

MATTOROSSO

★ 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€
- ★ **GAMBRINUS 12 NON PASTORIZZATA GRAD. ALC. 5,2 VOL.**
Prende il nome dal leggendario patrono della birra ed è una specialità a bassa fermentazione, non pastorizzata, prodotta con doppia decozione con solo 3 ingredienti: malti d'orzo cecko, luppolo autoctono Sladek e acqua di fonte di alta qualità. Una birra dal colore dorato, sapore pieno ed intenso e aroma luppolato.
> 0,30L 3,60€ > 0,50L 5,20€
- ★ **ICHNUSA NON FILTRATA GRAD. ALC. 5,0 VOL.**
Keller non filtrata dal colore dorato e luminoso. Presenta una piacevole velatura conservando i profumi erbacei e note di frutta gialla e albicocca. Dal cuore della Sardegna il gusto unico di una birra dal carattere forte e intenso come la terra da cui proviene
> 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 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.
> 0,25L 3,50€ > 0,40L 5,50€
- ★ **ELAV PUNKS DO IT BITTER GRAD. ALC. 4,3 VOL.**
Birra dal colore dorato chiaro che sprigiona aromi agrumati, donati dall'abbondante luppolatura a freddo di Mosaic e Cascade. Ha un corpo leggero, scorre veloce ma non frettolosa verso un finale secco dall'amaro delicato.
> 0,25L 3,50€ > 0,40L 5,50€
- ★ **ELAV GRUNGE IPA GRAD. ALC. 6,3 VOL.**
Dal colore ambrato carico tendente al rosso, è una birra accattivante e ruffiana che sprigiona con molto equilibrio dolci fragranze maltate e forti aromi luppolati con netti richiami di frutta tropicale e rinfrescanti note resinose, erbacee e di aghi di pino
> 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 14,00€**

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 14,00€**

MONTE MITORIO - DAL MASO

Tai Rosso Colli Berici DOC

Vitigno autoctono principe dei Colli Berici che condivide il suo patrimonio genetico con i più famosi Grenache e Cannonau. Ha conquistato la medaglia d'oro al concorso "Grenache du Monde". 13,5%

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

ROSSO DEL MILIO - CASE PAOLIN

Carmenere/Merlot - Biologico

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%

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

★ I BIANCHI

COSTA DEGLI ANGELI - CASE PAOLIN

Manzoni Bianco - Biologico

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%

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

CHARDONNAY - LE BAITE

DOC Piave - Biologico

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

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



I NOSTRI VINI



BOSCHERA - CANTINA PRODUTTORI FREGONA

IGT Colli Trevigiani

Vitigno autoctono presente da secoli nella zona di Vittorio Veneto. Luigi Veronelli lo descrive così: "Un brivido verde, naturale e vegetale". 11%

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



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 12,00€**

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. 11%

> **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 MANZO MARINATO** 12,50 €
CON FINFERLI SOTT'OLIO E FORMAGGIO CAPRINO
- ★ **PACCHERI** 9,50 €
CON POMORODO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO
- ★ **TORTELLI ASIAGO E PORRO** 10,50 €
SU VELLUTATA AL TARTUFO NERO
- ★ **TAGLIATA DI SORANA** 14,50 €
CON VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE AL FORNO
- ★ **COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE** 15,50 €
CON PATATE CON BUCCIA E SALSA TARTARA
- ★ **TONNO ROSSO SCOTTATO AL SESAMO** 17,50 €
CON FAGIOLINI CROCCANTI E CIPOLLA DI TROPEA
- ★ **PIOVRA SCOTTATA** 16,50 €
CON PATATE SALTATE E OLIVE TAGGIASCHE
- ★ **PIATTO VENEZIANO** 15,50 €
BACCALA' MANTECATO CON CROSTINI E
INSALATA DI PIOVRA ALLA CATALANA



