ★ **SEPPIE** 12,50 €
CON PISELLI E POLENTA



PIATTI VEGETARIANI E INSALATONE



- ★ **FORMAGGIO "PONTE VECCHIO" ALLA PIASTRA** 10,80€
CON POLENTA E FUNGHI

- ★ **INSALATONA BUFALA** 8,50€
MISTICANZA, ZUCCHINE JULIENNE, POMODORO,
CAROTE, MOZZARELLA DI BUFALA E OLIVE TAGGIASCHE

- ★ **INSALATONA MEDITERRANEA** 8,50€
SGOMBRO, CIPOLLA TROPEA, MISTICANZA,
FAGIOLINI, POMODORO, PATATE LESSE

- ★ **INSALATONA RUSTICA** 8,50€
MISTICANZA, MELANZANE GRIGLIATE,
RICOTTA DI PECORA "IL FIORINO", POMODORI
SECCHI E SEMI DI GIRASOLE

- ★ **INSALATA DEL MATTO** 8,50€
STRACCETTI DI POLLO, LATTUGA, POMODORO,
PATATE LESSE, PANCETTA CROCCANTE, MAIONESE

- ★ **INSALATONA DI PIOVRA** 12,50 €
CON VERDURE ALLA CATALANA

- ★ **BURGER DI VERDURE E CECI BIO** 8,50€
PANATE CONTORNATO CON VERDURE AI FERRI

MATTOROSSO



FRITTI CON OLIO DI GIRASOLE



★ PATATE FRITTE CON BUCCIA 3,50 €

FRITTI FATTI IN CASA

★ MATTONCINI DI FORMAGGIO 5,50 €

"MONTE CESEN" DORATI

★ POLPETTINE DI CARNE 4,20 €

★ FRITTELLINE DI RICOTTA, MENTA E ZUCCHINE 4,20 €

★ POLENTA FRITTA 3,50 €

★ FRITTO MATTOROSSO 6,50 €

PATATE CON BUCCIA, 2 MATTONCINI,

2 POLPETTINE, 2 FRITTELLINE, POLENTA FRITTA

★ SALSE 0,50 €

MATTOROSSO (PICCANTE), ROSA, MAIONESE, KETCHUP,
TARTARA



PANINI CALDI CON FARINA KM0 E LIEVITO MADRE



★ SEMPLICE 4,00 €
CON AFFETTATO A SCELTA

★ AUTUNNO 7,00 €
CRUDO VENETO "TORESAN" 20 MESI, ZUCCA, RADICCHIO
ROSSO E RICOTTA

★ DELIZIA 6,00 €
FORMAGGIO AL RAFANO E CARCIOFI, FUNGHI DI BOSCO,
RUCOLA, POMODORI CONFIT, ZUCCHINE GRIGLIATE

MATTOROSSO

★ HOT DOG ★

WURSTEL ARTIGIANALE "SAN MARTINO"
SERVITO CON PATATE CON BUCCIA

- ★ **BUEO** 9,50 €
WURSTEL, CIPOLLA, PEPERONI, SENAPE
- ★ **ONTO** 9,50€
WURSTEL, CIPOLLA, PANCETTA, KETCHUP
- ★ **GINOPANINO** 9,50€
WURSTEL, FORM. "MONTE CESEN", FUNGHI, MAIONESE

★ PIADINE ARTIGIANALI ★

- ★ **LIVEAID** 6,00 €
CRUDO VENETO "TORESAN" 20 MESI, STRACCHINO DI BUFALA "TRE COMUNI" E RUCOLA
- ★ **ISLE OF WIGHT** 6,00 €
PORCHETTA ARTIGIANALE "TORESAN", PEPERONI, FORMAGGIO "MONTE CESEN"
- ★ **MONTREAUX** 6,00 €
PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE "KM 30", FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN"
- ★ **READING** 6,00 €
PANCETTA ARROTOLATA "SAN MARTINO", ZUCCHINE GRIGLIATE, FORMAGGIO "MONTE CESEN"
- ★ **WOODSTOCK** 6,00 €
BRESAOLA DI MANZO ARTIGIANALE "TORESAN", STRACCHINO DI BUFALA "TRE COMUNI", RUCOLA



MATTO SANDWICH CON PANE INTEGRALE



- ★ **MORNA** 8,50€
BRESAOLA ARTIGIANALE "TORESAN",
ZUCCHINE GRIGLIATE, STRACCHINO DI BUFALA "TRE
COMUNI", POMODORI CONFIT, LATTUGA, SALSА ROSA

- ★ **ZAMPANO'** 8,50€
PORCHETTA ARTIGIANALE "TORESAN",
FORMAGGIO "MONTE CESEN", POMODORO, FUNGHI
CHAMPIGNON, SALSА ROSA

- ★ **MARAJA'** 8,50€
UOVA, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE "KM 30",
CREMA DI FORMAGGIO AL RAFANO E CARCIOFI,
ZUCCHINE GRIGLIATE, SALSА ROSA

