

# 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 EIL GRAD. ALC. 6,0 VOL.**  
Belga fruttata e speziata.  
Sono stata concepita in Belgio: birra e bicicletta. Stile belga, passione belga. Come la voglia di pedalare per soddisfare la tua sete di birra e di felicità  
> 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 15,00€**

#### **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

---



### **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 ★**  
**"PIATTI UNICI"**

---

- ★ **PACCHERI DI GRAGNANO** 10,50€  
CON POMODORINI CILIEGIA E MOZZARELLA DI BUFALA
- ★ **CARNE SALADA** 12,50€  
CON PORCINI FRESCHI IN COMPOSTA DI NOSTRA  
PRODUZIONE E FORMAGGIO CAPRINO
- ★ **CAPRESE DI BUFALA** 12,50€  
CON PROSCIUTTO CRUDO "TORESAN" 20 MESI,  
POMODORO CUORE DI BUE E OLIVE TAGGIASCHE
- ★ **COSTATA DI "SCOTTONA"** 4,00 €/hg  
CON PATATE AL FORNO E VERDURE GRIGLIATE
- ★ **IL NOSTRO SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI** 12,50€  
CON VERDURINE ALL'OLIO, PUCCIA SALENTINA E  
BURRO SALATO
- ★ **PIOVRA ARROSTITA** 14,50€  
CON PATATE AL ROSMARINO, POMODORI ESSICCATI  
E SALSA AL BASILICO
- ★ **SEPIE ALLA PIASTRA** 14,50€  
CON POMODORI GRATINATI E POLENTA AI FERRI



---

**PIATTI VEGETARIANI  
E INSALATONE**

---



- ★ **INSALATA DI RISO VENERE** 10,50 €  
CON PEPERONI GIALLI E ROSSI E CODE DI GAMBERO
  
- ★ **INSALATONA MEDITERRANEA** 9,50 €  
SGOMBRO, CIPOLLA TROPEA, MISTICANZA,  
FAGIOLINI, POMODORO, PATATE LESSE
  
- ★ **INSALATA DI PESCE** 14,50 €  
CON PIOVRA, SEPIE E GAMBERI
  
- ★ **INSALATA PICCADILLY** 9,50 €  
BURRATA PUGLIESE, FOCACCIA ROMANA,  
MISTICANZA, POMODORINI PICCADILLY
  
- ★ **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
- ★ **CHICAGO** 9,50 €  
WURSTEL, CREMA DI RAFANO E CARCIOFI, ANELLI DI PEPERONCINO, CIPOLLA DI TROPEA, POMODORO, SALSA BBQ



## 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 ★

---

- ★ **ZOMPA** 9,00€  
PANE ALLA CURCUMA E SEMI DI LINO, PROSCIUTTO CRUDO,  
MELANZANE GRIGLIATE, MOZZARELLA DI BUFALA,  
POMODORO A FETTE, SPINACINO, ORIGANO, SALSA ROSA
  
- ★ **MAMBO** 9,50€  
PANE ALLA CURCUMA E SEMI DI LINO,  
SALMONE MARINATO, AVOCADO, POMODORINI,  
CETRIOLI. ROBIOLA, MAIONESE ALLO ZENZERO
  
- ★ **FURORE** 8,50€  
SPIANATA CALABRA, PEPERONI, UOVO, FORMAGGIO  
"MONTE CESEN", RUCOLA, 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., POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA STUFATA, MAIONESE
- ★ **EXTRA DI SORANA** 10,50€  
HAMBURGER DI SORANA 200GR., PANCETTA ARROTOLATA, FORMAGGIO DI MALGA, POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA STUFATA, SALSA BBQ
- ★ **O'BRIEN** 11,50€  
PANE ALL'AVENA, HAMBURGER DI SORANA 200GR., AVOCADO, FETA GRECA, POMODORO A FETTE, CETRIOLI, MAIONESE ALLO ZENZERO
- ★ **CHARLIE SMITH** 10,50€  
HAMBURGER DI SORANA 200GR., FRITTATINA, CIPOLLA, FORM. "MONTE CESEN", SPIANATA CALABRA, RUCOLA, MAIONESE ALLE ERBE
- ★ **MOORE** 11,50€  
PANE ALL'AVENA, HAMBURGER DI SORANA 200GR., MOZZARELLA DI BUFALA, CREMA DI PEPERONI, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORO CONFIT, BASILICO, MAIONESE ALLE ERBE
- ★ **DI POLLO** 9,50€  
BURGER DI POLLO, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN", VERDURE GRIGLIATE, SALSA TARTARA



---

## DOLCI

---



- ★ **TIRAMISU' DEL MATTO** 4,50 €
- ★ **MOUSSE AL PASSION FRUIT** 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 informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita  
documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio



---

## 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>	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!