



# LA MATTERA

## ANTIPASTI

**L'Essenza Italiana:** 7  
Prosciutto San Daniele 24 mesi con ovoline di bufala. 18,0 €

**Tagliere Reatino x2:** 1 7 9  
Salumi e formaggi locali con verdure marinate e  
Rimpinza calda di nostra produzione 20,0 €

**Tartare di Manzo:** 7 8 10  
Senape all'antica, \*tartufo di Norcia, nocciole e stracciatella 16,0 €

## PRIMI PIATTI

**Amatriciana:** Pasta fresca con guanciale di Amatrice. 1 3 7 12,0 €

**Fregnacce alla Reatina:** Tradizione sabina reinterpretata. 1 3 12,0 €

**Tagliatelle Integrali:** Ragù bianco e \*zucca fondente. 1 3 9 12,0 €

## CONTORNI

**Insalata mediterranea:**  
Insalata mista di stagione. (ins,mix,carote, rucola, pomodorini. 10,0 €

**Patate al Forno con Rosmarino.** 5,00 €

**\*Verdure Ripassata in Padella:**  
Verdure di stagione ripassate in padella 5,00 €

## GRIGLIA E BURGER:

La nostra griglia completa l'offerta con carni selezionate e burger d'autore.

## GRIGLIA

**\*Arrosticini di Agnello (10pz):** Con salsa kefir, timo e menta 7 13,0 €

**Bistecca Pollo 2.0 (CBT):** Marinato al limone e timo 15,0 €

**Tagliata 100% Cube Roll:** 7  
Con rucola, Parmigiano,\*tartufo e glassa al balsamico 24,0 €

## BURGER

**Classic Burger:** Hamburger d'autore con pane artigianale, 1 7 10 11  
carne macinata fresca, provola affumicata, guanciale croccante,  
cipolle caramellate e la nostra Secret Sauce speciale 12,5 €

**Panino del contadino:** salsiccia paesana, cicoria aglio e olio, 1 7  
ricotta salata e zest d'arancia 11,0 €

**The "MATTERA" Smash:** Doppio Smash Burger di manzo 1 7 10 11  
selezionato, cheddar fuso, bacon croccante, cipolla caramellata e la  
nostra inconfondibile Secret Sauce, racchiusi in un morbido bun tostato 14,0 €

## L'APERITIVO

**LA MATTERA BASIC:** Champignon con salsiccia e\*broccoli, muffin 1 3 4 7  
Amatriciano con crema di pecorino, parigina bianca, igloo di salmone affumicato con  
crema di formaggio e avocado, girella di zucchina e salsiccia, chip's di patate 10,0 €

**APERITIVO DEL FORNAIO:** Crostino pane sciafo con paté sabino, 1 4 7 9 11  
crostino con pane alla curcuma stracciatella e alici, bruschetta pane ai cereali  
crudo e bufala parigina bianca Chip's di patate 10,0 €

**APE-RITO ALL'ITALIANA:** mandorle salate e\*chip's di patate 3 5,00 €

(\* ) alimento surgelato/congelato

■ LISTA ALLERGENI: VEDERE ELENCO ALLERGENI ESPOSTO SUL BANCONE

## LA NOSTRA FRIGGITORIA ARTIGIANALE

**\*Dipper's fries:** Patatina fritta perfetta. 5,00 €

**Fiori di Zucca Fritti con Mozzarella e Alici:** 1 3 4 7 4,00 €  
Delicato classico della friggitoria laziale.

**Kalimero:** Riso al nero di seppia 1 3 4 7  
con\*gamberi rosa e scamorza affumicata 3,50 €

**Mattera Fried Drop:** Praline cacio e pepe, 1 3 7 9  
crocche porchettata, olive ascolane, verdure pastellate 12,0 €

**Montanara Power-Up Trio:** classico pomodoro grana 1 4 7 8  
e basilico, mortadella e pistacchio, stracciatella e alici 10,5 €

**Classic pulled pork:** granatine saporite servite con salsa BBQ smoker 6,00 €

**Olive Ascolane:** Classiche o al tartufo 1 3 7 6,00 €

**Supplì al ragù:** Ricetta di famiglia del 1979 1 3 7 9 3,00 €

**MENU PIZZERIA:** La nostra pizza è bassa e croccante, in stile romano, con un diametro  
di 35 cm. Gli impasti a lunga lievitazione garantiscono leggerezza e digeribilità.

## PIZZE CLASSICHE

**Margherita:** Pomodoro, mozzarella, basilico fresco, olio EVO 1 7 7,00 €

**Napoli:** Pomodoro, mozzarella, alici, origano 1 4 7 8,00 €

**Diavola:** Pomodoro, mozzarella, salame piccante 1 7 8,50 €

**Fiori di Zucca e Alici:** Mozzarella, fiori di zucca, alici 1 4 7 11,0 €

**Bufala e Pachino:** 1 7  
Pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini 13,0 €

**Boscaiola:** Funghi porcini, mozzarella, salsiccia 1 7 15,0 €

## PIZZE SPECIALI DE LA MATTERA

**Il Cacio e Pepe:** 1 7  
Pizza bianca con crema di pecorino romano e pepe nero. 12,0 €

**La Montanara:** 1 7  
Base bianca, mozzarella, patate al forno, guanciale croccante  
e rosmarino. Un omaggio ai sapori del territorio 12,0 €

