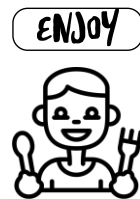
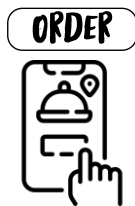




LA MATTÀ

TRATTORIA • PIZZERIA



• BUON • APPETITO •

FOLLOW  

#lamattaoreye @lamatta.oreye

APERITIVI CLASSICI

Prosecco brut	8
Prosecco brut rosé	9
Champagne Madame de Maintenon	12
Vermouth rosso Bordiga	8
Vermouth bianco Bordiga	8
Vermouth riserva Bordiga	10
Porto rouge (production familiale)	8
Porto blanc (production familiale)	8
Cynar	7
Gancia	7
Punt e Mes vermouth et amaro	8
Ricard	9
Bitter orange ou tonic ou soda	9
Pisang orange	8

APERITIVI COCKTAILS

Apéritif La Matta	10
Instant Matta	12
Spritz classique	9
Spritz limoncello	10
Spritz amaretto	10
Mojito	10
Star of Negroni	10
Negroni sbagliato	9
Italian Mule	12
Vermouth rouge • Ginger beer • Citron vert	
Italian Dream	12
Crème d’Amaretto • Jus d’orange • Prosecco	
Italian Basterd	12
Rhum brun • Bitter • Crème de pastèque • Jus de citron • Eau pétillante	
Sicilian	12
Gin Kapriol dry • Tonic basil • Citron vert • Basilic	
Hugo	9
Prosecco • Crème de sureau • Eau pétillante • Menthe fraîche	

APERITIVI MOCKTAILS

La Matta Saggia	8
Basilic frais • Sucre de canne • Jus de citron vert • Tonic basil	
Spritz Margherita	8
Bitter sans alcool • Eau pétillante • Prosecco sans alcool	
Roma-Milano	9
Vermouth sans alcool • Schweppes white peach • Elderflower	
Virgin Sicilian	9
Crème de violette • Jus de citron vert • Tonic pink pepper	

VINI DELLA CASA

Blanc	Verre	1/4	1/2
Cuvée La Matta (production familiale)	5	9	16
Sélection découverte	7		
Sélection fond de cave	9		
Rosé			
Tralcio d’Asti	5	9	16
Primitivo	7		
Rouge			
Cuvée La Matta (production familiale)	5	9	16
Sélection découverte	7		
Sélection fond de cave	9		

SOFTS

	25cl	
Pepsi	3.2	
Pepsi Max	3.2	
Jus d’orange	3.2	
Jus de pomme cerise	3.2	
Galvanina BIO (35 cl)	5	
(limonade OU orangeade OU mandarine)		
Merinda (orangeade)	3.2	
Schweppes Tonic	3.2	
Schweppes Agrumes	3.2	
Ice-Tea • Ice-Tea pêche	3.2	
	40cl	80cl
Eau plate Margherita	4.5	8
Eau pétillante Margherita	4.5	8

BIRRE

Moretti (italienne)	3.6
Poretti (italienne)	3.6
Saint-Hubertus blonde ou blanche (belge)	6.5
Orval ancien (belge) (4 ans)	9

GINS

Kapriol dry	10
Kapriol raisin et hibiscus	11
Kapriol citron et bergamote	11
Kapriol orange sanguine et pêche	11
Kapriol myrtille	11
Aqualuce gin	14
Aqualuce gin Vice	14

ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio di manzo	19
Bœuf • Mini-mozzarella di bufala • Basilico	
Carpaccio di tonno	21
Carpaccio de thon • Crumble • Roquette	
Tartare de gambas mariné	19
Citron • Mousse de ricotta	
Prosciutto di Parma (18 mesi)	17
Assiette de dégustation de jambon de Parme 18 mois	
Planche de charcuterie et fromages	2p 25
Selon arrivage	
	4p 50

ANTIPASTI CALDI

Trio di montanarine	16
Trois petites pizzas frites • pesto rouge • pesto vert • ricotta al tartufo	
Crocchette di scarmoza e prosciutto 	1p 15
Croquettes farcies de scarmoza • Jambon à l'os • Spianata piccante	
	2p 22
Burrata affumicata croccante	19
Burrata fumée • Panée • Cacio e pepe	
Scampi	19
Crème • Ail frais	
Parmigiana tradizionale	15
Parmigiana d'aubergines	
Calamari fritti tradizionali	17

Pour les grandes tables, nous demandons à notre aimable clientèle de limiter le nombre de choix de plats de cuisine à 5.
Le choix des pizzas est quant à lui entièrement libre 😊.



