



LA MATTÀ

TRATTORIA • PIZZERIA

ORDER



SNAP



SHARE



ENJOY



• BUON • APPETITO •

FOLLOW  

#lamattaoreye @lamatta.oreye

APERITIVI CLASSICI

	8
Prosecco brut rosé	9
Champagne Madame de Maintenon	12
Vermouth rosso Bordiga	8
Vermouth bianco Bordiga	8
Vermouth riserva Bordiga	10
Porto rood (familie productie)	8
Porto witte (familie productie)	8
Cynar	7
Gancia	7
Punt e Mes vermouth en amaro	8
Ricard	9
Bitter sinasappel of tonic of soda	9
Pisang sinasappel	8

APERITIVI COCKTAILS

Aperitief La Matta	10
Instant Matta	12
Spritz klassiek	9
Spritz limoncello	10
Spritz amaretto	10
Mojito	10
Star of Negroni	10
Negroni sbagliato	9
Italian Mule	12
Vermouth rood • Ginger beer • Limoen	
Italian Dream	12
Amarettocrème • Sinaasappelsap • Prosecco	
Italian Basterd	12
Bruin rhum • Bitter • Watermeloen crème • Citroensap • Bruisend water	
Sicilian	12
Gin Kapriol dry • Tonic basil • Limoen • Basilicum	
Hugo	9
Prosecco • Vlierbessen crème • Bruisend water • Frisse munt	

APERITIVI MOCKTAILS

La Matta Saggia	8
Vres basilicum • Rietsuiker • Limoensap • Tonic basilicum	
Spritz Margherita	8
Alcoholvrij bitter • Bruisend water • Alcoholvrij prosecco	
Roma-Milano	9
Alcoholvrij vermouth • Schweppes white peach • Elderflower	
Virgin Sicilian	9
Crème van violet • Limoensap • Tonic pink pepper	

VINI DELLA CASA

Witte	Verre	1/4	1/2
Cuvée La Matta (familie productie)	5	9	16
Ontdekking selectie	7		
Keldervoorraad selectie	9		
Rosé			
Tralcio d’Asti	5	9	16
Primitivo	7		
Rouge			
Cuvée La Matta (familie productie)	5	9	16
Ontdekking selectie	7		
Keldervoorraad selectie	9		

SOFTS

	25cl	
Pepsi	3.2	
Pepsi Max	3.2	
Sinasappel	3.2	
Kersenappelsap	3.2	
Galvanina BIO (35 cl)	5	
(limonade OF orangeade OF mandarijn)		
Merinda (orangeade)	3.2	
Schweppes Tonic	3.2	
Schweppes Agrumes	3.2	
Ice-Tea • Ice-Tea peach	3.2	
	40cl	80cl
Plaat water Margherita	4.5	8
Bruisend water Margherita	4.5	8

BIRRE

Moretti (Italiaans)	3.6
Poretti (Italiaans)	3.6
Saint-Hubertus blond of witte (Belgisch)	6.5
Orval oude (Belgisch) (4 jaar)	9

GINs

Kapriol dry	10
Kapriol reden en hibiscus	11
Kapriol citroen et bergamot	11
Kapriol bloedsinaasappel en perzik	11
Kapriol bosbes	11
Aqualuce gin	14
Aqualuce gin Vice	14

ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio di manzo	19
Rund • Mini-mozzarella di bufala • Basilicum	
Carpaccio di tonno	21
Tonijn carpaccio • Crumble • Raket	
Gemarineerde garnalentaar	19
Citroen • Ricotta mousse	
Prosciutto di Parma (18 mesi)	17
Degustatie bord van 18 maanden Parmaham	
Charcuterie – Kaas plank	2p 25
Naar gelang de levering	4p 50

ANTIPASTI CALDI

Trio di montanarine	16
3 kleine gefrituurde pizza's • rode pesto • groene pesto • ricotta met truffel	
Crocchette di scarmoza e patate 	1p 15
Gevulde kroket met aardappel • Scamorza • Pikante spianata	2p 22
Burrata affumicata croccante	19
Gerookte burrata • Gepaneerd • Cacio e pepe	
Scampi	19
Crème • Verse knoflook	
Parmigiana tradizionale	15
Aubergine parmigiana	
Calamari fritti tradizionali	17

Voor grote tafels verzoeken wij onze klanten vriendelijk om het aantal gangen te beperken tot 5. De keuze voor de pizza is echter geheel aan u.

