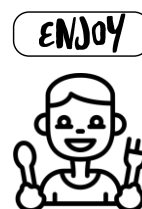
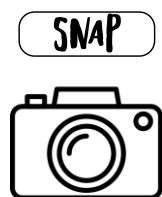
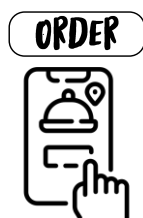


LA MATTÀ

TRATTORIA • PIZZERIA



• BUON • APPETITO •



#lamattaoreye @lamatta.oreye


ANTI PASTI FREDDI



Carpaccio de bœuf Burrata des Pouilles • Basilico	21
Mozzarella de bufala de Campania Farcie • Crème de tomate	14
Tartare de gambas mariné Citron • Mousse de ricotta	19
Planche de charcuterie et fromages Selon arrivage	2p 25 4p 40

ANTI PASTI CALDI



Trio di montanarine Trois petites pizzas (tomate, bufala, pesto)	14
Crocchette di mozzarella e prosciutto  Croquettes farcies de mozzarella • Jambon • Crème de parmesan • Spianata piccante	13
Poulpe grillé Crème de pommes-de-terre	18
Parmigiana traditionnelle Parmigiana d'aubergines	13
Calamaro fritto	15

PIZZE CLASSICHE



Marinara Tomate San Marzano D.O.P. • Ail • Origan • Huile EVO	9	Tonno e Cipolla Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Filet de thon Cetara • Oignon rouge de Tropea • Olives noires de Gaeta	14
Margherita Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Basilic • Huile EVO	12	Grandolce Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Jambon à l'os l'Antica • Basilic • Huile EVO	14
Margherita di bufala Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella di bufala D.O.P. • Basilic • Huile EVO	14	Parmigiana Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Aubergines cuites en parmigiana	14
Napoli Tomate San Marzano D.O.P. • Filet d'anchois Cetara • Olives noires de Gaeta • Pecorino romain D.O.P. • Huile EVO	12	Vegetariana Pesto • Mozzarella Fior d'Agerola • Aubergines et courgettes frites • Artichauds à la romaine avec tige • Tomates-cerise du Vesuvio D.O.P.	14
Diavola  Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Salami piquant • Salami 'nduja calabrais	14	Parma Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Roquette • Jambon de Parme D.O.P. 18 mois • Mini bufala	18
Capricciosa Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Jambon cuit • Pleurotes gratinées • Artichauds à a romaine avec tige • Olives noires de Gaeta	14	Calzone napoletano  Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Ricotta de bufala D.O.P. • Salami piquant • Poivre • Basilic	16
Formaggi Crème de ricotta de bufala D.O.P. • Provola d'Agerola • Gorgonzola D.O.P. • Chips de parmesan	16	Pizza frita tradizionale (typique napolitaine) Fermée • Ricotta de bufala • Provola • Cretons	18

LUNCH

2 services	Plat + Dessert	20€
3 services	Antipasto + Plat + Dessert	30€

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



PASTE FATTE IN CASA

Spaghettoni allo scoglio	26
Fruits de mer et crustacés • Selon arrivage	
Rigatoni salsiccia e tartufata	19
Saucisse de Norcia • Crème de truffe	
Ravioloni	19
Crème de champignons des bois	
Orechiette grenalada	16
Sauce brune • Romarin • Citron	
Calamarata agli scampi	19
Scampis • Salami piquant • Safran	
Gnocchi	16
Gorgonzola • Noix	
Spaghetti alla carbonara di guanciale	17
Carbonara traditionnelle à la joue de cochon	
Spaghetti al ragù	16
Ragù porc et bœuf • Fromage • Pecorino	E13
Pasta per bambini	12
Crème • Jambon	

CARNE

Scaloppina alla Milanese	23
Escalope de veau panée à la mie de pain	
Panzotto alla Romana	24
Escalope de veau • Parme 18 mois • Sauge	
Tagliata di manzo alla Norcina	30
Tagliata de bœuf • Pommes-de-terre	
Costolette di agnello al rosmarino	31
Côtes d'agneau • Romarin du potager • Crème de Tignanello • Pommes-de-terre	

PESCI

Baccala	27
Frais • Oignons • Tarte de pommes-de-terre	
Bransino ai frutti di mare	28
Filet de bar poêlé • Fruits de mer	

Accompagnements:

- Pommes-de-terre ou pâtes inclus
- Salade mixte : +5€
- Légumes cuits : +5€

PIZZE MATTE

Parmigiana Scomposta (chaud-froid)	18
Crème d'aubergine • Provola d'Agerola • Mousse de parmesan • Chips d'aubergine • Tomates-cerise semi-sèches • Basilic frit (chaud-froid)	
Salsiccia e Patate	16
Crème tartufata • Provola d'Agerola • Saucisse de Norcia • Pommes-de-terre cuites au four et épices	
Robin Hood	21
Tartufata • Champignons des bois • Mozzarella Fior d'Agerola • Jambon de Parme D.O.P. 18 mois	
Al Capone 	21
Partie centrale: margherita Un bord farci de N'duja calabrese • Ricotta di bufala D.O.P. • Tartufata Un bord faci d'aubergines • Mozzarella fior d'Agerola • Salsiccia di Norcia	
Pink Lady	18
Fior d'Agerola • Saumon fumé • Parmesan 18 mois • Roquette • Zestes de citron	
Nerano	18
Crème de courgette • Provola d'Agerola • Courgettes frites • Fleurs de courgette • Provolone de Monaco D.O.P. • Basilic frit	
Nonna	17
Tomate San Marzano D.O.P. • Provola d'Agerola • Boulettes frites • Ricotta di bufala D.O.P.	

Quattro stagioni 2.0 	16
Tomate San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola • Jambon cuit • Salami piquant • Pleurotes gratinées • Olives noires de Gaeta	
Crocchettona	19
Crème de ricotta di bufala D.O.P. • Provola d'Agerola • Crocchè napolitain • Mortadella de Bologna I.G.P.	
Pavarotti	19
Bord farci de Mortadella de Bologna I.G.P. • Crème de pistache • Ricotta de bufala D.O.P. Centre: Pesto de roquette • Burrata des Pouilles	
Mortadella 2.0 (chaud-froid)	20
Crème et grains de pistache de Bronte • Stracciatella des Pouilles • Tomates-cerise jaunes du Vesuvio D.O.P. • Bords farcis de motardella de Bologne I.G.P.	
Cristoforo Colombo	25
Tomate San Marzano D.O.P. • Fruits de mer	
Tris	19
Pizza trois goûts selon la fantaisie du chef	
La Matta 	21
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.	

Remarque : Les pizzas matte sont des créations
Toute demande de modification peut en altérer la substance

Suppléments: +2 • +3 pour charcuterie • +5 pour burrata



Prix indiqués en euros, TVA et service inclus



DOLCI



Tiramisù traditionnel	9
Tiramisù Nutella et pistache	10
Panacotta aux fruits de saison	9
Baba au rhum	10
Cornet de pizza à la Nutella et mascarpone (2p)	16
Kinder pizza (2p)	12
Glace vanille avec Nutella fondu	9
Sgroppino au citron	10
Mousse au chocolat noir	10
Cannolo siciliano	9
Sabayon au Marsala	12



BEVANDE CALDE



Café	3
Espresso	3
Véritable Cappuccino italien	4
Espresso corretto	5
Thé bio	4



SOFTS



	25cl	
Pepsi	3	
Pepsi Max	3	
Jus d'orange	3	
Lurisia	4.5	
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



Moretti (italienne)	3.5
Saint-Hubertus blanche (belge)	5
Orval (2019/2020)	7
Orval (2021/2022)	6



VINI DELLA CASA



Blanc	Verre 1/4	1/2
Tralcio d'Asti	5	8 15
Cambio di Toscana	7	
Vermentino di Sardegna	9	
Rosé Tralcio d'Asti	5	8 15
Rouge		
Tralcio d'Asti	5	8 15
Aglianico Sannio	7	
Primitivo Paololeo	9	



APERITIVI • COCKTAILS



Apéritif La Matta	9.5
Apéritif du mois	11
Prosecco	7
Coupe de Champagne TAITTINGER	14
Spritz classique	9
Spritz limoncello	9
Spritz P31	9
Mojito	10
Negroni	9
Italian Dream	10
Crème d'Amaretto • Jus d'orange • Prosecco	
Hugo	7
Prosecco • Crème de sureau • Eau pétillante • Menthe fraîche	
Vermouth de Torino rouge	6
Vermouth de Torino blanc	6
Porto rouge (production familiale • 25 ans)	8
Porto blanc (production familiale • 25 ans)	8
Cynar	6
Gancia	6
Bitter orange ou tonic	9
La Matta saggia (sans alcool)	7
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

BE 0750 488 208 • Chaussée Romaine, 61 – 4360 OREYE
019 32 38 86 • reservation@lamatta.be • www.lamatta.be