

# Antica Trattoria **Al Matarel** 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>	€ 8
<i>Nervetti</i>	12
<i>Carpione di sarde</i>	12
<i>Rose di carciofi sott'olio</i>	14
<i>Giardiniera di verdure miste</i>	10
<i>Tortino bollente di Gorgonzola</i>	18

## Primi Piatti

<i>Tortelloni "Al Matarel"</i>	16
<i>Tortelloni ricotta e spinaci</i>	16
<i>Tortelloni di zucca</i>	18
<i>Tortelloni ai Tre Sapori</i>	17
<i>Risotto alla milanese</i>	18
<i>Risotto alla monzese</i>	18
<i>Risotto ai funghi porcini</i>	20
<i>Tagliatelle fresche ai funghi porcini</i>	20
<i>Tagliatelle fresche allo stracotto</i>	18

## Secondi Piatti

<i>Mondeghili all'antica</i>	26
<i>Cassoeula meneghina</i>	32
<i>Rostin Negàa</i>	28
<i>Cotoletta alla milanese</i>	34
<i>Ossobuco in Gremolada con risotto</i>	42
<i>Stracotto di reale di manzo</i>	28
<i>Cinghiale in salmì</i>	28
<i>Porcini trifolati con polenta</i>	26
<i>Lumache in umido</i>	28

## Bianco d'Alba

		<i>con mezza grattata</i>
<i>Tagliatelle di pasta fresca</i>	€ 70	40
<i>con tartufo Bianco d'Alba</i>		
<i>Risotto</i>	75	45
<i>con tartufo Bianco d'Alba</i>		
<i>Polenta "Fine del Mondo"</i>	85	55
<i>con tartufo Bianco d'Alba</i>		
<i>Tortino bollente</i>	70	40
<i>con tartufo Bianco d'Alba</i>		
<i>Uova bollenti</i>	65	35
<i>con tartufo Bianco d'Alba</i>		

## Contorni

<i>Polenta di farina friulana</i>	8
<i>Insalata mista di stagione</i>	8
<i>Polenta e latte</i>	8
<i>Formaggi assortiti</i>	18

## Dolci e Torte

<i>Crostata di albicocche</i>	8
<i>Michelac</i>	8
<i>Torta di mele</i>	8
<i>Castagnaccio</i>	8
<i>Zuppa inglese</i>	8
<i>Prugne al vino</i>	6
<i>Sorbetto al limone</i>	6
<i>Frutta di stagione</i>	6

**Tartufo Bianco d'Alba: €60 la grattata**