Gelieve uw allergieën door te geven op het moment van de bestelling



PASTE FRESCHE

Spaghettoni allo scoglio	27
Zeevruchten schaaldieren	
Rigatoni salsiccia e tartufata	22
Norcia worst • Truffelcrème	
Ravioli farciti all'astice	25
Kreeft • Crème van schaaldieren • Crumble van scampi	
Spaghetti chitarra freschi con crema di zuccina	21
Crème van courgette • Burrata-emulsie	
Calamarata agli scampi	23
Scampis • Pikante salami • Saffraan	
Gnocchi	19
Crème van gorgonzola • Moer	
Spaghetti alla carbonara di guanciale	19
Traditionele varkenswang carbonara	
Spaghetti al ragù	19
Bolognese • Parmezaane kaas	Kind 14
Pasta per bambini	14
Crème • Ham van bot Grandolce	

CARNE

Scaloppina alla Milanese	26
Gepaneerde svlees	
Scaloppa alla Parmigiana 2.0	28
Gepaneerde svlees Parmigiana	
Tagliata di manzo alla Norcina	34
Cèpes • Crème van mascarpone met truffel	
Filetto di manzo Chianina	38
Runderhaas • Gorgonzolacrème	
Ossobuco alla milanese	32

PESCE

Branzino alla Romanelli	27
Gebakken zeebaars • Scampis • Plantaardige mousseline	
Filetto di salmone semi-cotto	27
Zalmfilet • Halfgare • Mosselen • Saffraan	

Koken van vlees : raux of medium-rare

Bijgerecht pasta of gebakken aardappel inbegrepen

Extra bigerecht :

- Rucola sla : +5€
- Gekookte groenten : +5€

Verpakking van het overblijfsel dat u meeneemt, wordt aangerekend aan 0,5€/stuk
Prijzen in euro, inclusief BTW en service

PIZZE CLASSICHE

Marinara	10
Tomaat San Marzano D.O.P. • Knoflook • Oregano • EVO Olie	
Margherita	13
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Basilicum • EVO olie	
Margherita di bufala	15
Tomaat San Marzano D.O.P. • Mozzarella di bufala D.O.P. • Basilicum • EVO olie	
Napoli	13
Tomaat San Marzano D.O.P. • Cetara ansjovisfilet • Zwarte olijven uit Gaeta • Romeinse pecorino D.O.P. • EVO olie	
Diavola 	15
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Pittige salami • Calabrische 'nduja salami	
Capricciosa	14
San Marzano DOP • Fior d'Agerola mozzarella • Ham van bot l'Antica • Gegratineerde oesterzwammen • Romeinse artisjokken met steel • Zwarte olijven uit Gaeta	
Formaggi	17
Bufala ricotta crème D.O.P. • Provola d'Agerola • Gorgonzola D.O.P. • Parmezaanse chips	
Tonno e Cipolla	16
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola mozzarella • Cetara tonijnfilet • Tropea rode ui • Zwarte olijven uit Gaeta	
Grandolce	14
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola mozzarella • Ham van bot l'Antica • Basilicum • EVO olie	
Parmigiana	16
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Aubergine gekookt in parmigiana	
Vegetariana	15
Groen pesto • Gebakken aubergine en courgette • Romeinse artisjokken met steel • Cherrytomaten van Vesuvio D.O.P.	
Parma	19
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Rucola • Parmaham D.O.P. 18 maanden • Burrata • Parmezaan 18 maanden	
Quattro stagioni 2.0 	16
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Ham van bot l'Antica • Pittige salami • Gegratineerde oesterzwammen • Zwarte olijven uit Gaeta	
Calzone napoletano 	15
Gesloten • Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Bufala ricotta D.O.P. • Venkelsalami IGP • Peper • Basilicum	