PIATTI VEGETARIANI E INSALATONE



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

- ★ **INSALATA ANDRIA** 9,50€
MISTICANZA, POMODORO DATTERINO, BURRATA DI
ANDRIA, BASILICO, FOCACCIA ARROSTITA

- ★ **INSALATA FAVIGNANA** 11,50€
COUS COUS ALLE VERDURE, TONNO ROSSO, CIPOLLA
DI TROPEA, POMODORO, SESAMO

- ★ **INSALATA PARMIGIANA** 8,50€
LATTUGA, CUBETTONI DI MELANZANE, POMODORI
CONFIT, RICOTTA DI MALGA, SCAGLIE DI GRANA,
BASILICO

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

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

MATTOROSSO



FRITTI CON OLIO DI GIRASOLE



- ★ PATATE FRITTE ARTIGIANALI CON BUCCIA 3,50€
- ★ MATTONCINI DI FORMAGGIO "MONTE CESEN" DORATI 5,50€
- ★ POLPETTINE DI CARNE 4,20€
- ★ FRITTELLINE DI CIME DI RAPA E SALAMELLA 4,20€
- ★ POLENTA FRITTA 3,50€
- ★ CROCCHETTE DI PARMIGIANA 4,40€
- ★ BOCCONCINI DI PULLED PORK PANATI 5,90€
- ★ FRITTO MATTOROSSO 6,50€
PATATE CON BUCCIA, 2 CROCCHETTE,
2 POLPETTINE, 2 FRITTELLINE, POLENTA FRITTA
- ★ SALSE 0,50€
MATTOROSSO (PICCANTE), ROSA, MAIONESE,
KETCHUP, TARTARA



PANINI CALDI CON FARINA KM0



- ★ SEMPLICE 4,00€
CON AFFETTATO A SCELTA
- ★ ESTATE 7,00€
MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO,
MELANZANE, ORIGANO
- ★ DELIZIA 6,00€
FORMAGGIO AL RAFANO E CARCIOFI, FUNGHI DI BOSCO,
RUCOLA, POMODORI CONFIT, ZUCCHINE GRIGLIATE

MATTOROSSO



HOT DOG WURSTEL ARTIGIANALE



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,
RUCOLA
- ★ **ISLE OF WIGHT** 6,00 €
PORCHETTA ARTIGIANALE, PEPERONI,
FORMAGGIO "MONTE CESEN"
- ★ **MONTREAUX** 6,00 €
PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN"
- ★ **READING** 6,00 €
PANCETTA ARROTOLATA, ZUCCHINE GRIGLIATE,
FORMAGGIO "MONTE CESEN"
- ★ **WOODSTOCK** 6,00 €
BRESAOLA DI MANZO ARTIGIANALE "TORESAN",
STRACCHINO, RUCOLA



★ MATTO SANDWICH ★

- ★ **ZARFA** 8,50€
PANE CURCUMA E LINO, TONNO, OLIVE TAGGIASCHE,
ZUCCHINE, STRACCHINO, POMODORO, MAIONESE
ALLE ERBE
- ★ **TANGO** 9,00€
PANE CURCUMA E LINO, PROSCIUTTO CRUDO,
SPINACINO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI,
EMULSIONE AL BASILICO, MAIONESE ALLE ERBE
- ★ **FURORE** 8,50€
SPIANATA CALABRA, PEPERONI, UOVO, FORMAGGIO
"MONTE CESEN", RUCOLA, SALSA ROSA
- ★ **MORNA** 8,50€
BRESAOLA ARTIGIANALE "TORESAN", ZUCCHINE
GRIGLIATE, STRACCHINO, POMODORI CONFIT, LATTUGA,
SALSA ROSA
- ★ **ZAMPANO'** 8,50€
PORCHETTA ARTIGIANALE, FORMAGGIO "MONTE CESEN",
POMODORO, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSA ROSA
- ★ **MARAJA'** 8,50€
UOVA, PROSCIUTTO COTTO, CREMA DI FORMAGGIO
AL RAFANO E CARCIOFI, ZUCCHINE GRIGLIATE, SALSA ROSA
- ★ **CADILLAC** 8,50€
FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN", VERDURE GRIGLIATE,
POMODORO, LATTUGA, SALSA ROSA



