

Venerdì 13 Maggio

Menù pranzo a prezzo fisso

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

Solo Primo	9,50 €
Solo secondo con uno dei contorni del giorno	11,50 €
Primo + Secondo con uno dei contorni del giorno	15,00 €

Scegli tra le proposte elencate di seguito

PIATTO SPECIALE :PROSCIUTTO DI SPALLA S. SECONDO CON BUFALA CAMPANA € 13,50

PRIMI

Risotto Carnaroli mantecato con rucola e mele
Cannelloni con ricotta ed erbe
Pasta al ragù

SECONDI

Valdostana (lonza, rusti e prosciutto cotto) alla brace
Tartare di Manzo (olio, sale e pepe)
Big-Burger del Matto alla brace
Fesa di Tacchino alla brace
Coscia di Pollo alla brace
Bistecca di Manzo alla brace
Coppa di Maiale alla brace
Salsiccia o Salamella alla brace

CONTORNI

Polenta biologica macinata a pietra
Insalata verde, rossa e/o Pomodori
Zucchine al forno
Chips

DOLCI FATTI IN CASA O FRUTTA DI STAGIONE € 6,50

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

PER INIZIARE

Focaccia golosa... Farina di Manitoba a alta idratazione condita con Mortadella, Stracciatella pugliese e granella di Pistacchio	10,00 €
Bis di Carpacci del Matto... Fesa di Manzo e Lonzino semistagionati dal nostro Chef con Baccocipolla a parte	14,00 €
Paléta di Pata Negra gran Riserva Joselito 48 mesi... con crostoni di Altamura	22,00 €
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	10,00 €
... 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 €
Patatine fritte**	4,00 €
Funghi Porcini trifolati**	10,00 €

** 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		16,00 €
... con Funghi Porcini*		20,00 €
... con Rucola e Grana		18,00 €
... con fonduta di Zola		18,00 €
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 €

Specialità alla brace

