

CUCINERIA

la *Mattonaia*
— IN S. AMBROGIO —

ANTIPASTI

PESCE

Spadellata di cozze della Sardegna al pepe nero, zenzero e lime
€13

Crostini di mare: baccalà mantecato, tzaziki e tonno affumicato, burro e alici,
gamberi e crema di avocado
€14

Polpo croccante su tortino di patate e crema profumata al limone
€15

CARNE

Degustazione di salumi e formaggi abbinati di confetture e schiacciatina croccante
€14

Crostini di terra: fegatini, pomodorini secchi e nduja,
cavolo nero e pancetta, funghi porcini

€13

Carpaccio di Scottona su letto di mesticanza, scaglie di tartufo e pesto di rucola
€15

VEGETARIANO

Sformatino di verdure di stagione su fonduta di pecorino senese e mandorle tostate
€12

CUCINERIA

la *Mattonaia*

— IN S. AMBROGIO —

PRIMI

PESCE

Spaghetti alle vongole veraci, pomodorini confit e tartare di gambero

€18

Ravioli di scampi e limone confit, astice mediterraneo, bisque, zucchine e crema pistacchio

€18

Linguina con tutto il mare, spuma di zafferano e bottarga di muggine

€16

CARNE

Pici trafiletti al bronzo al ragù bianco e scaglie di tartufo fresco

€15

Chitarra cacio e pepe, crema di cavolo nero e pancetta croccante

€14

Orecchiette agli asparagi, salsiccia e granella di pistacchio

€12

VEGETARIANO

Gnudi su crema di gorgonzola e nocciole tostate

€12

CUCINERIA

la *Mattonaia*

— IN S. AMBROGIO —

Secondi

Pesce

Tagliata di tonno in crosta di sesamo, cipolle caramellate e salsa di pistacchio
€22

Frittura di gamberi, calamari, alici, baccalà e salsa gazpacho
€20

Grigliata di polpo, tonno, gamberoni, calamari, verdure e maionese light
€25

Polpette di branzino, salmone e baccalà su crema tzaziki
€18

CARNE

Filetto di manzo, funghi porcini e salsa demi glace al Barbaresco
€24

Tagliata di Scottona, carciofi & carciofi
€20

Filetto di Cinta Senese, riduzione al miele e crema di patate tartufate
€18

VEGETARIANO

Hamburger di verdure, stracciatella di bufala, pomodori secchi e olio alla menta
accompagnata da chips di patate
€16

CRUDITÈ

Tartare di tonno, gel di pompelmo, salsa di soia e crostino al nero
€17

Tartare di manzo, salsa demi glace e chips di topinambur
€17

CUCINERIA

la *Mattonaia*

— IN S. AMBROGIO —

CONTORNI

Carciofi fritti

€7

Verdure fritte miste

€7

Patate fritte

€6

Patate arrosto

€6

Spinaci saltati

€6

Insalata mista

€6

Insalata Caesar

€8

CUCINERIA

la *Mattonaia*

IN S. AMBROGIO

PIZZE

CLASSICHE

MARINARA	€6
pomodoro, aglio, basilico ed origano	
MARGHERITA	€7
mozzarella fiordilatte, pomodoro e basilico	
MARGHERITA DOP	€9
mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	
BUFALINA	€10
pomodoro, mozzarella di bufala e cornicione di ricotta	
NAPOLETANA	€9
pomodoro, mozzarella fiordilatte, alici, capperi ed origano	
NAPOLI ANNI 60'	€9
pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia e friarielli	
POMERIO	€8
pomodoro, melanzane, gorgonzola, cipolle di Tropea e peperoncino	
VEGETARIANA	€9
pomodoro, mozzarella fiordilatte, zucchine, melanzane, basilico ed olive	
SANT'AMBROGIO	€10
pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine e nduja	
GALATEO	€9
pomodoro, salamino piccante e scamorza	
EOLIE	€9
pomodoro, tonno, cipolla, scamorza ed olive	

BIANCHE

3 FUMET	€9
scamorza e bufala affumicata, burrata affumicata, e speck in uscita	
FRANCESCANA	€9
fiordilatte, scarola, pomodorini, burrata affumicata ed origano	
DEL SUD	€10
bufala affumicata, pomodori secchi, burrata ed origano	
VIOLA	€10
fiordilatte, scamorza, radicchio trevigiano, cipolle di Tropea e pancetta croccante	

COVACCINI & CALZONI

COVACCINO BIANCO O ROSSO	€4
CAPRESE DOP	€9
pomodoro, bufala in uscita, pomodorini, basilico ed origano	
CALZONE	€11
pomodoro, zucchine, melanzane, fiordilatte e crudo in uscita	
Aggiunta verdure	€1
Aggiunta affettati, bufala o burrata	€2

