

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€
- ★ **BIRRIFICIO DULAC L'OASI GRAD. ALC. 5,4 VOL.**
Fruit Ipa
Appagante, rinvigorente! Moderna interpretazione di una Grapefruit Ipa in cui amaro, freschezza, intensità aromatica e beverinità sono le componenti fondamentali.
> 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€

PINOT NERO - TERRE DEL FOHN

Pinot Nero Terre 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 ★
"PIATTI UNICI"

- ★ **TORTELLI AI PORCINI SU VELLUTATA DI ZUCCA** 10,80€
CON SPECK CROCCANTE E RICOTTA AFFUMICATA
- ★ **BIGOLI ARTIGIANALI** 10,50€
CON SALSA DI SARDE, PINOLI E BOTTARGA DI MUGGINE
- ★ **CARNE SALADA** 12,50€
CON FUNGHI FRESCHI IN COMPOSTA DI NOSTRA
PRODUZIONE E FORMAGGIO CAPRINO
- ★ **GUANCETTA DI MAIALINO BRASATA AL CABERNET** 13,50€
CON POLENTA E RADICCHIO DI TREVISO GRATINATO
- ★ **TAGLIATA DI SORANA** 15,00€
CON PATATE AL FORNO E VERDURE GRIGLIATE
- ★ **IL NOSTRO SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI** 14,50€
CON VERDURINE ALL'OLIO, PUCCIA SALENTINA E
BURRO SALATO
- ★ **PIATTO VENEZIANO** 15,50€
SARDE IN SAOR ALLA VENEZIANA, SCHIE CON POLENTINA
E BACCALA' MANTECATO SU FOCACCIA CROCCANTE
- ★ **"MORBIDO AUTUNNO"** 15,50€
CON ZUCCA IN SAOR, SOUFFLE' AL PARMIGIANO SU
VELLUTATA DI ZUCCA, BURRATA AFFUMICATA AL
PROFUMO DI TARTUFO



**PIATTI VEGETARIANI
E INSALATONE**



- ★ **GAMBERONI REALI AL COGNAC** 16,50 €
CON SALSA AL CURRY E RISO ERMES

- ★ **INSALATONA MEDITERRANEA** 9,50 €
SGOMBRO, CIPOLLA TROPEA, MISTICANZA,
FAGIOLINI, POMODORO, PATATE LESSE

- ★ **INSALATA CARDINALE** 9,50 €
RADICCHIO DI TREVISO, ZUCCA AL FORNO,
FIOCCHETTI DI CASATELLA, MELOGRANO, FOCACCIA
ROMANA

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

MATTOROSSO



FRITTI CON OLIO DI GIRASOLE



- ★ PATATE FRITTE 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



LE LIEVITATE



CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E LIEVITO MADRE

- ★ SKA 10,50€
CASATELLA, PATATE AL ROSMARINO, SPECK DELL'ALTO
ADIGE
- ★ FUNKY 10,50€
MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO,
POMODORI CONFIT, EMULSIONE AL BASILICO
- ★ GRUNGE 10,00€
POMODORO FRESCO, OLIO, SALE, PEPE, ORIGANO

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



PIADINE



- ★ **LIVEAID** 6,50 €
CRUDO VENETO "TORESAN" 20 MESI, STRACCHINO, RUCOLA
- ★ **ISLE OF WIGHT** 6,50 €
PORCHETTA ARTIGIANALE, PEPERONI, FORM. "MONTE CESEN"
- ★ **MONTREAUX** 6,50 €
PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN"
- ★ **READING** 6,50 €
PANCETTA ARROTOLATA, ZUCCHINE GRIGLIATE,
FORMAGGIO "MONTE CESEN"
- ★ **WOODSTOCK** 6,50 €
BRESAOLA DI MANZO ARTIGIANALE "TORESAN",
STRACCHINO, RUCOLA
- ★ **SUNSPLASH** 6,50 €
VERDURE GRIGLIATE, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN"



★ MATTO SANDWICH ★

- ★ **ZOMPA** 9,00€
PANE AI CARBONI VEGETALI, PROSCIUTTO CRUDO,
MELANZANE GRIGLIATE, MOZZARELLA DI BUFALA,
POMODORO A FETTE, LATTUGA, ORIGANO, SALSA ROSA

- ★ **FURORE** 8,50€
SPIANATA CALABRA, PEPERONI, UOVO, FORMAGGIO
"MONTE CESEN", RUCOLA, SALSA ROSA

- ★ **LORD JIM** 9,00€
PANE AI CARBONI VEGETALI, ZUCCA AL FORNO,
RADICCHIO ROSSO, FORMAGGIO "MONTE CESEN", SPECK
DELL'ALTO ADIGE, 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



PANE CON FARINA DI RISO VENERE
SERVITO CON PATATE CON BUCCIA

- ★ **SORANA** 10,00€
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

- ★ **CHARLIE SMITH** 11,00€
HAMBURGER DI SORANA 200GR., FRITTATINA, CIPOLLA,
FORM. "MONTE CESEN", SPIANATA CALABRA, RUCOLA,
MAIONESE ALLE ERBE

- ★ **CARLO BANCİ** 11,50€
HAMBURGER DI SORANA 200GR., ZUCCA AL FORNO,
PANCETTA ARROTOLATA, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN",
FUNGHI, MAIONESE

- ★ **DI POLLO** 10,00€
BURGER DI POLLO, FORMAGGIO "NEVE DEL CESEN",
VERDURE GRIGLIATE, SALSA TARTARA



DOLCI



- ★ **TIRAMISU' DEL MATTO** 4,50 €
- ★ **SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE** 5,00 €
CON CONFETTURA DI PRUGNE
- ★ **TORTINO AL CIOCCOLATO** 5,00 €
CON GELATO ALLA VANIGLIA
- ★ **GELATO ALLA VANIGLIA** 5,00 €
CON UVETTA SOTTO GRAPPA

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