

# MATTOROSSO

## ★ BIRRE ALLA SPINA ★

- ★ **CRISTAL PILS GRAD. ALC. 5,0 VOL.**  
Bionda beverina, aroma e retrogusto piacevolmente amaro e rinfrescante  
> 0,25L 2,80€ > 0,40L 4,50€ > CARAFFA 1,5L 14,00€
- ★ **SCHMUCKER KELLER GRAD. ALC. 5,0 VOL.**  
Keller non filtrata su base pils dal colore giallo naturalmente torbido, gusto dolce con nota accentuata di amaro  
> 0,30L 3,60€ > 0,50L 5,50€ > CARAFFA 1,5L 15,50€
- ★ **SCHMUCKER HEFEWEIZEN GRAD. ALC. 5,4 VOL.**  
Weisse dal colore carico e torbido di lievito. Il sapore fruttato è ingentilito da una nota discreta di luppolo.  
Leggero aroma di banana  
> 0,30L 3,60€ > 0,50L 5,50€
- ★ **MATTO ROSSA GRAD. ALC. 6,7 VOL.**  
Ispirata allo stile con cui si producono le nobili birre di Abbazia. Colore ambrato-rubino, aroma maltato e delicato, gusto speziato e leggermente dolce dato dall'utilizzo di un malto caramellato  
> 0,25L 3,50€ > 0,40L 5,50€ > CARAFFA 1,5L 16,00€
- ★ **HIBU AVANTI MARCH GRAD. ALC. 5,5 VOL.**  
Birra saison dal colore ambrato e dai riflessi dorati con un profumo dalle note evidenti speziate di pepe rosa e zenzero. Gusto brioso dal finale secco  
> 0,25L 3,50€ > 0,40L 6,00€
- ★ **HIBU THRIBU GRAD. ALC. 6,9 VOL.**  
American Ipa dal colore chiaro e riflessi dorati. Aroma di luppolo intenso che evidenzia agrumi, fiori e diversi frutti tropicali. Al palato risulta morbida, dissetante ed intrigante  
> 0,25L 3,50€ > 0,40L 6,00€
- ★ **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 6,00€
- ★ **ELAV NO WAR RYE IPA GRAD. ALC. 6,9 VOL.**  
Birra di segale dal colore giallo intenso, supportata da una luppolatura importante che amplia il suo ventaglio aromatico e accentua il caratteristico aroma spaziatto tipico della segale. Questo malto rende la birra leggera e secca e la schiuma cremosa e persistente  
> 0,25L 3,50€ > 0,40L 6,00€
- ★ **LAGUNITAS 12TH OF NEVER GRAD. ALC. 5,5 VOL.**  
Birra Ale dal colore dorato leggermente opalescente. Il gusto di malto lascia subito spazio ai luppoli aromatici con un ritorno degli agrumi, di pompelmo e balsamici  
> 0,25L 4,00€ > 0,40L 6,50€



---

## 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 ★

---

- ★ **SOPPRESSA NOSTRANA** 12,00 €  
CON POLENTA, CHIODINI E CASATELLA
  
- ★ **DUETTO DI SORANA** 15,50 €  
CARPACCIO E TARTARE CON VERDURINE SOTT'OLIO,  
BURRO SALATO, ACCIUGA CANTABRICO E FOCACCIA
  
- ★ **BIGOLI** 9,50 €  
CON SALSA DI SARDE E BOTTARGA
  
- ★ **BIGOLI** 9,50 €  
ALL'ANITRA
  
- ★ **TAGLIATA DI MANZO AL PEPE VERDE** 15,00 €  
CON VERDURE AI FERRI E PATATE AL FORNO
  
- ★ **OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE** 14,50 €
  
- ★ **FILETTO DI BACCALA' DORATO IN PASTELLA** 18,00 €  
CON PATATE CHIPS E VERDURE IN TEMPURA
  
- ★ **GUANCETTA DI MAIALINO BRASATA AL CABERNET** 13,00 €  
CON POLENTA E CHIODINI



---

## PIATTI VEGETARIANI E INSALATONE

---



- ★ **FORMAGGIO "PONTE VECCHIO" ALLA PIASTRA** 11,00 €  
CON POLENTA E FUNGHI
  
- ★ **INSALATONA MEDITERRANEA** 9,50 €  
SGOMBRO, CIPOLLA TROPEA, MISTICANZA,  
FAGIOLINI, POMODORO, PATATE LESSE
  
- ★ **INSALATA DI SEPIE E PIOVRA** 14,50 €  
ALLA CATALANA
  
- ★ **INSALATA RUSTICA** 8,50 €  
MISTICANZA, MELANZANE GRIGLIATE, RICOTTA,  
POMODORI SECCHI E SEMI DI GIRASOLE
  
- ★ **INSALATA DEL MATTO** 8,50 €  
STRACCETTI DI POLLO, LATTUGA, POMODORO,  
PATATE LESSE, PANCETTA CROCCANTE, MAIONESE
  
- ★ **FRISCOUS ALLA CURCUMA** 9,50 €  
CON VERDURE DI STAGIONE

# 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, 5 FRITTELLINE, POLENTA FRITTA
- ★ **SALSE** 0,50€  
MATTOROSSO (PICCANTE), ROSA, MAIONESE,  
KETCHUP, TARTARA



