

- MENÙ 2020 -

CUCINERIA

la *Mattonaia*

— IN S. AMBROGIO —

- ITALIANO -

DA BERE

Bevande

Coca Cola lattina (coca cola, zero, light)	3 €
Coca Cola alla spina (33cl)	3 €
Lattine Fanta/Sprite	3 €
Schweppes e tonica	3 €
Succo d'arancia	3 €

La birra alla spina

Birra alla spina "Bitburger" (20cl)	4 €
Birra alla spina "Bitburger" (40cl)	6 €
Birra alla spina "Benediktiner" (30cl)	5 €
Birra alla spina "Benediktiner" (50cl)	7 €

L'acqua

Acqua "S.Pellegrino" frizzante	2,50 €
Acqua "Surgiva" naturale	2,50 €
Acqua alla mescita (naturale, frizzante)	2 €
L'acqua alla mescita viene servita seguendo scrupolosamente il dlgs n°181 del 23 giugno del 2003	

Caffetteria

Caffè espresso "Corsini"	2 €
Caffè macchiato	2 €
Caffè doppio	3 €
Caffè corretto	3 €
Cappuccino	3 €
Caffè americano	3 €
Orzo	2,50 €
The e tisane	3 €

Dalle nostre carte

Superalcolici	chiedi la carta del bar
Vino Rosso/Bianco	chiedi la carta dei vini
Birre in bottiglia	chiedi la carta delle birre

Coperto	2 €
Al bancone il coperto è gratuito	

ANTIPASTI

Mare

Spadellata di cozze e vongole con pomodorino ciliegino,
alloro e peperoncino e crostone di pane agliato

13 €

Baccalà al vapore con fagiolo zolfino e cipolle di Tropea in agrodolce

14 €

Terra

Flan di porcini su fonduta di Taleggio
e scaglie di tartufo nero

13 €

Selezione di salumi toscani e formaggi delle crete senesi
e caciocavallo Podolico del Gargano con mostarde di frutta

15 €

Le nostre tartare

Selezione di tartare di pesce con maionese vegetale

20 €

Tartare di tonno rosso battuta al coltello
con olio evo di fresca molitura e uova di salmone

16 €

Tartare di manzo al coltello con foie gras, uovo di quaglia,
chips e crema di topinambur con sapa etrusca

18 €

Vegetariano

Terrina di verdure con cuore di burrata pugliese
(melanzane, zucchine, peperoni e burrata)

12 €

I PRIMI

Mare

La fregola affogata con moscardini e cozze

13 €

Il nostro tagliolino con mazzancolle

15 €

La nostra chitarrina cacio e pepe e tartare di gambero rosso

15 €

Le nostre taccole con fagiolo zolfino e cozze fresche sgusciate

14 €

Terra

Tortello di patate alla mugellana (funghi, ragu e verdure)

13 €

Il nostro piccio al ragù chiantigiano e porcini (macinata di manzo, erbe aromatiche, riduzione di Chianti e fondo bruno)

13 €

Vegetariano

La nostra tagliatella di castagna
con petali di mandorle tostate e scaglie di tartufo nero

13 €

* Qualora non riuscissimo a trovare pesce fresco, vi serviremo pesce congelato a bordo di prima qualità.

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio."

I SECONDI

Mare

Trancio di ombrina con riso venere e cozze e olio evo di fresca molitura

18 €

Filetto di tonno in crosta di pistacchio
con cipolle di Tropea in agrodolce

17 €

Salmone in crosta di papavero e spuma di gorgonzola

16 €

Terra

Piccolo carrè di maialino al miele di castagno e bietoline piccanti

13 €

Filetto di manzo con scalogno caramellato
in riduzione di Chianti e patate mascotte

18 €

Vegetariano

Parmigiana di melanzane

12 €

La Griglia

Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano Reggiano DOP

18 €

Bistecca alla fiorentina (min 2 pax)
con patate e verdure grigliate

4,5 € l'etto

Filetto di manzo con funghi e patate

18 €

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio."

