

Venerdì 16 Ottobre

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 crema di pistacchio e mortadella
Orecchiette alla Pugliese con broccoli, pomodoro, cipolla, peperoncino e Pecorino
Pasta al ragù di solo manzo del Matto

SECONDI

Filetto di Orata gratinato al forno
Fesa di Tacchino alla brace
Coscia di Pollo alla brace
Battuta di Manzo alla brace
Bis Tartare di Manzo (olio, sale e pepe / soia, zenzero e sesamo)
Big-Burger del Matto alla brace
Tagliata di Puledro alla brace
Insalata di Polipo con patate, pomodorini, sedano, cipolle e olive
Coppa di Maiale alla brace
Salsiccia o Salamella alla brace

CONTORNI

Polenta biologica macinata a pietra
Insalata verde, rossa e/o pomodori
Fagioli TexMex
Contorno fantasia con peperoni, carote, zucchine, fagiolini e pomodoro

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 "ci vuole Fegato!"... Pane di Altamura alla brace con straccetti di Fegato di Manzo scaloppato, Cipolla stufata e scaglie di Pecorino Sardo	8,00 €
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 Chef con Baccocipolla a parte	13,00 €
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 Congorzola	6,50 €
... con Salame nostrano o Guanciale di montagna	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 Tartufo nero delle Valli Bergamasche		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 €
Tagliata di Pluma Iberica** di Pata Negra		20,00 €

... GLI INTRAMONTABILI

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

Attesa circa 15 minuti

OCIO AI PREZZI... PURTROPPO NON SONO AL QUINTALE

TOMAHAWK Premium select di Angus Irlandese (circa 1 Kg)	al Kg	60,00 €
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 €