

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 VAITRA' GRAD. ALC. 5,6 VOL.**
Una cascata di luppoli americani per rimettersi in sesto dopo la più stressante delle giornate o per prepararsi alla più esaltante delle serate: Vaitrà!!
> 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€

MATTOROSSO

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€**

PINOT NERO - TERRE DEL FOHN

Pinot Nero Vigneti delle Dolomiti IGT

Il Pinot Nero è probabilmente la varietà più prestigiosa del mondo: dalle sue uve nascono i grandi di Borgogna e della Champagne. Versatile, riesce a fondere insieme eleganza e capacità di invecchiamento. 13%

> **CALICE 3,50€** > **BOTTIGLIA 18,00€**

★ 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



MULLER THURGAU - TERRE DEL FOHN

Muller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT

Ottimo aperitivo. E' coltivato nei piccoli e ripidi terreni vitati della Val di Cembra, sulle colline dei dintorni di Trento e nella suggestiva Valle dei Laghi. 12,5%

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

SAUVIGNON - DI LENARDO

Sauvignon IGT Venezia Giulia

Classico bianco friulano, è prodotto esclusivamente con uve Sauvignon, raccolte unicamente a mano.

Elegante, equilibrato e con una fresca acidità. 12,5%

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



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** 12,50€
CON VERDURE IN COMPOSTA, FORMAGGIO CAPRINO
AL RAFANO E FOCACCIA
- ★ **CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI** 12,50€
CON PUCCIA DEL SALENTO, FINOCCHIO ALLA
CRUDAIOLA E BURRO SALATO
- ★ **SOPRESSA** 12,00€
CON POLENTA, CASATELLA DI MALGA E RADICCHIO DI
TREVISO IN COMPOSTA
- ★ **BIGOLI** 9,50€
CON SALSA DI SARDE E BOTTARGA
- ★ **BIGOLI** 9,50€
CON TASTASALE E RADICCHIO
- ★ **TAGLIATA DI MANZO AL PEPE VERDE** 15,00€
CON VERDURE AI FERRI E PATATE AL FORNO
- ★ **OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE** 14,50€
- ★ **DUETTO DI BACCALA'** 16,50€
ALLA VICENTINA CON POLENTA E MANTECATO CON
CROSTINI
- ★ **GUANCETTA DI MAIALINO BRASATA AL CABERNET** 13,00€
CON RADICCHIO DI TREVISO GRATINATO



PIATTI VEGETARIANI E INSALATONE



- ★ **FORMAGGIO "PONTE VECCHIO" ALLA PIASTRA** 11,00 €
CON POLENTA E RADICCHIO DI TREVISO

- ★ **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
- ★ INVERNO 6,50€
FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN", RADICCHIO DI TREVISO
ALLA PIASTRA, SOPRESSA
- ★ 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
- ★ **MARIENPLATZ** 9,50 €
WURSTEL, CIPOLLA CARAMELLATA, VERZA STUFATA, SENAPE



PIADINE ARTIGIANALI



- ★ **LIVEAID** 6,00 €
CRUDO VENETO "TORESAN" 20 MESI, STRACCHINO, RUCOLA
- ★ **ISLE OF WIGHT** 6,00 €
PORCHETTA ARTIGIANALE, PEPERONI, FORM. "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
- ★ **SUNSPASH** 6,00 €
VERDURE GRIGLIATE, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN"



★ MATTO SANDWICH ★

- ★ **NOSTOS** 9,00€
PANE AI CEREALI, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE,
RADICCHIO DI TREVISO ALLA PIASTRA, FORMAGGIO "MONTE
CESEN", FRITTATINA, 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, SALSА ROSA
- ★ **BILLY BUDD** 9,00€
PANE AI CEREALI, CREMA DI RAFANO E CARCIOFI,
SOPRESSA TREVIGIANA, FUNGHI, RUCOLA, SALSА ROSA
- ★ **ZAMPANO'** 8,50€
PORCHETTA ARTIGIANALE, FORMAGGIO "MONTE CESEN",
POMODORO, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSА ROSA
- ★ **MARAJA'** 8,50€
UOVA, PROSCIUTTO COTTO, CREMA DI FORMAGGIO
AL RAFANO E CARCIOFI, ZUCCHINE GRIGLIATE, SALSА ROSA
- ★ **CADILLAC** 8,50€
FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN", VERDURE GRIGLIATE,
POMODORO, LATTUGA, SALSА 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
- ★ **CAIVANO** 11,00€
PANE VIENNESE, HAMBURGER DI SORANA 200GR., FRIARIELLI, PANCETTA ARROTOLATA, PROVOLA, 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
- ★ **JAMES COOPER** 11,50€
PANE VIENNESE, HAMBURGER DI SORANA 200GR., RADICCHIO DI TREVISO ALLA PIASTRA, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO, SALSA MATTOROSSO
- ★ **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 €
- ★ **SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE** 4,50 €
CON CRUMBLE CROCCANTE
- ★ **MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO** 5,00 €
CON NOCCIOLE
- ★ **GELATO ALLA VANIGLIA** 4,50 €
CON UVETTA SOTTO GRAPPA

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€ |
| BITTER SOUR Bitter Nardini, Limone, Zucchero, Angostura | 6,50€ |

★ DRINKS ANALCOLICI

| | |
|--|-------|
| MATTOROSSO Ananas, Arancio, Fragola, Sanbitter | 4,50€ |
| VIRGIN MOJITO | 4,50€ |
| TAHITI Orzata, Lime, Ananas | 4,50€ |
| NEW ZEALAND Kiwi, Arancia, Ginger Beer | 4,50€ |

★ COCKTAILS

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

 MATTOROSSO

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