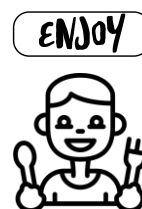
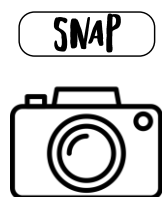
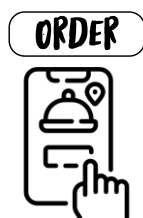


LA MATTÀ

TRATTORIA • PIZZERIA



• BUON • APPETITO •



#lamattaoreye @lamatta.oreye

ANTI PASTI

bas

Trio di bruschette	12
Pesto de tomates • Pesto genovese • Ricotta	
Crocchette di parmigiano	13
Croquettes de parmesan et salami piquant	
Planche de charcuterie et fromages	2p 20 4p 35
Selon arrivage	
Soufflé à la burrata	13
Montanarina ouverte • Burrata	
Mozzarella de bufala de Campania	14
Façon caprese	
Parmigiana traditionnelle	14
Parmigiana d'aubergines	

PRIMI



Scampi all'aglio	16
Aïl • Crème	
Salade à l'italienne	14
Gamberoni alla grappa	19
Gambas flambés à la grappa	
Calamars frits	14
Trio di montanarine	12
Trois petites pizzas (tomate, bufala, pesto)	

PIZZE CLASSICHE



Marinara	9	Salsiccia e Friarello	14
Tomate San Marzano D.O.P. • Aïl • Origan • Huile EVO		Crème de friarello • Provola d'Agerola • Saucisse de Norcia • Friarelli (broccoli spéciaux de Campania)	
Cosacca	10	Tonno e Cipolla	14
Tomate San Marzano D.O.P. • Pecorino romain D.O.P. • Parmesan D.O.P. 24 mois • Basilic • Huile EVO		Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Filet de thon Cetara • Oignon rouge de Tropea • Olives noires de Gaeta	
Margherita	11	Parmigiana	14
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Basilic • Huile EVO		Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Aubergines cuites en parmigiana	
Margherita di bufala	13	Vegetariana	13
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella di bufala D.O.P. • Basilic • Huile EVO		Pesto • Mozzarella Fior d'Agerola • Aubergines et courgettes frites • Artichauds à la romaine avec tige • Tomates-cerise du Vesuvio D.O.P.	
Napoli	12	Parma	16
Tomate San Marzano D.O.P. • Filet d'anchois Cetara • Olives noires de Gaeta • Pecorino romain D.O.P. • Huile EVO		Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Roquette • Jambon de Parme D.O.P. 18 mois • Mini bufala	
Diavola	13	Calzone napoletano	16
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Salami piquant • Salami 'nduja calabrais		Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Ricotta de bufala D.O.P. • Salami au fenouil I.G.P. • Poivre • Basilic	
Capricciosa	14	Pizza frita tradizionale	18
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Jambon cuit • Pleurotes gratinés • Artichauds à a romaine avec tige • Olives noires de Gaeta		Fermée • Ricotta de bufala • Provola • Cretons	
Formaggi	15		
Crème de ricotta de bufala D.O.P. • Provola d'Agerola • Gorgonzola D.O.P. • Chips de parmesan			

Suppléments: +2 • +3 pour charcuterie • +6 pour burrata

Merci de nous communiquer toute allergie ou intolérance au moment de la commande



PASTE FATTE IN CASA

Spaghettoni al cartoccio (20 min)	24
Fruits de mer et crustacés • Selon arrivage	
Rigatoni salsiccia e tartufata	19
Saucisse de Norcia • Crème de truffe	
Ravioloni	18
Pommes • Poires • Noix	
Orecchiette all'Ortolana	16
Légumes variés	
Calamarata agli scampi	19
Scampis • Salami piquant • Safran	
Gnocchi alla Sorrentina	14
Tomate • Mozzarella di bufala	
Spaghetti alla carbonara di guanciale	17
Carbonara traditionnelle à la joue de cochon	
Pasta al ragù	14
Penne ou spaghetti au ragù • Fromage • Pecorino	E12
Pasta per bambini	12
Crème • Jambon	

CARNE



Scaloppina alla Milanese	21
Escalope de veau panée à la mie de pain	
Picatina al limone	21
Escalope de veau • Vin blanc • Citron	
Saltimbocca alla Romana	22
Rouleaux de veau • Parme 18 mois • Sauge	
Costata alla griglia	32
Entrecôte grillée à la fleur de sel • Romarin • Crème de gorgonzola	

