

San Mattia

La tua atmosfera tropicale a due passi dalla città.
L'unica terrazza, immersa nel verde, che ti permette di bere drink creati con ingredienti freschi e di stagione abbinati a distillati di alta qualità. Abbiamo creato una linea fresca, innovativa, pensata per non scegliere sempre "il solito" ma permetterti di scoprire sapori e profumi completamente nuovi.

Non dovrai far altro che fidarti di noi e della nostra costante voglia di innovare. Offrirti materie prime di qualità è una missione a cui non possiamo venire meno. Tutto questo è possibile grazie ad una ricerca meticolosa e motivata da una grande passione.

Il San Mattia Lounge Bar ripropone ricette originali che hanno fatto la storia utilizzando frutta fresca, erbe e spezie del nostro orto.

SAN MATTIA: COME A CASA

- Giuli & Giamma -

EXÓTIC DRINK LIST

7€

FRUIT&CHAMPAGNE

Champagne, Frutta fresca

COLEMAN

Gin Bankes, Vermouth Rosso,
Fernet

FROM THE BARREL

Scotch Whisky,
Vermouth Rosso,
Disaronno

GLORY FIZZ

Wild Turkey, Assenzio, Lime,
Zucchero, Soda

MEZCALITA

Tequila Espolón, Mezcal,
Triple Sec Gagliardo, Lime

MY MAI TAI

Rum Mix, Passion Fruit,
Apricot Brandy, Pepe, Lime



EXÓTIC DRINK LIST

7€

ZOMBIE

Rum Mix, Ananas, Passion Fruit,
Angostura, Lime, Zucchero

IN-BASIL

Infuso di Barbabietola, Zenzero,
Basilico, Lime, Zucchero

LA COLADITA

Rum Mix, Ananas, Passion
Fruit, Cocco, Lime

CLOROFILLA

Gin Bankes, Clorofilla Mix,
Pepe, Lime

PAPA DOUBLE

Rum Mix, Luxardo, Lime,
Pompelmo

L'INDECISO

Fantasia del barman di fiducia,
Ingredienti freschi,
Più o meno alcohol



SORSI DI FRUTTA

5€

INTEGRATORE

Spinaci, Agrumi Mix,
Mango, Zenzero, Stevia

GO GREEN!

Mela Verde, Menta, Basilico,
Lime, Stevia

CAROTENE

Carota, Ananas, Cúrcuma,
Pepe, Stevia

ESOTICO

Mango, Agrumi Mix, Passion,
Zenzero, Lime, Stevia

FRUIT NINJA

Mix di frutta di stagione



I RESPONSABILI

3,5€

Bibite in bottiglietta

1,5€

Acqua minerale naturale/frizzante

BIRRE

PILS

Pils - 4,9% vol "Flotzinger" 4,5€

SEA SUN SURFING

Blanche - 5,0% vol "Apache" 5,5€

DESERT MOON RIDING

American Pale Ale - 5,0% vol "Apache" 5,5€



LA CANTINETTA

Prosecco Superiore Bosco di Gica "Adami"
4€ - 25€

Franciacorta Brut Vintage "Majolini" 2014
5,5€ - 32€

Franciacorta Saten "Majolini" 2015
5,5€ - 32€

Chardonnay Extra Brut Piemonte "Cascina Ballarin"
2013
4,5€ - 28€

Ferrari Perlè Trento Doc "Ferrari" 2012
6€ - 35€

Moscato d'Asti "Emilio Vada"
3,5€ - 22€



LA CANTINETTA

Soave Monte de Toni "I Stefanini" 2018
3,5€ - 20€

Lugana Sirmio "Sgreva" 2018
3,5€ - 21€

Gewurztraminer Amperg "Klaus Lentsch" 2018.
4€ - 23€



LE GOLOSERIE

SALUMI ABBINATI A DELIZIE SOTT'OLIO

Pancetta Toscana cotta al forno a bassa temperatura 4,5€

Finocchiona IGP 4,5€

Soppressa della Lessinia 4,5€

Lardo di cinta 4,5€

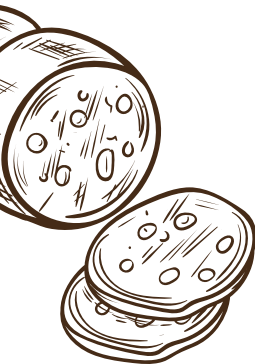
Mortadella di cinta senese 4,5€

Speck wine nobilitato
nel Recioto stagionatura 12 mesi 5€

Speck della Val d'Ultimo stagionatura 9 mesi 5€

Capocollo di cinta senese 5€

Prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 22 mesi 5€



LE GOLOSERIE

SALUMI ABBINATI A DELIZIE SOTT'OLIO

Salsiccia di cinghiale 5€

La Culotta di Walter stagionatura 24 mesi 5,5€

Culatello di Zibello DOP stagionatura 12 mesi 6,5€

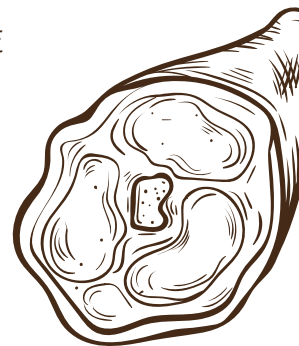
Vinappeso Giulietta nobilitato nell'Amarone
e nel Recioto stagionatura 18 mesi 7€

LATTICINI

Ricotta con mostarda artigianale di agrumi
da agricoltura biologica 4,5€

Burrata pugliese con giardiniera fatta in casa 5,5€

Mozzarella di bufala campana
con pomodoro Pachino, basilico e olive salentine 6,5€



LE GOLOSERIE

FORMAGGI ABBINATI A MOSTARDE ARTIGIANALI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Taleggio di malga 4,5€

Monte veronese DOP allevo mezzano 4,5€

Cimbrostravecchio 4,5€

Gorgonzola Malghese DOP 4,5€

Grana Padano stagionatura 24 mesi 4,5€

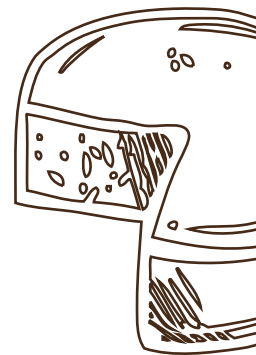
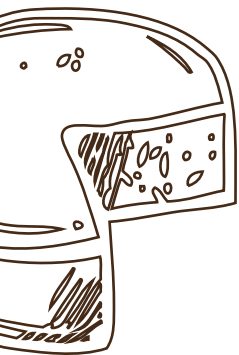
Primo sale di capra 4,5€

Kitz caciotta tenera di capra 4,5€

Bolke robiola di capra 5€

Baiz di capra 5€

Canabe blu di capra erborinato 5€



LE GOLOSERIE

PESCE

Trota Iridea marinata, crudità di zucchini,
misticanza dell'orto 6,5€

Sarde in saor con polenta di farina di mais
e grano saraceno da agricoltura biologica 6,5€

Salmerino alpino affumicato, ciuffi di valeriana,
borragine 7,5€

Anguilla affumicata, carpaccio di cetrioli, , polvere di buccia
di pomodoro e santoreggia 8,5€

Tartare di trota Iridea affinata
al miele con insalata di erbe dell'orto
8,5€

Acciughe del Mar Cantabrico, pan bruscato,
burro della Lessinia 8,5€



Questo menù è stato stampato su carta
composta dal 100% di fibre di cotone.
Rispettare l'ambiente significa rispettare
noi stessi e il nostro futuro



LOLLO'S GROUP