



♦ MENÙ ♦

Per la preparazione di ogni piatto rispettiamo il calendario stagionale della frutta e verdura scegliendo prodotti da agricoltura biologica certificata di produttori locali. Tutte le farine utilizzate provengono da agricoltura biologica e sono macinate a pietra. Cerchiamo di soddisfare qualsiasi tipo di palato: nella nostra cucina sono presenti piatti vegetariani, vegani e gluten-free.

I TAGLIERI

x2 pers. / x4 pers.

TAGLIERE DI SALUMI CLASSICO

18 / 36

Prosciutto crudo di Parma DOP stagionatura 22 mesi, Speck stagionatura 9 mesi, Mortadella, Soppressa della Lessinia, Lardo di cinta senese con delizie sott'olio di nostra produzione

TAGLIERE DI SALUMI SAN MATTIA

20 / 40

Culotta di Walter stagionatura 24 mesi, Speck Wine nobilitato nel Recioto stagionatura 12 mesi, Capocollo di Cinta Senese, Pancetta Toscana cotta a bassa temperatura, Finocchiona IGP con delizie sott'olio di nostra produzione

TAGLIERE DI FORMAGGI

18 / 36

Taleggio DOP, Monte Veronese DOP d'Allevio Mezzano, Baldmont stagionato, Gorgonzola Malghese DOP abbinati a mostarde di nostra produzione

TAGLIERE DI FORMAGGI DI CAPRA

20 / 40

Balt taleggio di Capra, Baiz di capra, Bolke robiola di capra, Kanabe blu di capra erborinato abbinati a mostarde di nostra produzione

SELEZIONE DI LATTICINI

18 / 36

Ricotta di mucca, mozzarella di bufala campana, burrata pugliese, giardiniera di nostra produzione

Tutti i salumi e formaggi sono disponibili anche in porzione singola.

Rivolgiti al nostro staff per informazioni.

ANTIPASTI

Carne cruda di Garronese Veneta, salsa al Cacio e pepe, gocce di tuorlo d'uovo 14.5

Marinata di cozze, pomodoro rustico in conserva, crostini di pane casareccio 13.5

Moscardini, conserva di pomodoro, caponata dell'orto, polenta di mais Marano fritta 12.5

Alici marinate, pan brioche, burro di malga aromatizzato alle erbe, maionese al prezzemolo 10.5

Farinata di ceci, broccolo Pugliese, provola affumicata Dop 12.5

Coperto € 2,50

Alcuni alimenti potrebbero essere congelati all'origine.

Comunica tempestivamente eventuali allergie e/o intolleranze.

PASTE E CEREALI

Tortelli fatti in casa di grano duro Senatore Cappelli ripieni di erbe e ricotta di malga, burro nocciola del Baldo, salvia frita	14.5
Gnocchi di patate fatti in casa, fonduta di Monte Veronese DOP d'Allevio Mezzano al tartufo	15.5
Riso Carnaroli, tastasal, broccolo fiolaro in diverse consistenze, funghi sbrise (minimo 2 pers.)	15.5
Gnocchetti fatti in casa di grano saraceno e farina di riso, vellutata di zucca Hokkaido, colatura di crema di latte di capra, cicoria	14.5
Fettuccine fatte in casa di grano duro Senatore Cappelli, ragù di faraona, topinambur, baldmont stagionato	14.5
Cous cous, verze, broccoli, legumi misti	13.5

CARNE

Costata di manzo scottona Simmental	6/h
Fiorentina di scottona Simmental	7.5/h
Guancia di maiale cotto a bassa temperatura, crema di patata alla senape, cime di rapa, scalogno	22.5
Tagliata di scottona Garronese Veneta, purè di cavolo nero, petali di cipolla rossa di Tropea in agrodolce, demi glace di verdure	22.5
Tomahawk di pollo, erbe e spezie dell'orto, salsa aioli	19,5
Grigliata di carne costina di maiale, salamella, pancetta, scottona di Garronese Veneta, arrosticino di cinta senese, asado di manzo, polenta (consigliato per 2 persone)	39

PESCE

Tentacoli di piovra arrostiti, crema di finocchio, cavolo Pack Choi, zucca Delica	22.5
Ombrina, sauté di erbe di stagione, patata di montagna e topinambur al forno	22.5

VERDURE DELL'ORTO

Patate sabbiose (pan gratà, spezie, erbe)	6.5
Patate fritte a spicchi	6.5
Insalata mista dell'orto	6.5
Verdure cotte di stagione	6.5
Verdure grigliate di stagione	6.5