PESCI



Triglia	24
Filet de rouget • Crème paprika	
Bransino al finocchio	24
Filet de bar poêlé au fenouil	

PIZZE MATTE



Parmigiana Scomposta	18	Quattro stagioni 2.0 	16
Crème d'aubergine • Provola d'Agerola • Mousse de parmesan • Chips d'aubergine • Tomates-cerise semi-sèches • Basilic frit		Tomate San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola • Jambon cuit • Salami piquant • Pleurotes gratinées • Olives noires de Gaeta	
Salsiccia e Patate	17	Tronchetto napoletano	18
Crème tartufata • Provola d'Agerola • Saucisse de Norcia • Pommes-de-terre cuites au four et épices		Fior d'Agerola • Provola d'Agerola • Roquette • Jambon de Parme D.O.P. 18 mois • Parmesan	
Purple Haze	18	Mortadella 2.0 	20
Crème de pommes-de-terre violettes • Provola d'Agerola • Lard de Campania • Stracciatella des Pouilles • Pecorino romain D.O.P. • Tomates-cerise jaunes du Vesuvio D.O.P.		Crème et grains de pistache de Bronte • Stracciatella des Pouilles • Tomates-cerise jaunes du Vesuvio D.O.P. • Bords farcis de mortadella de Bologna I.G.P.	
Pink Lady	18	Tris 	19
Fior d'Agerola • Saumon fumé • Parmesan 18 mois • Roquette • Zestes de citron		Pizza trois goûts selon la fantaisie du chef	
Cristoforo Colombo	25	La Matta 	21
Tomate San Marzano D.O.P. • Fruits de mer		Pizza en forme d'étoile • Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Pointes farcies de ricotta di bufala D.O.P. • 'nduja calabrese • Joue de cochon de Campania • Burrata des Pouilles • Roquette • Tomates-cerise jaunes du Vesuvio D.O.P.	
Nerano	18		
Crème de courgette • Provola d'Agerola • Courgettes frites • Fleurs de courgette • Provolone de Monaco D.O.P. • Basilic frit			
Nonna	19		
Tomate San Marzano D.O.P. • Provola d'Agerola • Boulettes frites • Ricotta di bufala D.O.P.			
Crocchettona	19		
Crème de ricotta di bufala D.O.P. • Provola d'Agerola • Crocchè napolitain • Mortadella de Bologna I.G.P.			



Pizza coup de cœur, forma speciale

Prix indiqués en euros, TVA et service inclus



DoLci



Tiramisù traditionnel	9
Tiramisù à l'orange	9
Panacotta à la pistache	9
Baba au rhum	10
Cornet de pizza à la Nutella et mascarpone (2p)	14
Kinder pizza (2p)	12
Glace vanille avec chocolat et Nutella	10
Sgroppino au citron	10
Mousse aux deux chocolats	10
Cannolo siciliano	9
Sabayon au Marsala	11
Dessert du jour	9



SOFTS



	25cl	
Pepsi	3	
Pepsi Max	3	
Jus d'orange	3	
Orangeade	3	
Merinda	3	
Tonic	3	
Schweppes Agrumes	3	
Ilce-Tea • Ice-Tea pêche	3	
	40cl	80cl
Eau plate Margherita	4.5	8
Eau pétillante Margherita	4.5	8



BiRRE



Porretti (italienne)	3.5
Saint-Hubertus blonde (belge)	4.5



BEVANDE CALDE



Café	2.5
Espresso	2.5
Cappuccino	4
Espresso corretto à la Sambuca	4.5
Thé (noir, vert, camomille)	3



APERITIVI • COCKTAILS



Apéritif La Matta	9.5
Apéritif du mois	11
Apéritif de la semaine	10
Prosecco	7
Coupe de Champagne TAITTINGER	13
Spritz classique	9
Spritz limoncello	9
Spritz P31	9
Mojito	10
Negroni	9
Milano Torino	9
Vermouth de Torino rouge	6
Vermouth de Torino blanc	6
Punt e Mes	6
Porto rouge (production familiale)	5
Porto blanc (production familiale)	5
Cynar	6
Gancia	6
Bitter orange ou tonic	9
La Matta saggia (sans alcool)	6
Bitter Margherita (sans alcool)	5.5



GiNS



Kapriol dry	10
Kapriol raison et hibiscus	12
Kapriol citron et bergamot	12
Kapriol orange sanguine et pêche	13
Aqualuce gin	14

LA MAISON DES LACS SRL