PASTE FRESCHE

Spaghettoni allo scoglio	27
Fruits de mer et crustacés • Selon arrivage	
Rigatoni salsiccia e tartufata	22
Saucisse de Norcia • Crème de truffe	
Ravioli farciti all'astice	25
Farcis au homard • Crème de crustacés • Crumble de scampis	
Spaghetti chitarra freschi con crema di zuccina	21
Crème de courgette • Emulsion alla burrata	
Calamarata agli scampi	23
Scampis • Salami piquant • Safran	
Gnocchi	19
Crème de gorgonzola • Noix	
Spaghetti alla carbonara di guanciale	19
Carbonara traditionnelle à la joue de cochon	
Spaghetti al ragù	19
Ragù fait maison • Parmesan	
Pasta per bambini	14
Crème • Jambon à l'os Grandolce	

CARNE

Scaloppina alla Milanese	26
Escalope panée à la mie de pain	
Scaloppa alla parmigiana 2.0	28
Escalope panée alla parmigiana	
Tagliata di manzo alla Norcina	34
Cèpes • Crème de mascarpone à la truffe	
Filetto di manzo Chianina	38
Filet pur de bœuf • Crème de gorgonzola	
Ossobuco alla milanese	32

PESCE

Branzino alla Romanelli	27
Bar pôlé • Scampis • Mousseline de légumes	
Filetto di salmone semi-cotto	27
Filet de saumon • Mi-cuit • Moules • Safran	

Cuissons de la viande : bleu ou saignant
Accompagnement pâtes ou pommes-de-terres au four inclus
Accompagnements en supplément :
• Salade roquette et parmesan : +5€
• Légumes cuits : +5€

Le packaging du surplus que vous emportez est facturé à 0.5€ / pièce
Prix indiqués en euros, TVA et service inclus

PIZZE CLASSICHE

Marinara	10
Tomate San Marzano D.O.P. • Ail • Origan • Huile EVO	
Margherita	13
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Basilic • Huile EVO	
Margherita di bufala	15
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella di bufala D.O.P. • Basilic • Huile EVO	
Napoli	13
Tomate San Marzano D.O.P. • Filets d'anchois Cetara • Olives noires de Gaeta • Pecorino romain D.O.P. • Huile EVO	
Diavola 	15
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Salami piquant • Salami n'duja calabrais	
Capricciosa	14
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Jambon à l'os l'Antica • Pleurotes gratinées • Artichauds à la romaine avec tige • Olives noires de Gaeta	
Formaggi	17
Crème de ricotta de bufala D.O.P. • Provola d'Agerola • Gorgonzola D.O.P. • Chips de parmesan	
Tonno e Cipolla	16
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Filet de thon Cetara • Oignon rouge de Tropea • Olives noires de Gaeta	
Grandolce	14
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Jambon à l'os l'Antica • Basilic • Huile EVO	
Parmigiana	16
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Aubergines cuites en parmigiana	
Vegetariana	15
Pesto • Mozzarella Fior d'Agerola • Aubergines et courgettes frites • Artichauds à la romaine avec tige • Tomates-cerise du Vesuvio D.O.P.	
Parma	19
Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Roquette • Jambon de Parme D.O.P. 18 mois • Burrata • Parmesan 18 mois	
Quattro stagioni 2.0 	16
Tomate San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola • Jambon à l'os l'Antica • Salami piquant • Pleurotes gratinées • Olives noires de Gaeta	
Calzone napoletano 	15
Fermée • Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Ricotta de bufala D.O.P. • Salami piquant • Poivre • Basilic	

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

PIZZE MATTE

Parmigiana Scomposta (chaud-froid)	19
Crème d'aubergine • Provola d'Agerola • Mousse de parmesan • Chips d'aubergine • Tomates-cerise semi-sèches • Basilic frit • Parmesan 18 mois	
Salsiccia e Patate	18
Crème de truffe • Provola d'Agerola • Saucisse de Norcia • Chips de pommes-de-terre	
Robin Hood	21
Crème de truffe • 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 • Roquette • Parmesan 18 mois	
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 • Parmesan 18 mois	
Nonna 2.0	16
Crème de courgette • Mozzarella fior di latte • Polpettes frites • Pommes-de-terre • Ricotta di bufala D.O.P.	
Pizza frita tradizionale (typique napolitaine)	18
Fermée • Ricotta de bufala • Provola • Cretons • Jambon à l'os	
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 frais cuits minute en cuisine • Ail • Basilic	
Pablo Escobar	21
Pizza fermée • Crème de truffe • Saucisse de Norcia • Oignons • mozzarella Fior di Latte • Roquette • Parmesan 18 mois • Jambon de Parme D.O.P. 18 mois	
Tris	22
Pizza trois goûts selon l'inspiration du moment du chef	
La Matta  (chaud-froid)	21
Pizza en forme d'étoile (chaud-froid) • Tomate San Marzano D.O.P. • Mozzarella Fior d'Agerola • Pointes farcies de ricotta di bufala D.O.P. • N'duja 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 **Aucun changement possible**

DOLCI

Tiramisù traditionnel	10
Profiteroles della Nonna	10
Panacotta aux fruits de saison	9
Crème brûlée à la pistache	10
Baba au rhum	10
La Matta dolce (min 2p)	20
<i>Pizza : ricotta al pistacchio, Nutella, Caramello</i>	
Kinder pizza (min 2p)	16
Glace vanille avec Nutella fondu	9
Sgroppino au citron	10
Mousse au chocolat noir	10
Mousse de chocolat al cappuccino	10
Sabayon au Marsala	12
<i>(min. 15 min d'attente)</i>	
Caffè affogato	10
<i>Glace vanille, café, amaretto et caramello</i>	