PIZZE SPECIALI

SAN MATTIA	14	MARSALA	14.5
Mozzarella, fuori dal forno burrata pugliese, prosciutto cotto di Branchi alla brace, salsa San Mattia (ortiche, Grana Padano, olio evo, frutta secca)		Pomodoro, selezione di olive con nocciolo (Nocellara del Belice, Bella di Cerignola, Baresane) fuori dal forno acciughe del Mar Mediterraneo, burrata Pugliese, origano	
VILLA ARE	14.5	CARBONARA	14
Mozzarella, pomodoro rustico in conserva, fuori dal forno brunoise di cipolla rossa, crema di lardo alle erbe provenzali, burrata e pesto di basilico (basilico, olio evo, Grana Padano e poco aglio)		Pomodoro, mozzarella, fuori dal forno pancetta affumicata "kmo", crema all'uovo stile carbonara e prezzemolo	
SAN LEONARDO	14	ALTRO-IO	14
Pomodoro, mozzarella, selezione di olive con nocciolo (Nocellara del Belice, Bella di Cerignola, Baresane) cipolla rossa, fuori dal forno burrata, pomodori secchi e capperi "cunzati"		Mozzarella, ricotta di malga, selezione di olive con nocciolo (Nocellara del Belice, Bella di Cerignola, Baresane) , salamino piccante, pomodoro rustico in conserva, fuori dal forno ciliegine di mozzarella di malga	
GIAZZOLE	14	SOMMAVALLE	14
Pomodoro, mozzarella, fuori dal forno Crudo di Parma, burrata Pugliese, salsa San Mattia (ortiche, olio, grana e frutta secca a guscio)		Pomodoro, mozzarella, patate, sauté di porcini, tastasal "km o", fuori dal forno Prosciutto crudo di Parma e brunoise di cipolla rossa di Tropea	
PIAZZA ERBE	14.5	TORRICELLE	14
Fonduta di Monte Veronese al tartufo, mozzarella, pancetta affumicata "Km o", sauté di porcini, Grana Padano		Mozzarella, radicchio sfumato al Valpolicella, pomodoro rustico in conserva, taleggio Dop, fuori dal forno Speck stagionatura 9 mesi	
CÀ TORESELE D'INVERNO	14.5	SICILIA	14
Pomodoro, pancetta affumicata "Km o", cipolla rossa di Tropea, salamino piccante, fuori dal forno ciliegine di mozzarella di malga, gorgonzola al cucchiaino, pepe Sichuan		Pomodoro, fuori dal forno acciughe del Mar Mediterraneo, capperi cunzati di Lipari, origano	
LA LASAGNA	14	SANTA GIULIANA	14.5
Pomodoro, mozzarella, cavolo nero, gorgonzola, fuori dal forno noci, culotta di Walter stagionatura 24 mesi		Pomodoro, mozzarella, wurstel, tonno, carciofi cotti a bassa temperatura, salamino piccante, Grana Padano, fuori dal forno cipolla rossa caramellata	
TEATRO ROMANO	14.5	TAGLIAFERRO	14
Pomodoro, mozzarella, sauté del bosco (prataioli, sbrise, porcini), tastasal "km o", fuori dal forno Crudo di Parma, gorgonzola al cucchiaino		Mozzarella, pomodoro rustico in conserva, patate, fuori dal forno gorgonzola al cucchiaino, Prosciutto crudo di Parma	

PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA 8

Pomodoro, olio evo all'aglio, origano

MARGHERITA 9

Pomodoro, mozzarella, basilico

PROSCIUTTO FUNGHI 11.5

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, fuori dal forno prosciutto cotto di Branchi alla brace

CAPRICCIOSA 13.5

Pomodoro, mozzarella, sbrise, spicchi di carciofo cotti a bassa temperatura, selezione di olive con nocciolo (Nocellara del Belice, Bella di Cerignola, Baresane) capperi cunzati di Lipari, fuori dal forno prosciutto cotto di Branchi alla brace, acciuga del Mediterraneo, origano

VEGETARIANA 12.5

Vellutata di cavolo nero, mozzarella, verdure dell'orto di stagione selezione di olive con nocciolo (Nocellara del Belice, Bella di Cerignola, Baresane)

SELEZIONE DI FORMAGGI 13.5

Mozzarella, Taleggio, stracchino di malga, Piave, Grana Padano, pomodoro rustico in conserva, fuori dal forno gorgonzola al cucchiaio e pepe Sichuan

LE DOLCEZZE DI CASA

Macedonia con frutta di stagione 6.5

Torta alla robiola di malga con confettura di lamponi 7

Tiramisù al gianduia e pan di Spagna al liquore di nocciole selvatiche 7

Panna cotta aromatizzata alla vaniglia con frutti di bosco 7

Creme brûlée al cardamomo 7

LE INSALATONE

SANTORINI 12.5

Insalata dell'orto, pomodoro, cipolle rosse, capperi di Lipari, olive di Nocellara del Belice, basilico, feta greca

POLLAстра 12.5

Insalata dell'orto, valeriana, petto di pollo al vapore, olive di Nocellara del Belice, maionese di soia al prezzemolo, carote, mais

MALGA 12.5

Insalata dell'orto, rucola, pomodori, ricotta di malga, cavolo cappuccio, mandorle sbriciolate

PANNOCCHIA 12.5

Insalata dell'orto, rucola, pomodori, tonno, mais, mozzarelline, olive di Nocellara del Belice, capperi di Lipari

GIRASOLE 12.5

Insalata dell'orto, cavolo cappuccio, pomodori, ceci, daikon, germogli di soia, semi di lino, semi di girasole, polvere di noci

Salame di cioccolato 6.5

Tortino al cioccolato con cuore fondente e marmellata di stagione 7.5

Budino belga al caffè e caramello, biscuit al cioccolato 7

Sbrisolona 6.5



San Mattia

"Amiamo vedere con i nostri occhi la passione e i sacrifici degli agricoltori impegnati nella realizzazione di prodotti sani, nel rispetto dell'ambiente. e della natura. Nel nostro tempo libero preferiamo visitare personalmente le aziende agricole, le stalle, i birrifici e le cantine. Per noi la professionalità risiede nell'incessante ricerca delle materie prime e nell'incontro umano con il produttore".