

L'attesa aumenta il piacere!

Gustati i nostri sfizi prima di scegliere il tuo piatto

SALVIA IN PASTELLA 🌿 € 5,00
(G,L,CR)

Abbinamento sicuro: LA IPA del MATE

FIORI DI ZUCCA 🌿 € 5,50
(G,L,CR,SE)

BASTONCINI DI MELANZANE 🌿 € 5,00
(G,L,CR)

FRITTELLE DI ZUCCHINE 🌿 € 5,50
(G,L,CR)

Le nostre tartare
selezione Terre di Ghiata

Chiedi la disponibilità di questa settimana

La Pezzata Rossa 🍷🌿 € 14,00

Abbinamento sicuro:
LA SPECIALE del MATE

Il Bufalo 🍷🌿 € 14,00

La Romagnola 🍷🌿 € 16,00

La Limousine 🍷🌿 € 14,00

La Frisona 🍷🌿 € 15,00

**PROVALE ANCHE CON CAPPERI,
ACCIUGHE E TUORLO D'UOVO + 3,0 €**

**Le nostre proposte
INASPETTATE** →

GLI SPECIALI del MATE

CAVOLFIORE € 12,00

nocciole e tartufo nero (L,F)



CARPACCIO DI LINGUA € 13,00

crema di acciughe,
battuto di capperi e

sedano confit (P,SO,S) 🍷🌿

Abbinamento sicuro:
LA WEISS del MATE

FEGATO € 13,00

crumble al prezzemolo,
cipolle stufate e riduzione
al balsamico (L,SO,G)

CERVELLA € 10,00

di vitello alla milanese,
zucca e melograno (U,G) 🍷

I TAGLIERI selezione Terre di Ghiata

abbinamento sicuro: LA BIONDA del Mate

SELEZIONE DI FORMAGGI 🌿🍷 (L) € 14,00

SELEZIONE DI SALUMI € 14,00
(L,G,F,SO,U)

**SELEZIONE DI SALUMI
E FORMAGGI** (L,G,F,SO,U) € 16,00

accompagna il tuo tagliere

FOCACCIA 🌿🍷 € 6,00
(G)

GNOCCO FRITTO 🌿🍷 € 5,00
(G)

Abbinamento sicuro:

Lasciati guidare
nell'accostamento perfetto

La nostra filosofia

Cucinare non significa solo leggere una ricetta, ma molto di più.

Significa **creare, pensare** ma soprattutto **produrre!**

Alla base del nostro lavoro c'è la ricerca della **materia prima d'eccellenza a km zero!**
Collaborazione tra cucina, allevatori e coltivatori che danno vita alla nostra **filiera controllata!**

Primi

TAGLIOLINI al limone, burro e caviale (L,P,G,U)	€ 20,00	GNOCCHI DI SPINACI 	€ 15,00
TAGLIATELLE ALL'UOVO ragù di manzo (G,L,U,SO) Abbinamento sicuro: LA ROSSA del Mate	€ 13,00	crema di porro e Blu di Bufala (F,G,L,LU,S,SA,SM,SO,U)	
RISO CARNAROLI 	€ 15,00	RAVIOLI ALLO STRACOTTO € 15,00 di manzo, cremoso al Grana Padano e cime di rapa (S,G,U,SE,SA,SO,L)	
Strachitunt, pasta di salame e polvere di broccoli (L,U)		CASONCELLI BERGAMASCHI (F,G,L,LU,S,SA,SM,SO,U)	€ 14,00

dalla cucina

OSSOBUCO DI VITELLO  € 18,00
gremolata e riso al salto (L,U,SO)

Abbinamento sicuro:
LA SPECIALE del Mate

BRACIOLA DI MAIALE  € 13,00
alla milanese (U,G)

Provala anche con prosciutto cotto T.d.G.
e provola affumicata! + 2,5€ (G,U,L)

MANZO BRASATO   € 15,00
carciofi e polenta (SO)
Abbinamento sicuro: LA IPA del Mate

GUANCIA DI MAIALE  € 16,00
purea di patate e rosmarino (SO,L,U)



Dalla griglia

selezione Terre di Ghiata

Chiedi la disponibilità di questa settimana

LA PEZZATA ROSSA 
Abbinamento sicuro: LA IPA del Mate
Costata € 5,50/etto | Fiorentina € 6,50/etto

LA FRISONA 
Costata € 6,50/etto | Fiorentina € 7,50/etto

LA ROMAGNOLA 
Costata € 6,50/etto | Fiorentina € 7,50/etto

LA LIMOUSINE 
Costata € 6,50/etto | Fiorentina € 7,50/etto

LA TAGLIATA € 20,00 

LA PICANHA € 20,00 

contorni

**PATATE PONTIROLESI
ARROSTO**   € 5,00

**VERDURE
SPADELLATE**   € 6,00

**INSALATA
MISTA / VERDE**   € 5,00

CHIPS DI PATATE  € 4,00

Hamburger

TREÌ

€ 14,00

Hamburger di manzo 180g selezione T.d.G, mozzarella, pancetta affumicata, cipolla caramellata, lattuga e maionese (G,L,P,SE,SM,SO,U)

Abbinamento sicuro:
LA BIONDA del Mate

PEDRENG

€ 14,00

Hamburger di manzo 180g selezione T.d.G, verza brasata, mostarda di frutta e Formai de Mut (G,L,P,SE,SM,SO,U)

BUFALO

€ 13,00

Hamburger di bufalo 180g selezione T.d.G, rosti di patate, pancetta, salsa alla birra e songino (G,L,P,SE,SM,SO,U)

