



# LA MATTÀ

TRATTORIA • PIZZERIA

ORDER



SNAP



SHARE



ENJOY



• BUON • APPETITO •

FOLLOW **US**  

#lamattaoreye @lamatta.oreye

## APERITIVI COCKTAILS

Apéritif La Matta	9.5
Apéritif du mois	11
Prosecco La Contesse	7
Prosecco rosé Bel Star	9
Champagne TAITTINGER	14
Champagne sans alcool	7
Spritz classique	9
Spritz limoncello	9
Spritz P31	9
Mojito	10
Negroni	9
Negroni sbagliato	9
Italian Dream	10
<i>Crème d'Amaretto • Jus d'orange • Prosecco</i>	
Hugo	7
<i>Prosecco • Crème de sureau • Eau pétillante • Menthe fraîche</i>	
Vermouth de Torino rouge	6
Vermouth de Torino blanc	6
Vermouth de Torino rouge riserva	8
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	9
Kapriol raison et hibiscus	10
Kapriol citron et bergamote	10
Kapriol orange sanguine et pêche	10
Kapriol myrtille	10
Aqualuce gin	14
Aqualuce gin Vice	14
Aqualuce gin Navi	16

## VINI DELLA CASA

Blanc	Verre	1/4	1/2
Cuvée La Matta (production familiale)	5	9	16
Fontanella Goretti « Umbria »	7		
Altire D'Alessano « Puglia »	9		
<b>Rosé</b>			
Tralcio d'Asti	5	9	16
<b>Rouge</b>			
Cuvée La Matta (production familiale)	5	9	16
Zensa Appassimento Nero D'avola	7		
Sabreo Rosso di Montepulciano Tiberini	9		

## SOFTS

	25cl		
Pepsi	3		
Pepsi Max	3		
Jus d'orange	3		
Jus de pomme cerise	3		
Lurisia (citron OU orange OU chinotto)	4.5		
Merinda ( orangeade)	3		
Schweppes 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 blonde ou blanche (belge)	5
Orval (belge)	6

LA MAISON DES LACS SRL

## ANTIPASTI FREDDI

<b>Carpaccio di manzo</b>	21
Bœuf • Sa burrata des Pouilles • Basilico	
<b>Véritable mozzarella de bufala caprese 2.0</b>	15
<b>Tartare de gambas mariné</b>	19
Citron • Mousse de ricotta	
<b>Prosciutto di Parma (18 mesi)</b>	16
Assiette de dégustation de jambon de Parme	
<b>Planche de charcuterie et fromages</b>	2p 25 4p 40
Selon arrivage	

## ANTIPASTI CALDI

<b>Trio di montanarine</b>	
Trois petites pizzas frites • pesto rouge • pesto vert • ricotta al tartufo	
<b>Crocchette di scarmoza e patate</b> 	14
Croquettes farcies de pomme-de-terre • Scamorza • Spianata piccante	
<b>Arancino</b>	15
Boule de riz panée • Pancetta • Pistacchio • Cacio e pepe	
<b>Polipo fritto</b>	19
Crème de pommes-de-terre	
<b>Melanzana farcita</b>	15
Riz • Pulpe d'aubergine • Jambon cuit à l'os	
<b>Calamari fritti tradizionali</b>	16

## 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 FRESCHE

<b>Spaghettoni allo scoglio</b>	26
Fruits de mer et crustacés • Selon arrivage	
<b>Rigatoni salsiccia e tartufata</b>	21
Saucisse de Norcia • Crème de truffe	
<b>Ravioli farciti all'astice</b>	24
Farcis au homard • Crème de crustacés • Crumble de scampis	
<b>Spaghetti con crema di melanzana</b>	18
Crème d'aubergine • Emulsion alla burrata	
<b>Calamarata agli scampi</b>	19
Scampis • Salami piquant • Safran	
<b>Gnocchi</b>	19
Crème de mascarpone • Tartufata	
<b>Spaghetti alla carbonara di guanciale</b>	18
Carbonara traditionnelle à la joue de cochon	
<b>Spaghetti al ragù</b>	17
Bolognese • Parmesan	
<b>Pasta per bambini</b>	12
Crème • Jambon	

Enf 14

## CARNE

<b>Scaloppina alla Milanese</b>	24
Escalope de veau panée à la mie de pain	
<b>Scaloppa di manzo al vino santo</b>	25
Escalope de bœuf • Vino santo	
<b>Tagliata di manzo alla Norcina</b>	32
Cèpes • Crème de mascarpone à la truffe	
<b>Tagliata di manzo alla Romana</b>	30
Copeaux de parmesan • Roquette • Vinaigre balsamique	
<b>Costata di manzo chianina</b>	35
Entrecôte de bœuf (350g) • Cacio e pepe	