LE INSALATE

Vegetariano

Insalata mista (carote, finocchi, pomodori, cetrioli)

7 €

Insalata nizzarda (fagiolini, uova sode, pomodori, olive nere, acciughe e tonno)

9 €

Caesar salad (lattuga, salsa caesar, acciughe, crostini di paprika dolce, scaglie di parmigiano, petto di pollo)

8 €

Segato di carciofi (carciofi e scaglie di grana)

9 €

I CONTORNI

Vegetariano

Bietole all'aglio, olio e peperoncino

5 €

Verdure alla griglia

5 €

Fagioli Cannellini

4 €

Patate fritte

4 €

Patate al forno

4 €

La nostra cucina si basa sui particolari. Gli ingredienti, nobili e nostrani, sono frutto della sapienza certosina dei cultori della terra, presenti in ogni parte del nostro Paese; a partire dall'olio extravergine di oliva che troverete sulla vostra tavola. Olio di sole olive "peranzane" raccolte e macinate a freddo in un fazzoletto di terra del Gargano. Lo stesso prodotto col quale condiamo le pizze e le pietanze della cucina.

LE PIZZE

L'impasto della pizza è di scuola partenopea e ha una lievitazione media di 72 ore

Le classiche

La marinara	pomodoro, aglio, basilico ed origano	6 €
Margherita	pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico	8 €
Margherita DOP	pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	9 €
Bufalina	pomodoro, mozzarella di bufala e cornicione di ricotta	9 €
Napoletana	pomodoro, alici, origano, capperi e fiordilatte	9 €
Napoli Anni '60	fiordilatte, pomodoro, salsiccia e friarielli	9 €
Vegetariana	pomodoro, zucchine, melanzane, fiordilatte, basilico e olive	9 €
Pomerio	pomodoro, melanzane, gorgonzola, cipolle di Tropea e peperoncino	9 €
Sant'Ambrogio	pomodoro, bufala, zucchine e nduja	9 €
Eolie	pomodoro, tonno, cipolla, scamorza e olive	9 €
Golosa	pomodoro, fiordilatte, wurstel	9 €
Galateo	pomodoro, salamino piccante e scamorza	9 €

Le bianche

Arla "3 fumèt"	scamorza e bufala fumè, burrata fumè e speck in uscita	9 €
Francescana	mozzarella, scarola, pomodorini infornati, burrata fumè e origano in uscita	9 €
Del Sud	bufala fumè, pomodori secchi della Cucineria, burrata e origano	9 €
Viola	fiordilatte, scamorza, radicchio trevigiano, cipolle di Tropea e pancetta croccante	9 €
Alice	scarola, acciughe, pomodorini freschi e bufala	9 €

I covaccini e i calzoni

Covaccino bianco o rosso	5 €
Covaccino speciale	6 €
Covaccino Toscano crudo, pomodorini, rucola e grana	10 €
Caprese DOP pomodoro, bufala in uscita, pomodorini, basilico e origano	10 €
Calzone Bianco prosciutto cotto, scarola e fiordilatte	9 €
Calzone Napoletano ricotta, salamino, scarola, pomodoro,mozzarella e origano	10 €
Raviolo Aperto pomodori, zucchine, melanzane, fiordilatte e crudo in uscita	11 €

Aggiunta verdure	1 €
Aggiunta affettati o bufala	2 €
La pizza da asporto subisce una riduzione di 1 €	

I capperi possono essere delle isole Tremiti o della Sicilia, le olive Taggiasche della Liguria o della Puglia, origano del Gargano o di Ischia, l'aglio del Gargano. L'olio di Peranzana, extra vergine di oliva, è ingrediente principe nel condimento a crudo della nostra pizza.

- ITALIANO -

CUCINERIA
la Mattonaia
— IN S. AMBROGIO —



CUCINERIALAMATTONAIA.COM