

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€
- ★ **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€
- ★ **LE NOSTRE DUE BIRRE OSPITI**
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€

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
- ★ **PROSCIUTTO CRUDO "TORESAN"** 12,00€
CON INSALATINA DI ASPARAGI BIANCHI CRUDI E OLIVE
TAGGIASCHE
- ★ **BIGOLI** 9,50€
CON SALSA DI SARDE E BOTTARGA
- ★ **TORTELLI RIPIENI DI ASIAGO E PORRO** 10,50€
SU VELLUTATA DI ORTICHE CON PROSCIUTTO
CRUDO CROCCANTE
- ★ **TAGLIATA DI MANZO ALLE ERBE FINI** 15,00€
CON VERDURE AI FERRI E PATATE AL FORNO
- ★ **COTOLETTA ALLA MILANESE CLASSICA** 15,50€
CON PATATE FRITTE CON BUCCIA E SALSA TARTARA
- ★ **DUETTO DI BACCALA'** 16,50€
ALLA VICENTINA CON POLENTA E MANTECATO CON
CROSTINI
- ★ **UOVA E ASPARAGI ALLA BISMARCK** 12,50€



**PIATTI VEGETARIANI
E INSALATONE**



- ★ **FORMAGGIO "PONTE VECCHIO" ALLA PIASTRA** 11,00 €
CON POLENTA E VERDURE AI FERRI

- ★ **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

- ★ **COUS COUS** 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
- ★ RIVIERA 6,50€
PROSCIUTTO CRUDO, SPINACINO, POMODORO A FETTE,
OLIVE RIVIERA
- ★ 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** WURSTEL, CIPOLLA, PEPERONI, SENAPE 9,50 €
- ★ **ONTO** WURSTEL, CIPOLLA, PANCETTA, KETCHUP 9,50 €
- ★ **GINOPANINO** 9,50 €
WURSTEL, FORM. "MONTE CESEN", FUNGHI, MAIONESE
- ★ **SPARGEL** 9,50 €
WURSTEL, ASPARAGI BIANCHI, PANCETTA CROCCANTE,
FORM. "MONTE CESEN", MAIONESE



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 ★

- ★ **CALIPSO** 9,00€
PANE AI CARBONI VEGETALI, ASPARAGI SPADELLATI,
PANCETTA ALLA PIASTRA, FRITTATINA, FORMAGGIO "MONTE
CESEN", SPINACINO, MAIONESE

- ★ **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

- ★ **CORALLO** 9,00€
PANE AI CARBONI VEGETALI, ROASTBEEF ALL'INGLESE,
MELANZANE GRIGLIATE, RUCOLA, POMODORINI, 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
- ★ **GREG WONDER** 11,00€
PANE ROSSO, HAMBURGER DI SORANA 200GR., ASPARAGI SPADELLATI, GUANCIALE, FRITTATINA, SCAGLIE DI PECORINO ROMANO, MAIONESE
- ★ **VALBELLUNA** 9,50€
PASTIN "KM 30", CIPOLLA E PEPERONI ALLA PIASTRA, LATTUGA, SENAPE
- ★ **CHARLIE SMITH** 10,50€
HAMBURGER DI SORANA 200GR., FRITTATINA, CIPOLLA, FORM. "MONTE CESEN", SPIANATA CALABRA, RUCOLA, MAIONESE ALLE ERBE
- ★ **MOSES** 11,50€
PANE ROSSO, HAMBURGER DI SORANA 200GR., MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, EMULSIONE AL BASILICO, ZUCCHINE GRIGLIATE, SALSA MATTOROSSO
- ★ **DI POLLO** 9,50€
BURGER DI POLLO, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN", VERDURE GRIGLIATE, SALSA TARTARA
- ★ **O'BANNION** 12,50€
PANE ROSSO, CARPACCIO DI SALMONE MARINATO, RUCOLA, POMODORO A FETTE, MAIONESE ALLE ERBE AROMATICHE



DOLCI



- ★ **TIRAMISU' DEL MATTO** 4,50 €
- ★ **SEMIFREDDO AL MOJITO** 4,50 €
- ★ **BAVARESE ALLO YOGURT** 4,50 €
CON FRUTTI DI BOSCO
- ★ **CREPES ALLA CREMA DI NOCCIOLE** 5,00 €
CON GELATO ALLA VANIGLIA
- ★ **GELATO ALLA VANIGLIA** 5,00 €
CON FRAGOLE FRESCHE

PANE E COPERTO 1,50 €

Vi preghiamo di segnalare eventuali **allergie e/o intolleranze** al momento dell'ordinazione
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio



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!