

# Giovedì 22 Luglio

## 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 curcuma e cipolla croccante  
Pasta saltata con panna, crema di piselli e prosciutto cotto  
Penne alla "Grici\_Laff" (bacon, pecorino romano e pepe)  
Panzanella Toscana (pane, pomodoro, basilico, cetrioli e cipolla di tropea)

#### SECONDI

Roast beef all'inglese  
Battuta di Puledro alla brace  
BigBurger del Matto alla brace  
Fesa di Tacchino alla brace  
Coscia di Pollo alla brace  
Coppa di Maiale alla brace  
Salmone alla brace  
Salsiccia o Salamella alla brace  
Cotoletta in crosta di pane

#### CONTORNI

Polenta biologica macinata a pietra  
Insalata verde, rossa e/o pomodori  
Fagioli borlotti in insalata  
Patate al forno

---

**DOLCI FATTI IN CASA O FRUTTA DI STAGIONE**

**€ 6,00**

---

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 Aio e Oio..Pane di Altamura alla brace con Cicoria, Olive taggiasche, Peperoncino e Acciuga del Cantabrico	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 Chef con Baccocipolla a parte	14,00 €
Prosciutto Crudo San Daniele 16 mesi affettato alla Berkel	14,00 €

#### 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 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 Cicoria e Taleggio		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**

FIORENTINA di Manzo Selezione del Matto (circa 1,5 Kg)	al Kg	51,00 €
COSTATA di Manzo Selezione del Matto (circa 1 Kg)	al Kg	41,00 €
COSTATA di Angus DISOSSATA Australia (circa 4 Hg)	all' Hg	7,00 €
PICANHA di Black Angus America (minimo 6 Hg)	all' Hg	7,00 €
ENTRECOTE di Manzo selezione del Matto (circa 4 Hg)	all' Hg	4,50 €