BRIGNÀ

€ 14,00

Pan Focaccia, pollo arrosto speziato, maionese, yogurt, cipolle rosse, cavolo cappuccio, lattuga e pomodoro (G,L,P,SE,SM,SO,U)

Abbinamento sicuro:
LA IPA del Mate

COV

€ 13,00

Hamburger di manzo 180g selezione T.d.G, scamorza affumicata alla griglia, spianata piccante e lattuga (G,P,SE,SM,SO,U)

POTA




€ 19,00

Doppio hamburger di manzo, mozzarella, pancetta affumicata, cipolla caramellata, lattuga e maionese (G,L,P,SE,SM,SO,U)

PONTIROLO

€ 14,00

SCEGLI IL TUO BURGER:

 Spinaci e broccoli
 Frumento leggermente piccante 
Pane al carbone vegetale, provolone, indivia saltata, marmellata di pomodori (G,L,P,SE,SM,SO,U)

Abbinamento sicuro:
LA WEISS del Mate

aggiunta

+ €5



**Doppio
Hamburger**

+ €5



**Mozzarella
di Bufala**

+ €3



**Pancetta
affumicata**

Le Pizze contadine

ARE

Pomodoro, fiordilatte (G,L,SA,SE)

Abbinamento sicuro: LA BIONDA del Mate

€ 10,00

ETTARO

Pomodoro, fiordilatte, funghi, prosciutto cotto, olive taggiasche (G,L,SE,SA,SO)

€ 14,00

SEMINA

Pomodoro, fiordilatte, crudo di Parma, rucola, bufala a crudo (G,L,SE,SA)

€ 15,00

POTATURA

Pomodoro, fiordilatte, Blu di Bufala, crudo di Parma (G,L,SE,SA)

€ 15,00

BIANCA DELLA CASCINA

Fiordilatte, zafferano, funghi, salsiccia (G,L,SE,SA)

€ 15,00

ISOLANA

Pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano (G,L,SE,SA,P,SO)

€ 14,00

RACCOLTA

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, stracciatella (G,L,SE,SA)

Abbinamento sicuro: LA ROSSA del Mate

€ 15,00

ORTO

Pomodoro, fiordilatte, zucchine, peperoni, melanzane, pomodorini (G,L,SE,SA)

€ 13,00

STAGIONALE

Fiordilatte, radicchio stufato, Blu di Bufala, salsiccia (G,L,SE,SA)

€ 14,00

CALZONE AGRICOLO

Pomodoro, fiordilatte, ricotta di bufala, prosciutto cotto, Grana Padano (G,L,SE,SA,U)

€ 14,00

CALZONE ALPEGGIO

Fiordilatte, trevisana, crema di champignon al profumo di tartufo, formaggio d'alpeggio, speck, rucola, Grana Padano (G,L,SE,SA,U)

€ 16,00

VANGATURA

Fiordilatte, cipolle, patate, taleggio e timo (G,L,SA,SE)

€ 13,00

PREMIATA

Pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, Grana Padano, basilico (G,L,SE,SA,U)

€ 14,00

A richiesta con mozzarella senza lattosio €1,00

Il padellino agricolo

FALCIATURA

Pomodoro, fiordilatte, basilico (G,L,SE,SA)

€ 12,00

ARATURA

Fiordilatte, cime di rapa, scamorza affumicata, pancetta (G,L,SE,SA)

€ 13,00

SARCHIATURA

Fiordilatte, scarola, olive taggiasche, acciughe e capperi (G,L,SE,SA)

€ 14,00

Abbinamento sicuro:
LA WEISS del Mate



Le pizze

senza glutine

Abbinamento sicuro: LA BIONDA del Mate 

MARGHERITA  
Pomodoro, fiordilatte,
basilico (L)



€ 13,00

AI 4 FORMAGGI  
Fiordilatte, provola,
Blu di bufala, formai
de mut (L)

€ 15,00

AL CRUDO 
Pomodoro, fiordilatte,
crudo di Parma (L)

€ 16,00

ALLE VERDURE  
Pomodoro, fiordilatte,
verdure (L)

€ 15,00

AL SALAME PICCANTE 
Pomodoro, fiordilatte,
salame piccante (L)

€ 15,00

AL COTTO 
Pomodoro, fiordilatte,
prosciutto cotto, funghi (L)

€ 16,00

A richiesta con mozzarella
senza lattosio €1,00

aggiunte



+€5

Mozzarella
di Bufala



+€3

Formaggi



+€5

Stracciatella



+€3

Salumi



+€3

Verdure

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei nostri piatti sono sempre acquistati freschi dalle nostre aziende agricole e dai fornitori, durante i processi di lavorazione delle materie prime e dei piatti, gli stessi alimenti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento, refrigerazione e congelamento. Vi invitiamo quindi a chiedere al personale di sala tutte le informazioni ancor prima di scegliere il vostro menu preferito.

[A] - ARACHIDI
[CR] - CROSTACEI
[G] - GLUTINE
[F] - FRUTTA SECCA
[L] - LATTICINI

[LU] - LUPINI
[MO] - MOLLUSCHI
[P] - PESCE
[S] - SEDANO
[SA] - SOIA

[SE] - SENAPE
[SM] - SESAMO
[SO] - SOLFITI
[U] - UOVO

simboli



Senza
glutine



Vegetariano



Senza
lattosio

A cena e nei pranzi di Sabato e festivi coperto e servizio: 3,00 €