Extra : +2 • +3 voor charcuterie • +5 voor burrata

PIZZE MATTE

Parmigiana Scomposta (warm-koud)	19
Auberginecrème • Agerola provola • Parmezaanse mousse • Auberginechips • Halfdroge cherrytomaatjes • Gebakken basilicum • 18 maanden Parmezaanse kaas	
Salsiccia e Patate	18
Crème tartufata • Provola d'Agerola • Norcia worst • Gebakken aardappelen en kruiden	
Robin Hood	21
Tartufata • Wilde paddenstoelen • Fior d'Agerola mozzarella • Parmaham D.O.P. 18 maanden	
Al Capone 	21
Centraal: margherità Een rand gevuld met N'duja calabrese • Ricotta van bufala D.O.P. • Tartufata Een rand gevuld met aubergine • Fior d'Agerola mozzarella • Norcia worst • Raket • 18 maanden Parmezaanse kaas	
Pink Lady	18
Fior d'Agerola mozzarella • Gerookte zalm • Parmezaanse kaas 18 maanden • Rucola • Citroenschil	
Nerano	18
Courgettecrème • Provola d'Agerola • Gefrituurde courgette • Courgettebloemen • Provolone uit Monaco D.O.P. • Gebakken basilicum • 18 maanden Parmezaan	
Nonna 2.0	16
Courgettecrème • Provola d'Agerola • Gebakken gehaktballetjes • Ricotta di bufala D.O.P.	
Pizza frita tradizionale (typisch Napolitaans)	18
Gesloten • Ricotta van bufala • Provola • Cretons • Ham van bot l'Antica	
Crocchettona	19
Crème van ricotta di bufala D.O.P. • Provola d'Agerola • Napolitaans Crocchè • Mortadella van Bologna I.G.P.	
Pavarotti	19
Rand gevuld met Mortadella van Bologna I.G.P. • Pistachecrème • Ricotta van bufala D.O.P. Midden : Roquette pesto • Burrata van Puglie	
Mortadella 2.0 (warm-koud)	20
Crème- en pistachezaadjes van Bronte • Stracciatella uit Puglia • Gele cherrytomaatjes van Vesuvio D.O.P. • Randen gevuld met motardella uit Bologna I.G.P.	
Cristoforo Colombo	25
Tomaat San Marzano D.O.P. • Vrecht zeevruchten à la minute gekookt • Basilicum • Knoflook	
Pablo Escobar	21
Gesloten • Truffelcrème • Norcia worst • Uien • Fior di Latte mozzarella • Roquette sla • Parmezaan kaas • Parmaham D.O.P. 18 maanden	
Tris	22
Drie smaken pizza volgens de inspiratie van de chef	
La Matta  (warm-koud)	21
Stervormige pizza • Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Tips gevuld met ricotta di bufala D.O.P. • 'nduja calabrese • Varkenswang uit Campania • Burrata uit Puglia • Rucola • Gele cherrytomaatjes van Vesuvio D.O.P.	

Opmerking : De pizze matte zijn creaties; **Geen verandering mogelijk**

DOLCI

Traditionele tiramisù	10
Profiteroles della Nonna	10
Panacotta met seizoenfruit	9
Crème brûlée met pistache	10
Rum baba	10
La Matta dolce (min 2p)	20
<i>Pizzakegel : ricotta met pistache, Nutella, Caramel</i>	
Kinder pizza (min 2p)	16
Vanille ijs met Nutella	9
Sgroppino met citroen	10
Zwarte chocolademousse	10
Chocolademousse met capuccino	10
Sabayon met Marsala (min. 15 min wachten)	12
Caffè affogato	10
<i>Vanille-ijs, koffie, amaretto en caramello</i>	

BEVANDE CALDE

Koffie	3.2
Espresso	3
Waar Italiaans Cappuccino	4
Espresso corretto (met grappa)	5
Thee bio	4

CAFFE MIGLIORATI

Italian coffee	11
Irish coffee (de authentiek)	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

Prijzen in euro, inclusief BTW en service

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 FONTANAFREDDA	10
Grappa stravecchia di Amarone	16
Grappa 3.0 Alto Grado	10
Grappa 3.0 Barricata	10
Grappa Ruché MAZZETTI	12
Grappa di moscato (Porto Cask Finish 1820/21)	14
Grappa di moscato (1786 Vermouth Cask Finish)	14
Grappa Brachetto (1587 Sherry Cask Finish)	14
Grappa di Barolo Riserva	15
Grappa stravecchia di Amarone NAPOLEON	18

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

WHISKYS

Whisky J&B	9
Bourbon JACK DANIELS	10
Whisky JOHNNY WALKER	9
Whisky MACALLAN Gold	14
Whisky OBAN 14 jaar	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

Biigerecht :
Red Bull 2€
Soft 1.5€

LA MATTA BIEDT OOK ...



PRIVATISERING VOOR EVENEMENTEN

Wilt U een privé- of professioneel evenement organiseren in uw LA MATTA-restaurant? Vanaf 30 personen is het mogelijk om de tweede kamer te privatiseren.

Een grote tafel voor een verjaardag, vrijgezellenfeest, teamfeest, etc.?

LA MATTA Event biedt u arrangementen op maat.

EXTERNE CATERING

Organiseert U thuis of buitenshuis een evenement en wilt u uw leven niet ingewikkelder maken?

LA MATTA Catering biedt afhaal- of bezorgmogelijkheden voor uw buffetten.



APERIO BOX

Wilt U uw aperitief thuis of met vrienden opwaarderen met kwaliteitsproducten om van te watertanden?

LA MATTA Box biedt U een mix van smaakvol geselecteerde charcuterie, kaas en rauwkost (min. 6 personen).

TAKE-AWAY

Al onze gerechten, pizza's, desserts en zelfs onze wijnen en andere producten aanwezig in onze mercatino kunnen worden afgehaald.

LA MATTA Vai is uw volledige afhaalrestaurantmenu. Vraag naar je klantenkaart ;-).



CADEAUBON

Op zoek naar een cadeau-idee voor een verjaardag, een succes of een andere gelegenheid?

LA MATTA Gift is een gepersonaliseerde cadeaubon (naam, datum, bedrag).

Geïnteresseerd ? Vragen? Vraag ons ter plaatse of neem contact met ons op ☺

LA MAISON DES LACS SRL

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