

# Antica Trattoria Al Matarè Solo Specialità

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

non Confucio ma Marco

## Hors d'Œuvres

<i>Talon de salami</i>	€ 8
<i>Nerfs à l'oignon</i>	12
<i>Carpion de sardin</i>	12
<i>Roses d'artichauts à l'huile</i>	14
<i>Légumes marinés</i>	10
<i>Gateau chaud de Gorgonzola</i>	18

## Entrées

<i>Tortelloni au braisé</i>	16
<i>Tortelloni ricotta et épinards</i>	16
<i>Tortelloni au citrouille</i>	18
<i>Tortelloni au Trois Saveurs</i>	17
<i>Risotto à la milanese</i>	18
<i>Risotto à la monzese</i>	18
<i>Risotto avec cépes</i>	20
<i>Tagliatelle avec cépes</i>	20
<i>Tagliatelle en sauce de braisé</i>	18

## Plats

<i>Mondeghili à l'ancienne</i>	26
<i>Cassoeula de porc aux choux</i>	32
<i>L'ancienne cotelette Rostin Negà</i>	28
<i>Cotelette à la milanaise</i>	34
<i>Ossobuco in Gremolada avec risotto</i>	42
<i>Ragout de boeuf</i>	28
<i>Sanglier en salmì avec polenta</i>	28
<i>Cépes sauté avec polenta</i>	26
<i>Escargots en ragout</i>	28

## Bianco d'Alba

<i>Tagliatelle</i>	€ 70	<i>demi grattage</i> 40
<i>à la truffe blanche Bianco d'Alba</i>		
<i>Risotto</i>	75	45
<i>à la truffe blanche Bianco d'Alba</i>		
<i>Polenta "La Fin du Monde"</i>	85	55
<i>à la truffe blanche Bianco d'Alba</i>		
<i>Gateau chaud</i>	70	40
<i>à la truffe blanche Bianco d'Alba</i>		
<i>Oeufs à la coque</i>	65	35
<i>à la truffe blanche Bianco d'Alba</i>		

## Guarnitures

<i>Polenta de farine frioulaine</i>	8
<i>Salade de saison mixte</i>	8
<i>Polenta avec du lait</i>	8
<i>Assortiment de fromages</i>	18

## Desserts

<i>Tarte aux abricots</i>	8
<i>Michelac</i>	8
<i>Gateau aux pommes</i>	8
<i>Gateau de chataignes</i>	8
<i>Soupe anglaise</i>	8
<i>Prune cuit</i>	6
<i>Sorbetto an citron</i>	6
<i>Fruits de saison</i>	6

Truffe Blanche de Alba: € 60 par grattage