

# CUCINERIA

la Mattonaia

— IN S. AMBROGIO —

## **SPADELLATA DI COZZE E VONGOLE .....** €15

al pepe nero, zenzer e lime

## **POLPO CROCCANTE .....** €15

sù tortino di patate e crema profumata al limone

## **TIEPIDO DI MARE .....** €14

con frutta e verdura in doppia cottura

## **DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI .....** €15

abbinati di confetture e coccoli ripieni di fegatino

## **CROSTINI DI TERRA .....** €13

fegatino, pomodori secchi e nduja, cavolo nero e pancetta, funghi porcini

## **CARPACCIO DI SCOTTONA .....** €15

scaglie di tartufo fresco e pesto di rucola

## **SFORMATINO DI VERDURE .....** €12

sù fonduta di pecorino senese e mandorle tostate

## **SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI .....** €18

pomodorini confit e tartare di gamberi

## **RAVIOLI DI ASTICE E SCAMPI .....** €18

limone confit, bisque, zucchine e crema di pistacchio

## **PACCHERI ALLA CARRETTIERA DI MARE .....** €16

e bottarga di muggine

## **PICI TRAFILATI AL BRONZO .....** €15

al ragù bianco e scaglie di tartufo fresco

## **CHITARRA CACIO E PEPE .....** €15

crema di cavolo nero e pancetta croccante

## **ORECCHIETTE AI FUNGHI PORCINI .....** €12

crema di brie e nocciole tostate

ANTIPASTI

PRIMI



[www.cucineriamattonaia.it](http://www.cucineriamattonaia.it)



# CUCINERIA

la Mattonaia

— IN S. AMBROGIO —

## SECONDI

**TAGLIATA DI TONNO** ..... €22

in crosta di sesamo, cipolle caramellate e crema di pistacchio

**FRITTURA DELLA CUCINERIA** ..... €20

baccalà, gamberi, calamari e salsa gazpacho

**GRIGLIATA DI PESCE** ..... €25

gamberoni, calamari, polpo, salsa bisque e verdure

**MOSCARDINI SU POLENTA FRITTA** ..... €20

e crema di pomodorini confit

**TAGLIATA DI SCOTTONA** ..... €20

carciofi & carciofi

**FILETTO DI MANZO** ..... €25

funghi porcini, salsa demiglace e tartufo fresco

**FILETTO DI CINTA SENESE** ..... €18

riduzione al miele e crema di patate tartufate

**HAMBURGER DI VERDURE** ..... €16

burrata, pomodori secchi e chips di patate

## CONTORNI

**CARCIOFI FRITTI** ..... €7

**VERDURE FRITTE** ..... €7

**PATATE FRITTE** ..... €6

**PATATE ARROSTO** ..... €6

**INSALATA MISTA** ..... €6



[www.cucineriamattonaia.it](http://www.cucineriamattonaia.it)



D  
N  
E  
M

## PIZZE

MARINARA .....	€7
pomodoro, aglio, basilico ed origano	
MARGHERITA .....	€8
pomodoro, fior di latte, basilico e olio evo	
MARGHERITA D.O.P. ....	€9
pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	
CAPRESE D.O.P. ....	€10
pomodoro e in uscita: bufala, pomodorini, basilico, origano e olio evo	
BUFALINA .....	€10
pomodoro, mozzarella di bufala e cornicione di ricotta	
NAPOLETANA .....	€9
pomodoro, fior di latte, alici, capperi ed origano	
NAPOLI ANNI 60' .....	€9
pomodoro, fior di latte, salsiccia e friarielli	
POMERIO .....	€8
pomodoro, melanzane, gorgonzola, cipolle di Tropea e peperoncino	
VEGETARIANA .....	€9
pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, basilico ed olive	
SANT'AMBROGIO .....	€10
pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine e nduja	
GALATEO .....	€9
pomodoro, salamino picante e scamorza	
EOLIE .....	€10
pomodoro, tonno, cipolle, scamorza ed olive taggiasche	
3FUMET .....	€10
scamorza e bufala affumicata, burrata e speck in uscita	
FRANCESCANI .....	€9
fior di latte, scarola, pomodorini, burrata ed origano	
DEL SUD .....	€10
bufala affumicata e in uscita: pomodori secchi, burrata ed origano	
VIOLA .....	€10
fior di latte, scamorza, radicchio trevigiano, cipolle di Tropea e pancetta croccante	
CALZONE CUCINERIA .....	€11
pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, crudo in uscita	
COVACCINO BIANCO O ROSSO .....	€4

## PIZZE DEL GIORNO

DEL BARONE .....	€18
bufala, funghi porcini, burrata al tartufo e scaglie di tartufo fresco in uscita	
SICILIANA .....	€15
pomodoro, fior di latte, ricotta, capperi, melanzane, cipolle, pomodori secchi e mandorle	
DALLA TERRA .....	€15
pomodoro, zucchine, olive taggiasche e in uscita: bufala e prosciutto crudo	
TREVIGIANA .....	€15
fior di latte, radicchio trevigiano, gorgonzola, scaglie di zucca gialla, noci e burrata	
CUCINERIA .....	€14
fior di latte, ricotta, scamorza affumicata, crema di cavolo nero e acciughe	

