



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 zuccina e salsiccia, chip’s di patate	10,0 €
APERITIVO DEL FORNAIO: Crostino pane sciapo 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 8	5,00 €

(*) alimento surgelato/congelato

■ **LISTA ALLERGENI: VEDERE ELENCO ALLERGENI ESPOSTO SUL BANCONE**

LA NOSTRA FRIGGITORIA ARTIGIANALE

*Dipper's fries: Patatina frita perfetta.	5,00 €
Fiori di Zucca Fritti con Mozzarella e Alici: 1 3 4 7	
Delicato classico della friggitoria laziale.	4,00 €
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 €
Suppli 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 1 3 4 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 / Tonic / 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 disponibilita 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 SO₂ - 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: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI 14

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