L'APERITIVO

Il nostro aperitivo inclune un drink a scelta

LA MATTERA BASIC*: 1 4 7
Muffin Amatriciano con crema al pecorino.
Parigina Bianca di nostra produzione. Igloo di Salmone affumicato, cream cheese e avocado. Zucchina Farcita con salsiccia paesana e provola affumicata. Chips di patate artigianali 14,0 €

APERITIVO DEL FORNAIO*: 1 4 7
Il Rustico: Pane sciapo della tradizione con Paté Sabino.
L'Esotico: Pane alla Curcuma con stracciatella e alici.
Il Nobile: Pane ai Cereali con Prosciutto Crudo e Bufala.
Parigina Bianca e Chips di patate artigianali 14,0 €

APE-FRITTO "CRUNCHY TIME*: 1 3
n°2 Alette Zenzero e Zagara. n°1 Supplì 1979.
n°1 O'Crokee n°1 Pulled pork.
Porzione di patatine dippers* Fries 15,0 €

APE-TAGLIERE "REATE"*: 1 7
Selezione di Salumi e Formaggi di produttori locali.
Rimpinza calda sfornata al momento.
Un assaggio di L'Etrusco 15,0 €

APE-PIZZA "IL PADELLINO"*: 1 4 7
4 Spicchi di Padellino Gourmet (tra Luce d'Amalfi o Brezza Marina). Piccola porzione di dippers* al centro 15,0 €

SOFT DRINK CLASSICI

Coca-Cola vetro 33 cl	3,50 €
Fanta vetro 33 cl	3,50 €
Sprite vetro 33 cl	3,50 €
Schweppes tonica limone	3,50 €
Schweppes tonica	3,50 €
Schweppes pompelmo	3,50 €
Estathé Limone in vetro	3,00 €
Estathé Pesca in vetro	3,00 €

COCKTAIL

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 €

VINO AL CALICE

Calice di vino	5,00 €

Chiedere disponibilità del giorno

BIRRE

Alla spina "Forst" piccola	3,50 €
Alla spina "Forst" media	6,00 €
Raffo 33cl	4,00 €
Ichnusa 33cl	4,00 €
Ichnusa non filtrata 33cl	4,50 €
Paulaner 50cl	5,00 €
Artigianali 33cl	5,00 €

ENERGY & SPORT DRINK

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

ANALCOLICI

Crodino	4,00 €
Bitter analcolico	4,00 €

BITTER

Aperol spritz	6,00 €
Campari spritz	6,00 €
Aperol soda	4,00 €
Campari soda	4,00 €

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

PANETTIERI DAL 1930

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 €
Cioccolata calda con panna	5,00 €

ACQUA

San Benedetto 0.5l	1,50 €
San Benedetto 1l	2,50 €

CAPPUCCINI

Cappuccino classico	2,10 €
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 €

ANTIPASTI

La Burratina: 1 7
Panzanella croccante, chip's di pecorino
e alici di Sciacca 12,0 €

Tagliere Reatino: 1 7
Salumi e formaggi locali con verdure marinate e
Rimpinza calda di nostra produzione 12,0 €

Tartare "Summer time": 7 8 10
Manzo con senape all'antica, granella di
pistacchio, lime e stracciatella all'olio di basilico 16,0 €

Taglierino di pizza:
Gusti assortiti 5,00 €

BURGER

Ogni burger ha il suo pane unico come gusto e scioglievolezza.
Ogni panino viene accompagnato da patatine* dippers.

Classic Burger: 1 3 7 10 11
Hamburger d'autore con pane artigianale, carne macinata fresca, provola affumicata, guanciale croccante, cipolle caramellate e la nostra Secret Sauce speciale 13,0 €

Country Burger: 1 3 7 11
Con pane artigianale, carne macinata fresca, provola, pancetta tesa, zucchine grigliate e la nostra Secret Sauce speciale. 13,0 €

The "MATTERA" Smash: 1 3 7 10 11
Doppio Smash Burger di manzo selezionato, cheddar fuso, bacon croccante, cipolla caramellata e la nostra inconfondibile Secret Sauce, racchiusi in un morbido bun tostato 14,0 €

Avena & francesina burger: 1 3 7
Sovracoscio di pollo con panatura croccante di fiocchi d'avena, insalata, pomodoro, e la nostra inconfondibile Secret Sauce, racchiusi in un pane il Saporito 13,0 €

Secret Sauce INGREDIENTI:
maionese, ketchup, senape, paprica, brandy miele

IL PANE AL CENTRO

Fornai dal 1930, per noi il pane è una questione di famiglia.

