

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 mesticana, scaglie di tartufo e pesto di rucola
€15

VEGETARIANO

Sformatino di verdure di stagione su fondua 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 trafilati 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 tzatziki
€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, straciatella 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

— I N S . A M B R O G I O —

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

FRANCESCA €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