



# LA MATTÀ

TRATTORIA • PIZZERIA

ORDER



SNAP



SHARE



ENJOY



• BUON • APPETITO •

FOLLOW **US**  

#lamattaoreye @lamatta.oreye

## APERITIVI COCKTAILS

---

Aperitief La Matta	9.5
Aperitief van de maand	11
Prosecco La Contesse	7
Prosecco rosé Bel Star	9
Champagne TAITTINGER	14
Champagne alcohol vrij	7
Spritz klassiek	9
Spritz limoncello	9
Spritz P31	9
Mojito	10
Negroni	9
Negroni sbagliato	9
Italian Dream	10
<i>Amarettocrème • Sinaasappelsap • Prosecco</i>	
Hugo	7
<i>Prosecco • Vlierbessen crème • Bruisend water • Frisse munt</i>	
Vermouth van Torino rood	6
Vermouth van Torino wit	6
Vermouth van Torino rood riserva	8
Porto rood (familie productie • 25 jaar)	8
Porto witte (familie productie • 25 jaar)	8
Cynar	6
Gancia	6
Bitter sinasappel of tonic	9
La Matta saggia (alcohol vrij)	7
Bitter Margherita (alcohol vrij)	5.5

## GINS

---

Kapriol dry	9
Kapriol reden en hibiscus	10
Kapriol citroen et bergamot	10
Kapriol bloedsinaasappel en perzik	10
Kapriol bosbes	10
Aqualuce gin	14
Aqualuce gin Vice	14
Aqualuce gin Navi	16

## VINI DELLA CASA

---

	Glas	1/4	1/2
<b>Witte</b>			
Cuvée La Matta (familie productie)	5	9	16
Fontanella Goretti « Umbria »	7		
Altire D'Alessano « Puglia »	9		
<b>Rosé</b>			
Tralcio d'Asti	5	9	16
<b>Rood</b>			
Cuvée La Matta (familie productie)	5	9	16
Zensa Appassimento Nero D'avola	7		
Sabreo Rosso di Montepulciano Tiberini	9		

## SOFTS

---

	25cl		
Pepsi	3		
Pepsi Max	3		
Sinaasappelsap	3		
Kersenappelsap	3		
Lurisia (citroen OF Sinaasappel OF chinotto)	4.5		
Merinda ( orangeade)	3		
Schweppes Tonic	3		
Schweppes Agrumes	3		
Ilce-Tea • Ice-Tea pêche	3		
	40cl	80cl	
Plaat water Margherita	4.5	8	
Bruisend water Margherita	4.5	8	

## BIRRE

---

Moretti (Italiaans)	3.5
Saint-Hubertus blonde OF blanche (Belgisch)	5
Orval (Belgisch)	6


LA MAISON DES LACS SRL

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

## ANTIPASTI FREDDI

<b>Carpaccio di manzo</b>	21
Rund • Burrata van Puglie • Basilicum	
<b>Waar mozzarella van bufala caprese 2.0</b>	15
<b>Tartaar van gemarineerde gambas</b>	19
Citroen • Mousse van ricotta	
<b>Prosciutto di Parma (18 mesi)</b>	16
Degustatie bord van parmaham	
<b>Charcuterie – Kaas plank</b>	2p 25
Naar gelang de levering	4p 40

## ANTIPASTI CALDI

<b>Trio di montanarine</b>	
3 kleine gefrituurde pizza's • rode pesto • groene pesto • ricotta met truffel	
<b>Crocchette di scarmoza e patate</b> 	14
Gevulde kroket met aardappel • Scamorza • Pikante spianata	
<b>Arancino</b>	15
Gepaneerde rijstbol • Pancetta • Pistache • Cacio e pepe	
<b>Polipo fritto</b>	19
Octopus • Crème van aardappel	
<b>Melanzana farcita</b>	15
Rijst • Aubergine • Op het bot gegaarde ham	
<b>Calamari fritti tradizionali</b>	16

## LUNCH

2 gangen Hoofdgerecht + Dessert 20€

3 gangen Voorgerecht + Hoofdgerecht  
+ Dessert 30€

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



## PASTE FRESCHE

<b>Spaghettoni allo scoglio</b>	26
Zeevruchten schaaldieren	
<b>Rigatoni salsiccia e tartufata</b>	21
Norcia worst • Truffelcrème	
<b>Ravioli farciti all'astice</b>	24
Kreeft • Crème van schaaldieren • Crumble van scampi	
<b>Spaghetti con crema di melanzana</b>	18
Crème van aubergine • Emulsie van burrata	
<b>Calamarata agli scampi</b>	19
Scampis • Pikante salami • Saffraan	
<b>Gnocchi</b>	19
Crème van mascarpone • Tartufata	
<b>Spaghetti alla carbonara di guanciale</b>	18
Traditionele varkenswang carbonara	
<b>Spaghetti al ragù</b>	17
Bolognese • Parmezaane kaas	Enf 14
<b>Pasta per bambini</b>	12
Crème • Jambon	

## CARNE

<b>Scaloppina alla Milanese</b>	24
Gepaneerde kalfsvlees	
<b>Scaloppa di manzo al vino santo</b>	25
Runds escalope • Vino santo	
<b>Tagliata di manzo alla Norcina</b>	32
Cèpes • Crème van mascarpone met truffel	
<b>Tagliata di manzo alla Roma slana</b>	30
Parmezaan kaas • Roquette • Balsamico azijn	
<b>Costata di manzo chianina</b>	35
Entrecôte van rund (350g) • Cacio e pepe	

## PESCE

<b>Bransino alla Romanelli</b>	27
Baar • Scampi • Mousseline van seizoensgroenten	
<b>Triglia dorata</b>	24
Gepannerde roodbaarsfilet • Crème alla putanesca	

