

Antica Trattoria **Al Matarèl** Solo Specialità

“Non è solo nutrirsi ma bibere, e chi sa mangiare sa bibere”.

non Confucio ma Marco

Antipasti

<i>Tallone di salame della casa</i>	€ 4,00
<i>Carpione di sarde</i>	8,00
<i>Nervetti</i>	8,00
<i>Porcinelli all'agro</i>	12,00

Primi Piatti

<i>Tortelloni "Al Matarèl"</i>	€ 16,00
<i>Tortelloni ricotta e spinaci</i>	15,00
<i>Tortelloni di zucca</i>	18,00
<i>Tortelloni ai Tre Sapori</i>	16,00
<i>Risotto alla milanese</i>	16,00
<i>Risotto alla monzese</i>	16,00
<i>Risotto ai funghi porcini</i>	18,00
<i>Tagliatelle fresche ai funghi porcini</i>	18,00
<i>Tagliatelle fresche allo stracotto</i>	16,00
<i>Tagliatelle fresche al cinghiale</i>	17,00
<i>Minestrone classico</i>	12,00

Secondi Piatti

<i>Mondeghili all'antica</i>	€ 19,00
<i>Cinghiale in salmì con polenta</i>	25,00
<i>Cassoeula meneghina</i>	27,00
<i>Stracotto reale di manzo</i>	24,00
<i>Rostin Negàa</i>	25,00
<i>Cotoletta alla milanese</i>	27,00
<i>Cotoletta alta</i>	29,00
<i>Ossobuco in Gremolada con risotto</i>	35,00
<i>Tortino bollente di gorgonzola</i>	16,00
<i>Teste di porcini alla milanese</i>	25,00
<i>Porcini trifolati con polenta</i>	22,00
<i>Germano con prugne</i>	25,00
<i>Busecca alla milanese</i>	18,00
<i>Rane fritte o in guazzetto</i>	26,00

Gastroafrodisiaca

<i>Lumache in umido con polenta e porcini</i>	€ 26,00
<i>Tagliatelle o risotto al tartufo Bianco d'Alba</i>	s.q.
<i>Tagliatelle o risotto alla crema di tartufo Bianco d'Alba</i>	s.q.
<i>Polenta "Fine del Mondo" al tartufo Bianco d'Alba</i>	s.q.
<i>Uova bollenti al tartufo Bianco d'Alba</i>	s.q.

Piatti Estivi

<i>Minestrone semifreddo</i>	€ 12,00
<i>Stracotto in Bellavista</i>	26,00
<i>Magatello condito</i>	24,00
<i>Magatello in salsa tonnata fresca</i>	28,00
<i>Cotoletta alla milanese Vestita</i>	30,00

Contorni

<i>Polenta di farina friulana</i>	€ 5,00
<i>Insalata mista di stagione</i>	7,00
<i>Polenta e latte</i>	5,00
<i>Formaggi assortiti</i>	12,00

Dolci e Torte

<i>Crostata di albicocche</i>	€ 8,00
<i>Michelac</i>	8,00
<i>Torta di mele</i>	8,00
<i>Castagnaccio</i>	8,00
<i>Zuppa inglese</i>	8,00
<i>Prugne al vino</i>	5,00
<i>Sorbetto al limone</i>	6,00
<i>Misto bosco o frutta</i>	6,00

<i>Coperto</i>	€ 4,00
----------------	--------

Tartufo Bianco d'Alba: €50,00 / 10 grammi

Antica Trattoria **Al Matarèl** Solo Specialità

“Non è solo nutrirsi ma bibere, e chi sa mangiare sa bibere”.

non Confucio ma Marco

Appetizers

<i>Thick home's salami slice</i>	€ 4,00
<i>Sardine carpion</i>	8,00
<i>Veal tendon's salad with onions</i>	8,00
<i>Porcini mushrooms with vinegar</i>	12,00

First Courses

<i>Tortelloni with beef stew</i>	€ 16,00
<i>Tortelloni with spinach and cheese</i>	15,00
<i>Tortelloni with pumpkin</i>	18,00
<i>Tortelloni Three Flavours</i>	16,00
<i>Milanese risotto with saffron</i>	16,00
<i>Monzese risotto with sausage</i>	16,00
<i>Risotto with Porcini mushrooms</i>	18,00
<i>Tagliatelle with Porcini mushrooms</i>	18,00
<i>Tagliatelle with beef stew</i>	16,00
<i>Tagliatelle with wild boar</i>	17,00
<i>Pasta and beans</i>	12,00
<i>Milanese classic soup</i>	12,00

Main Courses

<i>Veal and cabbage Mondeghili</i>	€ 19,00
<i>Wild boar stew with polenta</i>	25,00
<i>Pork stew Cassoeula</i>	27,00
<i>Beef stew</i>	24,00
<i>Old style cutlet Rostin Negàa</i>	25,00
<i>Milanese classic cutlet</i>	27,00
<i>Milanese thick cutlet</i>	29,00
<i>Marrowbone with saffron risotto</i>	35,00
<i>Boiling polenta and gorgonzola</i>	16,00
<i>Fried Porcini mushroom's heads</i>	25,00
<i>Trifolate Porcini with polenta</i>	22,00
<i>Duck stew with polenta</i>	25,00
<i>Braised tripe soup</i>	18,00
<i>Milanese fried frogs</i>	26,00