## PANINI CALDI CON FARINA KM0



- ★ **SEMPLICE** 4,00€  
CON AFFETTATO A SCELTA
- ★ **AUTUNNO** 7,00€  
ZUCCA AL FORNO, SPECK, FORMAGGIO "NEVE DEL  
CESEN"
- ★ **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
- ★ **SUNSPLASH** 6,00 €  
VERDURE GRIGLIATE, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN"



---

## ★ MATTO SANDWICH ★

---

- ★ **BARDAMU'** 9,00€  
PANE AL CARBONE VEGETALE, CREMA DI FUNGHI,  
FORMAGGIO "MONTE CESEN", ZUCCHINE, FRITTATINA,  
PORCHETTA, SALSA ROSA
- ★ **MODI'** 8,50€  
MOZZARELLA DI BUFALA, CRUDO VENETO "TORESAN"  
20 MESI, POMODORO, LATTUGA, ORIGANO, SALSA ROSA
- ★ **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
- ★ **LORD JIM** 8,50€  
PANE AL CARBONE VEGETALE, ZUCCA AL FORNO,  
FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN", SPECK, RADICCHIO  
ROSSO, MAIONESE AL CURRY
- ★ **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., POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA STUFATA, MAIONESE
- ★ **EXTRA DI SORANA** 10,50€  
HAMBURGER DI SORANA 200GR., PANCETTA ARROTOLATA, FORMAGGIO DI MALGA, POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA STUFATA, SALSA BARBEQUE
- ★ **CARLO BANCI** 11,00€  
PANE AL ROSMARINO, HAMBURGER DI SORANA 200GR., ZUCCA AL FORNO, PANCETTA ARROTOLATA, CREMA DI FUNGHI, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN", MAIONESE
- ★ **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, RUCOLA, MAIONESE ALLE ERBE
- ★ **STEVE FOREST** 11,00€  
PANE AL ROSMARINO, HAMBURGER DI SORANA 200GR., GORGONZOLA, SPECK, RADICCHIO ROSSO, MAIONESE
- ★ **DI POLLO** 9,50€  
BURGER DI POLLO, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN", VERDURE GRIGLIATE, SALSA TARTARA



---

## DOLCI

---



- ★ TIRAMISU' DEL MATTO 4,50 €
- ★ TORTINO SACHER 5,00 €
- ★ BAVARESE ALLO ZABAIONE  
CON COULIS DI CACHI 5,00 €
- ★ MOUSSE AL CAFFE'  
CON BISCOTTI 4,50 €
- ★ GELATO ALLA VANIGLIA  
CON UVETTA SOTTO GRAPPA 4,50 €

**PANE E COPERTO 1,50 €**



---

## DRINKS

---



### ★ **APERITIVI**

<b>MEZZO E MEZZO NARDINI</b>	3,00€
<b>AMERICANO</b> Campari, Vermouth Rosso, Soda	4,50€
<b>SUNSET</b> Aperol, Lime, Zucchero, Lemonsoda	5,00€
<b>NEGRONI</b> Campari, Vermouth Rosso, Gin	6,00€
<b>BITTER SOUR</b> Bitter Nardini, Limone, Zucchero, Angostura	6,50€

### ★ **DRINKS ANALCOLICI**

<b>MATTOROSSO</b> Ananas, Arancio, Fragola, Sanbitter	4,50€
<b>VIRGIN MOJITO</b> Zucchero, Lime, Menta, Ginger Ale	4,50€
<b>TAHITI</b> Orzata, Lime, Ananas	4,50€
<b>NEW ZEALAND</b> Kiwi, Arancia, Ginger Beer	4,50€

### ★ **COCKTAILS**

<b>JOHN COLLINS</b> Gin, Angostura, Limone, Zucchero, Soda	6,50€
<b>NY SOUR</b> Whiskey, Limone, Zucchero, Cabernet	6,50€
<b>BIG BOOTY</b> Vodka, Framboise, Lime, Arancia, Lemon	6,50€
<b>MATTO MULE</b> Elixir China Nardini, Lime, Ginger beer, Menta	6,50€
<b>HARVEY WALLBANGER</b> Vodka, Arancio, Galliano	6,50€
<b>MATTA COLADA</b> Rum, Ananas, Cocco, Lime	6,50€



## DRINKS



### ★ WHISKY

LAPHROAIG Triple Wood	8,00 €
KNOCKDHU AnCnoc 12 y.o.	7,00 €
GLENFIDDICH IPA Experiment	8,00 €
BULLEIT Bourbon 10 y.o.	8,00 €

### ★ RUM PLANTATION

X.O. Extra Old	8,00 €
JAMAICA 2002	7,00 €
GUYANA 2005	7,00 €
TRINIDAD 2001	7,00 €

### ★ GIN in abbinamento con Fever Tree Tonic Water

MARE, GIASS, XORIGUER MAHON, CAORUNN, CITTADELLE RISERVE	9,50 €
---	--------

### ★ 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](http://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!