Bijgerecht pasta of gebakken aardappel inbegrepen

Extra bijgerecht :

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

## PIZZE CLASSICHE

<b>Marinara</b>	9
Tomaat San Marzano D.O.P. • Knoflook • Oregano • EVO Olie	
<b>Margherita</b>	12
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Basilicum • EVO olie	
<b>Margherita di bufala</b>	14
Tomaat San Marzano D.O.P. • Mozzarella di bufala D.O.P. • Basilicum • EVO olie	
<b>Napoli</b>	12
Tomaat San Marzano D.O.P. • Cetara ansjovisfilet • Zwarte olijven uit Gaeta • Romeinse pecorino D.O.P. • EVO olie	
<b>Diavola</b> 	14
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Pittige salami • Calabrische 'nduja salami	
<b>Capricciosa</b>	14
San Marzano DOP • Fior d'Agerola mozzarella • Gekookte ham • Gegratineerde oesterzwammen • Romeinse artisjokken met steel • Zwarte olijven uit Gaeta	
<b>Formaggi</b>	16
Bufala ricotta crème D.O.P. • Provola d'Agerola • Gorgonzola D.O.P. • Parmezaanse chips	
<b>Tonno e Cipolla</b>	14
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola mozzarella • Cetara tonijnfilet • Tropea rode ui • Zwarte olijven uit Gaeta	
<b>Grandolce</b>	14
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola mozzarella • Ham van bot l'Antica • Basilicum • EVO olie	
<b>Parmigiana</b>	14
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Aubergine gekookt in parmigiana	
<b>Vegetariana</b>	14
Veganistische pesto • Gebakken aubergine en courgette • Romeinse artisjokken met steel • Cherrytomaten van Vesuvio D.O.P.	
<b>Parma</b>	18
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Rucola • Parmaham D.O.P. 18 maanden • Minibufala	
<b>Calzone napoletano</b> 	16
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola Mozzarella • Bufala ricotta D.O.P. • Venkelsalami IGP • Peper • Basilicum	
<b>Pizza frita tradizionale</b> (typisch Napolitaans)	18
Gesloten • Ricotta van bufala • Provola • Cretons • Ham van bot	

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

## PIZZE MATTE

<b>Parmigiana Scomposta</b> (warm-koud)	18
Auberginecrème • Agerola provola • Parmezaanse mousse • Auberginechips • Halfdroge cherrytomatjes • Gebakken basilicum	
<b>Salsiccia e Patate</b>	16
Crème tartufata • Provola d'Agerola • Norcia worst • Gebakken aardappelen en kruiden	
<b>Robin Hood</b>	21
Tartufata • Wilde paddenstoelen • Fior d'Agerola mozzarella • Parmaham D.O.P. 18 maanden	
<b>Al Capone</b> 	21
Centraal: margherita    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	
<b>Pink Lady</b>	18
Fior d'Agerola mozzarella • Gerookte zalm • Parmezaanse kaas 18 maanden • Rucola • Citroenschil	
<b>Nerano</b>	18
Courgettecrème • Provola d'Agerola • Gefrituurde courgette • Courgettebloemen • Provolone uit Monaco D.O.P. • Gebakken basilicum	
<b>Nonna 2.0</b>	17
Tomaat San Marzano DOP • Provola d'Agerola • Gebakken gehaktballetjes • Ricotta di bufala D.O.P.	
<b>Quattro stagioni 2.0</b> 	16
Tomaat San Marzano D.O.P. • Fior d'Agerola • Gekookte ham • Pittige salami • Gegratineerde oesterzwammen • Zwarte olijven uit Gaeta	
<b>Crocchettona</b>	19
Crème van ricotta di bufala D.O.P. • Provola d'Agerola • Napolitaans Crocchè • Mortadella van Bologna I.G.P.	
<b>Pavarotti</b>	19
Rand gevuld met Mortadella van Bologna I.G.P. • Pistachecrème • Ricotta van bufala D.O.P.    Midden : Roquette pesto • Burrata van Puglie	
<b>Mortadella 2.0</b> (warm-koud)	20
Crème- en pistachezaadjes van Bronte • Stracciatella uit Puglia • Gele cherrytomatjes van Vesuvio D.O.P. • Randen gevuld met mortadella uit Bologna I.G.P.	
<b>Cristoforo Colombo</b>	25
Tomaat San Marzano D.O.P. • Zeevruchten	
<b>Pablo Escobar</b>	19
Gesloten • Truffelcrème • Norcia worst • Uien • Fior di Latte mozzarella • Roquette sla • Parmezaan kaas	
<b>Tris</b>	19
Drie smaken pizza volgens de smaak van de chef	
<b>La Matta</b>  (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 cherrytomatjes van Vesuvio D.O.P.	

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

## DOLCI

Traditionele tiramisù	9
Taartje van ricotta, vanille ijs, caramel	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)	12
Vanille ijs met Nutella	9
Sgroppino met citroen	10
Zwarte chocolademousse	10
Cannolo siciliano	9
Sabayon met Marsala ( <i>min. 15 min wachten</i> )	12

## BEVANDE CALDE

Koffie	3
Espresso	3
Waar Italiaans Cappuccino	4
Espresso corretto	5
Thee bio	4

## CAFFE MIGLIORATI

Italian coffee	11
Irish coffee	11
Amaro coffee	11



**LA MATTA**  
TRATTORIA • PIZZERIA

LA MAISON DES LACS SRL

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

Prix indiqués en euros,  
TVA et service inclus



## GINS

Kapriol dry	9
Kapriol reden en hibiscus	10
Kapriol citroen et bergamot	10
Kapriol bloedsinaasappel en perzik	10
Kapriol bosbes	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€