Aphrodisiac Special Courses

<i>Escargot</i>	€ 26,00
<i>with Porcini and polenta</i>	
<i>Tagliatelle or risotto</i>	s.q.
<i>with Bianco d'Alba white truffle</i>	
<i>Tagliatelle or risotto</i>	s.q.
<i>with white truffle cream</i>	
<i>Polenta "End Of The World"</i>	s.q.
<i>with Bianco d'Alba white truffle</i>	
<i>Boiling eggs</i>	s.q.
<i>with Bianco d'Alba white truffle</i>	

Seasonal Courses

<i>Milanese warm soup</i>	€ 12,00
<i>Bellavista beef stew</i>	26,00
<i>Seasoned Magatello beef</i>	24,00
<i>Magatello beef with tuna sauce</i>	28,00
<i>Milanese cutlet with salad</i>	30,00

Side Courses

<i>Friulan polenta</i>	€ 5,00
<i>Mixed salad</i>	7,00
<i>Polenta with milk</i>	5,00
<i>Mixed cheeses</i>	12,00

Home Made Desserts

<i>Apple pie</i>	€ 8,00
<i>Chocolate cake Michelac</i>	8,00
<i>Apricot tart</i>	8,00
<i>Chestnut pudding</i>	8,00
<i>English soup</i>	8,00
<i>Red wine prunes</i>	5,00
<i>Lemon sorbet</i>	6,00
<i>Mixed berries and fruits</i>	6,00

<i>Cover charge</i>	€ 4,00
---------------------	--------

Bianco d'Alba white truffle: €50,00 / 10 grams

Antica Trattoria Al Matarè Solo Specialità

“Non è solo nutrirsi ma bibere, e chi sa mangiare sa bibere”.

non Confucio ma Marco

Hors d'Oeuvres

<i>Talon de salami</i>	€ 4,00
<i>Carpion de sardin</i>	8,00
<i>Nerfs à l'oignon</i>	8,00
<i>Cépes au vinaigre</i>	12,00

Entrées

<i>Tortelloni au braisé</i>	€ 16,00
<i>Tortelloni ricotta et épinards</i>	15,00
<i>Tortelloni au citrouille</i>	18,00
<i>Tortelloni au Trois Saveurs</i>	16,00
<i>Risotto à la milanese</i>	16,00
<i>Risotto à la monzese</i>	16,00
<i>Risotto avec cépes</i>	18,00
<i>Tagliatelle avec cépes</i>	18,00
<i>Tagliatelle en sauce de braisé</i>	16,00
<i>Tagliatelle en sauce de sanglier</i>	17,00
<i>Pates et haricots</i>	12,00
<i>Soupe milanese</i>	12,00

Second Plats

<i>Mondeghili à l'ancienne</i>	€ 19,00
<i>Sanglier avec polenta</i>	25,00
<i>Cassoeula de porc aux choux</i>	27,00
<i>Ragout de boeuf</i>	24,00
<i>Rostin Negà</i>	25,00
<i>Cotelette milanese</i>	27,00
<i>Cotelette épais</i>	29,00
<i>Ossobuco in Gremolada avec risotto</i>	35,00
<i>Gateau chaud de gorgonzola</i>	16,00
<i>Chapeaux de cépes</i>	25,00
<i>Cépes sauté avec polenta</i>	22,00
<i>Canard sauvage aux prunes</i>	25,00
<i>Soup aux chataignes</i>	18,00
<i>Grenouilles frites</i>	26,00

Gastroaphrodisiaques

<i>Escargot en sauté</i>	€ 26,00
<i>avec cépes et polenta</i>	
<i>Tagliatelle ou risotto</i>	s.q.
<i>aux truffe Blanche de Alba</i>	
<i>Tagliatelle ou risotto</i>	s.q.
<i>aux creme de truffe Blanche</i>	
<i>Polenta "La Fin du Monde"</i>	s.q.
<i>aux truffe Blanche de Alba</i>	
<i>Oeufs aux truffe Blanche de Alba</i>	s.q.

Plats d'été

<i>Minestrone mi-froid</i>	€ 12,00
<i>Daube en Bellavista</i>	26,00
<i>Veau habillé</i>	24,00
<i>Veau en sauce au thon</i>	28,00
<i>Cotolette milanese avec salade</i>	30,00

Cotes

<i>Polenta de farine frioulaine</i>	€ 5,00
<i>Salade de saison mixte</i>	7,00
<i>Polenta avec du lait</i>	5,00
<i>Fromages assortis</i>	12,00

Desserts

<i>Tarte aux abricots</i>	€ 8,00
<i>Michelac</i>	8,00
<i>Gateau aux pommes</i>	8,00
<i>Gateau de chataignes</i>	8,00
<i>Soupe anglaise</i>	8,00
<i>Prune cuit</i>	5,00
<i>Sorbetto an citron</i>	6,00
<i>Fruit frais</i>	6,00

<i>Couvert</i>	€ 4,00
----------------	--------

Truffe Blanche de Alba: €50,00 / 10 grammes