CUCINERIA
la Mattonaia
— IN S. AMBROGIO —

APETIZERS

FISH

Sardinian mussels sautéed with black pepper, ginger and lime

€13

Seafood crostini: creamed cod, tzaziki and smoked tuna, butter and anchovies, prawns and avocado cream

€14

Crispy octopus on potato pie and lemon scented cream

€15

MEAT

Tasting of cold cuts and cheeses combined with jams and crispy Schiacciatina bread

€14

Landfare crostini: chicken livers, dried tomatoes and nduja, black cabbage and bacon porcini mushrooms

€13

Beef carpaccio on mesticanza salad, fresh truffle flakes and rocket pesto

€15

VEGETARIAN

Seasonal vegetable flan on a Sienese pecorino ches fondue and toasted almonds

€12

CUCINERIA

la *Mattonaia*

— IN S. AMBROGIO —

FIRST DISHES

FISH

Spaghetti with clams, confit cherry tomatoes and shrimp tartare

€18

Ravioli stuffed with prawns and lemon confit, Mediterranean lobster, bisque, zucchini and pistacchio cream

€18

Linguine with seafood, saffron mousse and mullet roe

€16

MEAT

Pici pasta with white ragout and fresh truffle flakes

€15

Guitar spaghetti cheese and pepper, black cabbage cream and crispy bacon

€14

Orecchiette with asparagus, sausage and chopped pistachios

€12

VEGETARIAN

Gnudi on gorgonzola cream and toasted hazelnuts

€12

CUCINERIA

la Mattonaia

— IN S. AMBROGIO —

MAIN DISHES

FISH

Tuna steak sesame-crusted , caramelized onions and pistachio sauce
€22

Fried prawns, squid, anchovies, cod and gazpacho sauce
€20

Grilled octopus, prawns, tuna, squid, vegetables and light mayonnaise
€25

Sea bass, salmon and cod fishballs on tzaziki cream
€18

MEAT

Beef fillet, porcini mushrooms and Barbaresco demi glace sauce
€24

Sliced Scottona beef steak with artichokes & artichokes
€20

Filet of pork, honey reduction and truffled potato cream
€18

VEGETARIAN

Vegetable burger, buffalo stracciatella, dried tomatoes and mint oil
accompanied by potato chips
€16

CRUDITÈ

Tuna tartare, grapefruit gel, soy sauce and ink crostini
€17

Beef tartare, demi glace sauce and Jerusalem artichoke chips
€17

CUCINERIA

la *Mattonaia*

— IN S. AMBROGIO —

SIDEDISHES

Fried artichokes

€7

Mixed fried vegetables

€7

French fries

€6

Roast potatoes

€6

Sautéed spinach

€6

Mix salad

€6

Caesar salad

€8

CUCINERIA

la *Mattonaia*

IN S. AMBROGIO

PIZZA'S

CLASSICS

MARINARA	€6
tomato, garlic, basil and oregano	
MARGHERITA	€7
tomato, mozzarella fior di latte and basil	
MARGHERITA DOP	€9
tomato, buffalo mozzarella and basil	
BUFALINA	€10
tomato, buffalo mozzarella and ricotta rim	
NAPOLETANA	€9
tomato, anchovies, oregano, capers and mozzarella fiordilatte	
NAPOLI ANNI 60'	€9
mozzarella, tomato, sausage and rapini broccoli	
POMERIO	€8
tomato, eggplant, gorgonzola, onions and chilli	
VEGETARIANA	€9
tomato, zucchini, aubergines, mozzarella fiordilatte, basil and olives	
SANT'AMBROGIO	€10
tomato, buffalo mozzarella, zucchini and nduja	
GALATEO	€9
tomato, spicy salami and scamorza cheese	
EOLIE	€9
tomato, onion, smoked cheese, tuna and olives	

WHITES

3 FUMET	€9
smoked scamorza and buffalo mozzarella, smoked burrata and speck on the way out	
FRANCESCANI	€9
mozzarella fiordilatte, endive, cherry tomatoes, smoked burrata and oregano	
DEL SUD	€10
smoked buffalo mozzarella, dried tomatoes, burrata cheese and oregano	
VIOLA	€10
fiordilatte mozzarella, scamorza cheese, Treviso radicchio, Tropea onions and crispy bacon	

COVACCINI & CALZONI

COVACCINO BIANCO O ROSSO	€4
CAPRESE DOP	€9
tomato, buffalo out, cherry tomatoes, basil and oregano	
CALZONE	€11
tomato, courgettes, aubergines, mozzarella, raw ham	
Vegetables added	€1
Added cold cuts, buffalo mozzarella or burrata	€2