**L'Amatriciana:** 1 7  
Pizza rossa con sugo di pomodoro, guanciale croccante,  
pecorino e pepe nero 12,0 €

**L'Orto in Vetrina:** 1 7  
Base bianca, mozzarella, zucchine, melanzane,  
pomodorini, peperoni grigliati 11,0 €

**Margherita sbagliata:** Pomodoro, stracciatella e pesto di basilico 1 7 12,0 €

**Padellino:** crema di carciofi, pecorino e tartufo nero pregiato 1 7 15,0 €

**Padellino:** crudo e bufala 1 7 13,0 €

**Padellino:** stracciatella, mortadella e pistacchio 1 7 8 13,0 €

## DOLCI

**Tiramisù:** servito con crema inglese e cacao spolverato 1 3 6 7 8 6,00 €

**Cheesecake:** ai frutti rossi servito con coulis ai frutti rossi e frutta fresca 6 7 8 6,00 €

**Sacher:** servito con una salsa al cioccolato e lamponi 1 3 6 7 8 6,00 €

**Coppa Gelato:** con gusti di stagione 1 3 6 7 8 5,00 €

## CAFFÈ & AFFINI

Caffè espresso	1,80 €
Caffè macchiato	1,90 €
Caffè decaffeinato	1,90 €
Caffè corretto	2,00 €
Caffè ginseng / orzo	2,30 €
Caffè freddo	2,20 €
Caffelatte	2,30 €
Latte Macchiato	2,30 €
Mascherina	2,30 €

## BEVANDE CALDE

Tè caldo	4,00 €
Cioccolata calda	4,50 €

## ACQUA

San Benedetto 0,5l	1,50 €
San Benedetto 1l	2,50 €

## SOFT DRINK CLASSICI

Coca-Cola / Fanta / Sprite	
• Lattina	2,00 €
• Vetro 33 cl	2,50 €
• Plastica 45 cl	2,50 €
Schweppes Limone / Tonica / Ginger Beer / Pompelmo	3,00 €
Estathé Limone / Pesca – Vetro	2,50 €
Estathé Brick	1,50 €
Fuze Tea Lattina	2,00 €

## APERITIVO

Aperol Spritz	6,00 €
Campari Spritz	6,00 €
Aperol Soda	4,00 €
Campari Soda	4,00 €

## VINO AL CALICE

Satrico	5,00 €
Chiedere disponibilità del giorno	

## BIRRE

Peroni Nastro Azzurro	3,00 €
Raffo	3,50 €
Ichnusa	3,00 €
Ichnusa non filtrata	3,50 €
Paulaner	5,00 €
Artigianali	5,00 €

## CAPPUCCINI

Cappuccino classico	1,90 €
Cappuccino decaffeinato	2,30 €
Cappuccino d'orzo / ginseng	2,30 €
Cappuccino senza lattosio	2,20 €
Cappuccino di soia	2,40 €

## SUCCHI & SPREMUTE

Succo di frutta	2,50 €
Spremuta d'arancia fresca	3,50 €

## LINEA LURISIA

Amara	3,50 €
Tonica	3,50 €
Arancia Rossa	3,50 €
Chinotto	3,50 €
Gazzosa	3,50 €
Limonata	3,50 €

## ENERGY & SPORT DRINK

Powerade (vari gusti)	3,00 €
Red Bull	3,00 €

## ANALCOLICI

Crodino	3,00 €
Bitter Analcolico	3,00 €

## DRINK CLASSICI

Negroni	7,00 €
Americano	7,00 €
Boulevardier	7,00 €
Gin Tonic / Lemon	7,00 €
Moscow Mule	7,00 €
Mojito	7,00 €
Vodka Tonic / Lemon	7,00 €
Rum & Cola	7,00 €
Whisky Sour	7,00 €
Gin Fizz	7,00 €
Paloma	7,00 €
Margarita	7,00 €
Tommy's Margarita	7,00 €

## DRINK CLASSICI

Amaro del Capo	4,00 €
Amaro Montenegro	4,00 €
Amaro Averna	4,00 €
Amaro Lucano	4,00 €
Amaro Ramazzotti	4,00 €
Fernet Branca	4,00 €
Branca Menta	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Limoncello	4,00 €
Grappa Bianca e Barricata	4,00 €
Genziana	4,00 €
Sambuca	4,00 €
Amaro Amara	4,00 €
Stravecchio	4,00 €
Vecchia Romagna	4,00 €

# LA MATTERA

GLI ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENÙ SONO EVIDENZIATI  
DA UNA QUADRATINO ■ NUMERATO DAL COLORE ROSSO



## GLUTINE 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



## CROSTACEI E DERIVATI 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



## UOVA 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



## PESCE E DERIVATI 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



## ARACHIDI E DERIVATI 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



## SOIA E DERIVATI 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



## LATTE E DERIVATI 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



## FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



## SEDANO E DERIVATI 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



## SENAPE E DERIVATI 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



## SEMI DI SESAMO E DERIVATI 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



## LUPINO E DERIVATI 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



## MOLLUSCHI E DERIVATI 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)