## PESCE

<b>Bransino alla Romanelli</b>	27
Bar pôlé • Scampis • Mousseline de légumes	
<b>Triglia dorata</b>	24
Filet de rouget pané • Crème alla putanesca	

*Accompagnement pâtes ou pommes-de-terres au four inclus*

Accompagnements en supplément :

- Salade mixte : +5€
- Légumes cuits : +5€

# PIZZE CLASSICHE

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

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

# PIZZE MATTE

<b>Parmigiana Scomposta</b> (chaud-froid)	18
Crème d'aubergine • Provola d'Agerola • Mousse de parmesan • Chips d'aubergine • Tomates-cerise semi-sèches • Basilic frit ( <i>chaud-froid</i> )	
<b>Salsiccia e Patate</b>	16
Crème tartufata • Provola d'Agerola • Saucisse de Norcia • Pommes-de-terre cuites au four et épices	
<b>Robin Hood</b>	21
Tartufata • Champignons des bois • Mozzarella Fior d'Agerola • Jambon de Parme D.O.P. 18 mois	
<b>Al Capone</b> 	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	
<b>Pink Lady</b>	18
Fior d'Agerola • Saumon fumé • Parmesan 18 mois • Roquette • Zestes de citron	
<b>Nerano</b>	18
Crème de courgette • Provola d'Agerola • Courgettes frites • Fleurs de courgette • Provolone de Monaco D.O.P. • Basilic frit	
<b>Nonna 2.0</b>	17
Crème de courgette • Mozzarella fior di latte • Polpettes frites • Pommes-de-terre • Ricotta di bufala D.O.P.	
<b>Quattro stagioni 2.0</b> 	16
Tomate San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola • Jambon cuit • Salami piquant • Pleurotes gratinées • Olives noires de Gaeta	
<b>Crocchettona</b>	19
Crème de ricotta di bufala D.O.P. • Provola d'Agerola • Crocchè napolitain • Mortadella de Bologna I.G.P.	
<b>Pavarotti</b>	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	
<b>Mortadella 2.0</b> ( <i>chaud-froid</i> )	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	
<b>Cristoforo Colombo</b>	25
Tomate San Marzano D.O.P. • Fruits de mer	
<b>Pablo Escobar</b>	19
Pizza fermée • Crème de truffe • Saucisse de Norcia • Oignons • mozzarella Fior di Latte • Roquette • Parmesan	
<b>Tris</b>	19
Pizza trois goûts selon la fantaisie du chef	
<b>La Matta</b>  ( <i>chaud-froid</i> )	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. • 'nduja calabrese • Joue de cochon de Campania • Burrata des Pouilles • Roquette • Tomates-cerise jaunes du Vesuvio D.O.P.	

Remarque : Les pizze matte sont des créations **Aucun changement possible**

## DOLCI

---

Tiramisù traditionnel	9
Torta alla ricotta, gelato vaniglia, caramello	10
Panacotta aux fruits de saison	9
Crème brûlée à la pistache	10
Baba au rhum	10
La Matta dolce (min 2p)	20
<i>Ricotta al pistacchio, Nutella, Caramello</i>	
Kinder pizza (min 2p)	12
Glace vanille avec Nutella fondu	9
Sgroppino au citron	10
Mousse au chocolat noir	10
Cannolo siciliano	9
Sabayon au Marsala (min. 15 min d'attente)	12



## BEVANDE CALDE

---

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

## CAFFE MIGLIORATI

---

Italian coffee	11
Irish coffee	11
Amaro coffee	11



**LA MATTA**  
TRATTORIA • PIZZERIA

## GINS

---

Kapriol dry	9
Kapriol raison et hibiscus	10
Kapriol citron et bergamote	10
Kapriol orange sanguine et pêche	10
Kapriol myrtille	10
Aqualuce gin	14
Aqualuce gin Vice	14
Aqualuce gin Navi	16

## 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

## GRAPPE

---

Grappa CAFFO blanche	8
Grappa CAFFO ambrée	10
Grappa di Moscato Invecchiata 1786 MAZZETTI d'Altavilla	14
Grappa di Barolo Invecchiata 1789 MAZZETTI d'Altavilla	14
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 (1789 Bourbon Finish)	14
Grappa di Barolo Riserva	15
Grappa stravecchia di Amarone NAPOLEON	18

## 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 38°	12
Anejo Reserva Exclusiva 12 anos 40°	14
Anejo Reserva Privata 21 anos 40°	17

## 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

## 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€*