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
- ★ **EXTRA DI SORANA** 10,50€
HAMBURGER DI SORANA 200GR. "KM 30", PANCETTA
ARROTOLATA, FORMAGGIO DI MALGA, POMODORO,
LATTUGA, CIPOLLA STUFATA, SALSA BARBEQUE
- ★ **DEL SUD** 10,50€
PANE CON FARINA DI RISO, HAMBURGER DI SORANA
200GR. "KM 30", ZUCCHINE, POMODORO CONFIT,
MOZZARELLA DI BUFALA, SALSA MATTOROSSO
- ★ **VALBELLUNA** 9,50€
PASTIN "KM 30", CIPOLLA E PEPERONI ALLA PIASTRA,
LATTUGA, SENAPE
- ★ **CHARLIE SMITH** 10,50€
HAMBURGER DI SORANA 200GR., FRITTATINA, CIPOLLA,
FORMAGGIO "MONTE CESEN", SPIANATA CALABRA,
SPINACINO, MAIONESE ALLE ERBE
- ★ **DURANGO** 11,50€
PANE CON FARINA DI RISO, HAMBURGER DI SORANA
200GR., CETRIOLI, GUACAMOLE, POMODORO, MAIONESE
- ★ **DI POLLO** 9,50€
BURGER DI POLLO, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN",
VERDURE GRIGLIATE, SALSA TARTARA



DOLCI



- ★ **TIRAMISU' DEL MATTO** 4,50 €
- ★ **SEMIFREDDO AL TORRONCINO** 4,50€
- ★ **BAVARESE FIORDILATTE** 4,50 €
ALLE FRAGOLE AL PROFUMO DI MENTA
- ★ **CHEESECAKE** 4,50€
AL PASSION FRUIT E LIME
- ★ **CRUMBLE AI FRUTTI DI BOSCO** 4,50€
CON GELATO ALLA VANIGLIA

PANE E COPERTO 1,50 €



DRINKS



★ APERITIVI

MEZZO E MEZZO NARDINI	3,00€
AMERICANO Campari, Vermouth Rosso, Soda	4,50€
SUNSET Aperol, Lime, Zucchero, Lemonsoda	5,00€
NEGRONI Campari, Vermouth Rosso, Gin	6,00€

★ DRINKS 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€

★ COCKTAILS

RED BASTARD Gin, Rum, Brandy, Whiskey, Angostura, Lime, Ginger Beer, Liquore al Lampone	6,00€
ZOMBIE Rum, Lime, Zucchero, Ananas	6,00€
CALAVERAS Tequila, Succo di Lime, Zenzero, Soda	6,00€
WHISKY SOUR Scotch Whisky, Limone, Zucchero	6,00€
MATTO MULE Elixir china Nardini, Lime, Ginger beer, Menta	6,00€
PORNOSTAR MARTINI Vodka, Passoa, Lime, Sciroppo Passion Fruit	6,00€



DRINKS



★ WHISKY

HIGHLAND PARK 12 Y.O.

7,00 €

TALLISKER SKYE

7,00 €

LAGAVULLIN 16 Y.O.

8,50 €

★ RUM COMPAGNIE DES INDES

JAMAICA

7,00 €

CARAIBES

6,00 €

TRICORNE WHITE RUM

6,50 €

★ GIN

HENDRICK'S, LONDON N°1, MARE, BULLDOG

9,50 €

in abbinamento con Fever Tree Tonic Water

★ BIBITE

ACQUA NATURALE E GAS 0,5L

2,00 €

BIBITE ALLA SPINA PICCOLE

2,50 €

BIBITE ALLA SPINA MEDIE

4,00 €

ARANCIATA E CHINOTTO "MACARIO" 0,275L

3,00 €

SUCCHI "KOHL" 100% FRUTTA 0,20L

3,20 €

SEGUICI!

WWW.MATTOROSSO.IT

 MATTOROSSO

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