BEVANDE CALDE

Café	3.2
Espresso	3
Véritable Cappuccino italien	4
Espresso corretto (con grappa)	5
Thé bio	4

CAFFE MIGLIORATI

Italian coffee	11
Irish coffee (l'authentique)	11

LIQUORI

Amaretto CAFFO	8
Amaretto Casonni	9
Amaretto Mazzetti	12
Limoncello LUMINI	9
Limoncello MAZZETTI d'Altavilla	12
Bailey's	9
Sambuca Secolare CAFFO	9
Fernet Branca	9
Liquore di mirtillo MAZZETTI	10
Liquore di fragolina MAZZETTI	10
Liquore di caffè / anice	9
Liquore di arancio COINTREAU	10
Liquore di crema di melone	10
Liquore di crema di mandorle	10
Liquore di clementino	10

Prix indiqués en euros, TVA et service inclus

DOLCI & DIGESTIVI



GRAPPE

Grappa CAFFO blanche	8
Grappa CAFFO ambrée	10
Grappa alla mela Zia Mina	9
Grappa al miele Zia Mina	9
Grappa al miele MAZZETTI d'Altavilla	14
Grappa di Sassicaia	16
Grappa di Barolo	10
FONTANAFREDDA	
Grappa stravecchia di Amarone	16
Grappa 3.0 Alto Grado	10
Grappa 3.0 Barricata	10
Grappa Ruché MAZZETTI	12
Grappa di moscato	14
<i>(Porto Cask Finish 1820/21)</i>	
Grappa di moscato	14
<i>(1786 Vermouth Cask Finish)</i>	
Grappa Brachetto	14
<i>(1587 Sherry Cask Finish)</i>	
Grappa di Barolo Riserva	15
Grappa stravecchia di Amarone	18
NAPOLEON	

AMARI

Amaro Gentile MAZZETTI d'Altavilla	10
Amaro Forte MAZZETTI d'Altavilla	11
Amaro Dente di Leone LA VADOTAINE	14
Amaro del Ciclista	9
Amaro Majora	10
Amaro Nepeta	10
Amaro del Capo	9
Amaro del Capo Spicy	10
Amaro Averna	9
Amaro Panorama	13

RHUMS

Bacardi blanc	9
Bacardi brun	9
Havana Club 3 ans	9
Havana Club 7 ans	10
Rhum Don Papa	12
Rhum Diplomatico	12
Contrabando Superiore 5 anos	12
38°	
Anejo Reserva Exclusiva 12 anos	14
40°	
Anejo Reserva Privata 21 anos	17
40°	

WHISKYS

Whisky J&B	9
Bourbon JACK DANIELS	10
Whisky JOHNNY WALKER	9
Whisky MACALLAN Gold	14
Whisky OBAN 14 ans	16
Whisky TALISKER SKYE	14
Puni Italian Malt Gold 43°	16
Puni Italian Malt Vina 43°	16
Puni Italian Malt Sole 46°	17
Bourbon Brimstone Smoked Corn 53°	16

VODKAS

Vodka SMIRNOFF	9
Vodka ERISTOFF	9
Vodka COSMIK Pure Diamond	10
Vodka COSMIK Gold Edition	14

Accompagnements:

Red Bull 2€

Soft 1.5€

LA MATTA PROPOSE ÉGALEMENT...



PRIVATISATION POUR ÉVÉNEMENTS

Envie d'organiser un événement privé ou professionnel dans votre restaurant LA MATTA ? A partir de 30 personnes, il est possible de privatiser la seconde salle. Une grande table pour un anniversaire, EVJF, EVJG, fête d'équipe, ... ? **LA MATTA Event** vous propose des formules sur mesure.

TRAITEUR EXTÉRIEUR

Vous organisez un event chez vous ou en extérieur et vous n'avez pas envie de vous compliquer la vie ? **LA MATTA Catering** vous propose des formules à emporter ou à livrer pour vos buffets.



APERO BOX

Vous souhaitez agrémenter votre apéritif à la maison ou chez des amis avec des produits de bouche de qualité ? **LA MATTA Box** vous offre un mix de charcuterie, fromages et crudités sélectionnés avec goût (min. 6 personnes).

TAKE-AWAY

Tous nos plats, pizze, desserts et même nos vins ainsi que d'autres produits présents dans notre mercatino peuvent être emportés. **LA MATTA Vai** c'est toute la carte de votre restaurant en take-away. Demandez bien votre carte de fidélité ;-).



BON CADEAU

A la recherche d'une idée cadeau pour un anniversaire, une réussite ou autre occasion ? **LA MATTA Gift** est un bon cadeau personnalisable (nom, date, montant).

Intéressé ? Des questions ? N'hésitez pas à nous demander sur place ou à nous contacter



LA MAISON DES LACS SRL

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