

Mercoledì 16 Settembre

Menù pranzo a prezzo fisso

comprensivo di acqua, vino, pane, coperto, servizio e caffè LISCIO

Solo Primo	8,50 €
Solo secondo con uno dei contorni del giorno	10,50 €
Primo + Secondo con uno dei contorni del giorno	14,50 €

Scegli tra le proposte elencate di seguito

PRIMI

Risotto Carnaroli mantecato con Branzi, crema di patate e guanciale croccante
Ravioli con 'Nduja e Pecorino saltati al burro e timo
Tortiglioni al ragù del Bacco

SECONDI

Salmone alla brace
Coscia di Pollo alla brace
Fesa di Tacchino alla brace
Cheese-Burger del Matto alla brace
Paillard Bergamasca (lonza, taleggio e pancetta) alla brace
Coppa di Maiale alla brace
Salsiccia o Salamella alla brace

CONTORNI

Polenta biologica macinata a pietra
Insalata verde, rossa e/o pomodori
Patate al forno
Insalata di fagioli Borlotti

DOLCI FATTI IN CASA O FRUTTA DI STAGIONE

€ 5,50

Pagando in **contanti** riceverai uno **SCONTO DI € 0,50 a persona**

WI-FI GRATUITO

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita,
a richiesta, dal personale in servizio

Proposta del giorno

Bacco a Pranzo

A pranzo il coperto di € 2,00

è comprensivo di pane (senza glutine su richiesta),

acqua naturizzata illimitata, 1 bicchiere di vino, caffè LISCIO

ogni modifica al caffè LISCIO € 0,50 - Acqua in bottiglia € 2,00

PER INIZIARE

Bruschetta Estiva... Altamura con crema di Ricotta di pecora, Zucchine e Menta	6,00 €
Carpaccio di controfiletto di Manzo con Rucola e scaglie di Grana	13,00 €
Bis di Carpacci del Matto... Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati dal nostro	13,00 €
Chef con Baccocipolla a parte	
Prosciutto Crudo San Daniele 16 mesi affettato alla Berkel	13,00 €

La Nostra POLENTA MACINATA A PIETRA

8 file di langa da agricoltura Biologica

... liscia	4,00 €
... con Taleggio nostrano a pasta cruda o Gongorzola	6,50 €
... con Salame nostrano	6,50 €
... con Funghi Porcini** trifolati	8,50 €
... Cipollata in "Agromatto" (Cipolla di Tropea caramellata in agrodolce)	7,00 €

PER ACCOMPAGNARE

Contorno del giorno a parte	4,00 €
Verdure grigliate (Zucchine, Melanzane, Peperoni)	4,00 €
Patate alla "Cenere della notte"	4,00 €
Insalata fresca e Pomodori	4,00 €
Cipollata in "Agromatto" (cipolla di Tropea caramellata in agrodolce)	5,00 €
La nostra Caponata di Melanzane	6,00 €
Funghi Porcini** trifolati	8,00 €
Patatine fritte**	4,00 €

** In assenza di fresco utilizziamo prodotti surgelati freschi all'origine

ASPORTO

Farina della Nostra Polenta € 5,50/Kg

Antipasti e Contorni

Dal braciere del Matto

ChateauBriand di filetto di Manzo (circa 3hg)	all' Hg	8,50 €
ChateauBriand di controfiletto di Manzo o Puledro (circa 3hg)	all' Hg	7,00 €
Tagliata di controfiletto di Manzo		
... con Olio Extra vergine e Rosmarino		15,00 €
... con Pomodorini e Basilico		17,00 €
... con Rucola e Grana		17,00 €
... con Funghi Porcini** trifolati		17,00 €
Tagliata di Coppa agli aromi con crema di Aceto balsamico		11,00 €
Controfiletto di Manzo o Puledro		14,00 €
Salsiccia e Salamella nostrane con Polenta macinata a pietra		11,00 €
Cosce di Pollo marinate con Olio e Rosmarino		11,00 €

... GLI INTRAMONTABILI

Frollatura: minimo 35 giorni a 0° - Cottura rigorosamente al SANGUE

Attesa circa 15 minuti

OCIO AI PREZZI... PURTROPPO NON SONO AL QUINTALE

A GRANDE RICHIESTA Tagliata di Pluma Iberica** di Pata Negra		20,00 €
FIORENTINA di Manzo Selezione del Matto (circa 1,5 Kg)	al Kg	49,00 €
COSTATA di Manzo Selezione del Matto (circa 1 Kg)	al Kg	39,00 €
COSTATA di Angus DISOSSATA Australia (circa 4 Hg)	all' Hg	6,00 €
PICANHA di Black Angus America (minimo 6 Hg)	all' Hg	6,50 €
ENTRECOTE di Angus Irlandese (circa 4 Hg)	all' Hg	4,50 €