- ★ **CADILLAC** 8,50€
FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN", VERDURE GRIGLIATE,
POMODORO, LATTUGA, SALSА ROSA

- ★ **MODI'** 8,50€
MOZZARELLA DI BUFALA, CRUDO VENETO "TORESAN"
20 MESI, POMODORO, LATTUGA, ORIGANO, SALSА ROSA

- ★ **FURORE** 8,50€
SPIANATA CALABRA, PEPERONI, UOVO, FORMAGGIO
"MONTE CESEN", RUCOLA



BURGER



CON PANE ARTIGIANALE DI GRANO DURO
SERVITO CON PATATE CON BUCCIA

- ★ **SORANA** 9,50€
HAMBURGER DI SORANA 200GR. "KM 30", POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA STUFATA, MAIONESE
- ★ **SUPER DI SORANA** 9,50€
HAMBURGER DI SORANA 200GR. "KM 30", FORMAGGIO DI MALGA, POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA STUFATA, KETCHUP
- ★ **EXTRA DI SORANA** 9,50€
HAMBURGER DI SORANA 200GR. "KM 30", PANCETTA ARROTOLATA, FORMAGGIO DI MALGA, POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA STUFATA, SALSA BARBEQUE
- ★ **DEL NORD** 9,50€
HAMBURGER DI SORANA 200GR. "KM 30", PANCETTA, ZUCCA, RADICCHIO ROSSO, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN"
- ★ **VALBELLUNA** 9,50€
PASTIN "KM 30", CIPOLLA E PEPERONI ALLA PIASTRA, LATTUGA, SENAPE
- ★ **LIGHT** 9,50€
ROASTBEEF ALL'INGLESE, POMODORO, MELANZANE GRIGLIATE, MAIONESE
- ★ **DI POLLO** 9,50€
BURGER DI POLLO, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN", VERDURE GRIGLIATE, SALSA TARTARA



DOLCI



- ★ **TIRAMISU' CON MASCARPONE** 4,50 €
AZ. AGRICOLA "PONTE VECCHIO"
- ★ **CHEESECAKE AL CIOCCOLATO** 4,50 €
- ★ **BAVARESE ALLO YOGURT** 4,50 €
CON FRUTTI DI BOSCO
- ★ **GELATO ALLA VANIGLIA** 4,50 €
CON UVETTA SOTTO GRAPPA
- ★ **PASTICCERIA SECCA** 4,50 €
CON ZABAIONE
- ★ **CAFFE' DEL MATTO** 3,00 €
CAFFE' LUNGO, GALLIANO, CREMA DI LATTE

PANE E COPERTO 1,00 €



DRINKS



★ **APERITIVI**

THE MAD L'aperitivo del Matto	Small 2,50€ Large 4,00 €
AMERICANO Campari, Vermouth Rosso, Soda	4,50 €
SUNSET Aperol, Lime, Zucchero, Lemonsoda	5,00 €
NEGRONI Campari, Vermouth Rosso, Gin	6,00€
MA-TO Twist sul grande classico MI-TO Bitter, Vermouth Rosso	4,50 €

★ **APERITIVI ANALCOLICI**

MATTOROSSO Ananas, Arancio, Fragola, Sanbitter	4,50€
CARAIBES Ananas, Cocco, Sweet&Sour	4,50€
SKA Zucchero, Fragola, Lemonsoda	4,50€
GREENPEACE Kiwi, Arancia, Lemonsoda	4,50€
FALL Arancio, Cranberries, Lemonsoda	4,50€

★ **COCKTAILS**

RED BASTARD Gin, Rum, Brandy, Whiskey, Angostura, Lime, Ginger Beer, Liquore al Lampone	6,00€
ITALIAN ICE TEA Vodka, Rum, Gin, Amaretto, Sweet & Sour, Coca Cola	6,00€
CALAVERAS Tequila, Succo di Lime, Zenzero, Soda	6,00€
BLACK RUSSIAN Vodka, Kahlua	6,00€
MALCOM SOUR Scotch Whiskey, Succo Limone, Falernum	6,00€
PORNOSTAR MARTINI Vodka, Passoa, Lime, Sciropo Passion Fruit	6,00€



DRINKS



★ SHOTS

TEQUILA Sale e Limone	3,00€
MONCHERY Liquore al Cacao, Lampone	3,00€

★ BIBITE

ACQUA NATURALE E GAS 0,5L	1,80€
BIBITE ALLA SPINA PICCOLE	2,50€
BIBITE ALLA SPINA MEDIE	4,00€
ARANCIATA E CHINOTTO "MACARIO" 0,275L	2,80€
SUCCHI "KOHL" 100% FRUTTA 0,20L	2,80€

SEGUICI!

WWW.MATTOROSSO.IT



MATTOROSSO

Per rimanere sempre aggiornato sugli eventi del Matorosso iscriviti alla Newsletter cliccando su "Newsletter" nella sezione Applicazioni della pagina Facebook o nella sezione contatti del sito web!