

Venerdì 26 Febbraio

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 rosmarino, limone e mascarpone
Spaghetti alla Carbonara
Ravioli ripieni con nduja e Pecorino con burro e salvia

SECONDI

Filetto di Orata alla brace
Battuta di Manzo alla brace
Tagliata di Lonza alla brace con salsa al pepe verde
Big-Burger del Matto alla brace
Coscia di Pollo alla brace
Fesa di Tacchino alla brace
Coppa di Maiale alla brace
Salsiccia o Salamella alla brace

CONTORNI

Polenta biologica macinata a pietra
Insalata verde, rossa e/o pomodori
Spinaci all' Olio EVO
Insalata di fagiolini e patate

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

Tartare di filetto di manzo battuto al coltello, pregiato tuorlo d'uovo Bio e Tartufo nero delle Valli Bergamasche	21,00 €
Bruschetta di Altamura con crema di ricotta e zucchine alla menta	7,00 €
Selezione Wagyuem... salumi di Manzo con carni di scottona Wagyu allevata in Italia Carne Salada (Fesa a cuore) salmistrata e macerata per 20 giorni, Salame mescolato a mano stagionatura 30/40 giorni e Sottofesa Wagyuem affumicata e stagionata 90 giorni	20,00 €
Bis di Carpacci del Matto. . . Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati	13,00 €
Prosciutto Crudo San Daniele 16 mesi affettato alla Berkel	13,00 €
Coppa di Pata Negra Gran Riserva Joselito 48 mesi. . .	15,00 €
Dalla tradizione Romana.. Porchetta di Ariccia IGP	12,00 €
Selezione di salumi nostrani ... per 2 persone	15,00 €
per 4 persone	26,00 €

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 €
... Taragna alla maniera del Matto	8,50 €
... Taragna del Matto con Porcini Trifolati*	12,50 €

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

ASPORTO

Farina della Nostra Polenta € 5,50/Kg

Antipasti e Contorni

PER ACCOMPAGNARE

Verdure grigliate (Zucchine, Melanzane, Peperoni)	4,00 €
Insalata fresca e Pomodori	4,00 €
Funghi Porcini* trifolati	8,00 €
Patatine fritte*	4,00 €
Patata gratinata con formaggi d' Alpeggio e Guanciale croccante	5,00 €
Patate "alla cenere della notte" Olio e prezzemolo	4,00 €
Cipollata in "Agromatto" (Cipolla di Tropea caramellata in agrodolce)	5,00 €

Dal braciere del Matto

ChateauBriand di controfiletto di Manzo o Puledro (circa 3hg)	all' Hg	7,00 €
ChateauBriand di Filetto di Manzo (circa 3hg)	all' Hg	8,50 €
Tagliata di controfiletto di Manzo		
... con Olio Extra vergine e Rosmarino		15,00 €
... con Tartufo nero delle Valli Bergamasche		17,00 €
... con crema di zucca e gorgonzola		17,00 €
... Con Funghi* Porcini		17,00 €
... con Rucola e Grana		17,00 €
Tagliata di Coppa agli aromi con crema di Aceto balsamico		11,00 €
Controfiletto di Puledro con riduzione al vino rosso e polenta		16,00 €
Hamburger di carni selezionate con patate fritte e bacon croccante		12,00 €
Controfiletto di Manzo o Puledro		14,00 €
Filetto di Manzo con fonduta al gorgonzola dolce, speck e polenta		24,00 €
Costolette fresche di Agnello Neozelandese agli aromi		18,00 €
Controfiletto di Cervo con riduzione al Porto rosso, Mirtilli e Polenta		23,00 €
Salsiccia o Salamella di Maiale 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

FIORENTINA di nostra selezione (circa 1,5 Kg)	al Kg	49,00 €
COSTATA di nostra selezione (circa 1 Kg)	al Kg	39,00 €
ENTRECOTE di Angus Irlandese (circa 4 Hg)	all' Hg	4,50 €
PICANHA di Black Angus America (minimo 6 Hg)	all' Hg	6,50 €

Specialità alla brace