L'Etrusco: 1 7 9
Pane sciapo artigianale, prosciutto crudo dolce, scaglie di pecorino semi stagionato, crema di sedano e pesto di pomodori secchi 11,0 €

Panino del contadino: 1 7
Salsiccia paesana, cicoria aglio e olio,
ricotta salata e zest d'arancia 12,0 €

Essenziale & Mediterranea: 1 7
Pane ai cereali antichi, fiordilatte freschissimo, melanzane fritte, pomodoro e profumo di basilico 11,0 €

PRIMI PIATTI

Tagliolino all'uovo: 1 3
Pasta fresca fatta in casa condita ai 3 pomodori
e gel di basilico 10,0 €

Fregnacce alla Reatina: 1 3
Piatto della tradizione sabina reinterpretato 10,0 €

La cacio e pepe estiva: 1 3 9
Con fiori di zucca e la freschezza del lime 12,0 €

GRIGLIA

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

Bistecca Pollo 2.0 (CBT):
Coscia di pollo marinata al limone e timo
con patatine* dippers fries 15,0 €

LA NOSTRA FRIGGITORIA ARTIGIANALE

Dippers fries:
Patatina*fritta perfetta. 5,00 €

Fiori di Zucca Fritti con Mozzarella e Alici: 1 3 4 7
Classico della friggitoria Laziale 4,00 €

Alette Zenzero e Zagara: 1 3 4 7
Ali di pollo ruspante in doppia cottura,
glassate al miele di agrumi, zenzero fresco 6,50 €

Cuoppo della Mattera: 1 3 7 9
Pralina cacio e pepe, crocchetta con
zucchine e menta, pulled pork e
tempura di verdure di stagione 12,0 €

Il Solare: 7 9
Supplì di riso allo zafferano con cuore di piselli novelli
e ragù bianco di cortile 3,50 €

O'Crokéè: 1 7
Patate con rucola, zest di limone
e cuore di scamorza affumicata 5,00 €

Patatina chip's*: 1 3 7 9
Fritta e croccante 4,00 €

Pulled Pork Summer: 1 3
Granatine saporite servite con coleslaw fresca
e salsa BBQ 7,50 €

Supplì al ragù:
antica ricetta di famiglia 1979 3,00 €

(*) alimento surgelato/congelato

PIZZERIA: La nostra pizza è bassa e croccante, in stile romano, con un diametro di 33 cm.
Gli impasti a lunga lievitazione garantiscono leggerezza e digeribilità.

PIZZE CLASSICHE

Margherita: 1 7
Pomodoro, mozzarella, basilico fresco, olio EVO 8,00 €

Napoli: 1 4 7
Pomodoro, mozzarella, alici, origano 10,0 €

Diavola: 1 7
Pomodoro, mozzarella, salame piccante 9,00 €

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

Bufala e Pachino: 1 7
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini 11,0 €

Boscaiola: 1 7
Funghi champignones, mozzarella, salsiccia 12,0 €

Boscaiola con tartufo: 1 7
Funghi champignones, mozzarella, salsiccia 14,0 €

Crostino: 1 7
mozzerella e prosciutto cotto 10,0 €

Capricciosa: 1
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
carciofini sott'olio, funghi champignones
e olive nere 13,0 €

Fresca: 1 7 8
pomodoro, bresaola, rucola e pachino 14,0 €

CONTORNI

Insalata "Hub":
Misticanza, fragole, noci, scaglie di caprino
e vinaigrette al miele e crostini di pane 10,0 €

Patate al Forno con Rosmarino. 5,00 €

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

LISTA ALLERGENI: VEDERE ELENCO ALLERGENI ESPOSTO SUL BANCONE

LA MATTERA
PANETTIERI DAL 1930

FDESIGN COMUNICAZIONE

PIZZE SPECIALI

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: 1 7
Pomodoro, stracciatella e peso di basilico 12,0 €

Confit: 1 7
Mozzarella, pomodorini confit, olive taggiasche,
pesto al basilico 13,0 €

PADELLINI GOURMET

La pizza al padellino (o al tegamino) è una specialità caratterizzata da un impasto alto, soffice e cotto all'interno di una piccola teglia circolare. Questo metodo di cottura, nato negli anni '30, permette di ottenere una base croccante con interno scioglievole

Luce d'Amalfi: 1 4 7
Stracciatella, alici di Sciacca, scorza d'arancia 13,0 €

L'essenziale: 1 7
Crudo di parma, bufala campana dop, olio evo 13,0 €

Brezza marina: 1 4 7 8
Tonno marinato, zucchine alla scapece,
ricotta e lime 14,0 €

DOLCI

Visita il bancone della nostra pasticceria artigianale vi soprenderà ogni giorno con proposte sempre nuove

Monoporzione: 6,00 €

Mignon: 1,20 €

Pasticceria secca assortita: 5,00 €

Coppa Gelato: con gusti di stagione 5,00 €