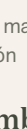
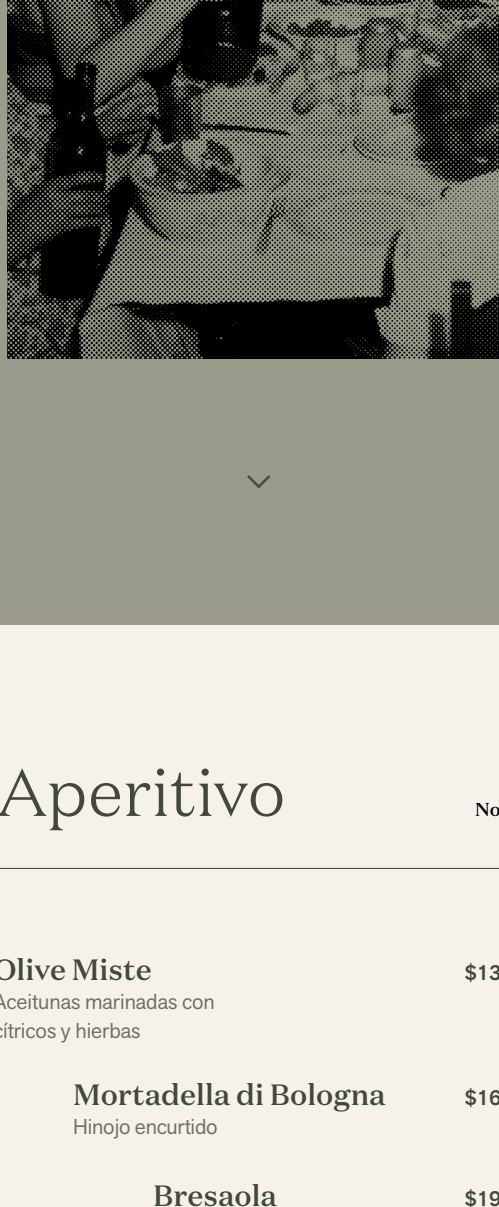


Mattea



Aperitivo

No. 1

Olive Miste \$135
Aceitunas marinadas con cítricos y hierbas

Mortadella di Bologna \$160
Hinojo encurtido

Bresaola \$190
Jitomate confitado y arúgula

Prosciutto di Parma \$195
Maduración 24 meses e Higo

Gorgonzola \$140
Queso acreamado y manzana con miel de estragón

Camembert \$160
Artesanal con compota de balsámico y cebolla

Parmigiano Reggiano \$180
Madurado 24 meses con miel de Romero

Piatto di Formaggi \$290
Quesos mixtos con compota de balsámico e higo

Affettati Misti \$330
Carnes frías mixtas – puré de jitomate, limón y arúgula

Antipasto

No. 2

Arancini Cacio e Pepe
Croqueta de arroz con mozzarella & salsa tartufata \$210

Burrata e Pomodoro \$260
Passata de jitomates rostizados, albahaca, pesto y pangrattato

Melazane alla Parmigiana \$198
Berenjena al horno con jitomate, parmigiano reggiano y pesto genovés

Carpaccio di Manzo (Black Angus) \$345
Salsa de tonnato, arúgula, alcaparra frita y láminas de parmigiano reggiano

Bruschetta con tartare de manzo e tartufo \$295
Tosta de res a cuchillo con alcaparra, parmigiano reggiano y albaca fresca

Carpaccio di pesce bianco \$295
Caviar, eneldo, cardamomo y cítricos

Insalata di barbabietole \$210
Betebeles del huerto, crema de gorgonzola, crujiente de cacahuete y balsámico añejo

Insalata verde con ricotta \$200
Hierbas verdes de temporada, limón preservado, anchoas del Cantábrico, endivia ahumada

Insalata di pomodori misti \$220
Mezcla de jitomates confitados y frescos con hinojo, pimienta y pesto genovés

Calamari Fritti \$195
Calamares Fritos con salsas de la casa

Carciofi alla Romana \$220
Alcachofas confitadas al limón, menta y láminas de parmigiano reggiano

Gnocco fritto di Prosciutto \$190
Rellena de espuma de queso, con prosciutto di parma y balsámico di Módena

Gnocco fritto di Tartufo Nero \$220
Rellena de espuma de queso, con lámina de trufa de verano

Pasta fresca e risotto

No. 3

Tortellini en brodo \$235
Rellenos de salumería & parmigiano reggiano en caldo

Fusilli al pesto \$197
Con pesto tradicional hecho en casa, piñones tostados y ricotta artesanal

Raviolo gigante di ricotta \$245
Huevo orgánico tierno, ricotta con mantequilla avellanada y piñón blanco

Cacio e pepe alla chitarra \$295
Espagueti con pimientas del mundo y pecorinos

Garganelli al burro di limone \$295
Mantequilla de limón, guisantes y piñón blanco

Ravioli ai formaggi con salsa di pomodoro \$325
Ravioles rellenos de mezcla de quesos con albahaca fresca

Pappardelle al ragù di ossobuco \$330
Ragù con jus de res

Tagliolini nere alle vongole \$325
Pasta larga de tinta de calamar, con almejas y vino blanco

Pipe Rigate all' Arrabiata \$340
Camarones y salsa de tomate picante

Culurgione ripieni di patate ricotta e Tartufo \$390
Ravioles rellenos con salsa de hongos, parmigiano y trufa negra (1 gramo)

Risotto ai Carciofi \$295
Alcachofa rostizada, pecorino & gorgonzola

Risotto allo zafferano \$345
Azafrán, tuétano, parmigiano, ragù de short rib

Tagliatelle al tartufo bianco \$465
Mantequilla orgánica, espuma de parmigiano reggiano y Trufa Blanca de Alba (1gr.)

Secondi piatti

No. 4

Polpo alla Griglia \$320
Con pure de polenta y ensalada de jitomates cherry

Pesce del giorno \$370
Lomo de pescado al horno con puré de hinojo y espárragos

Polpette alla Napoletana \$420
Albóndigas de ternera y res Angus en ragù de tomate con aceituna Kalamata & perejil frito

Short Rib \$690
18 horas de cocción, braseado con vino tinto & balsámico con puré de papa trufada

Ribeye alla Fiorentina \$975
Con papas cambray al romero, jus de res & gremolata

Tartufo Nero \$110/gramo
Trufa negra de verano

Tartufo Bianca de Umbría \$220/gramo

Contorni

No. 5

Ensalada verde \$85

Verduras rostizadas \$85

Puré de polenta \$85

Cambray al romero \$85

Jitomates orgánicos \$85

Dolci

No. 6

Sorbetto e Gelato \$95
De temporada, hechos en casa artesanalmente

Panna cotta \$160
Fresca de menta con reducción de limoncello

Tarta di mele \$175
Manzana, canela y ricotta

Cannolo Siciliani \$175
Crujiente relleno de ricotta con naranja y chocolate

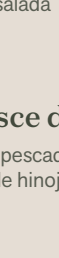
Profiteroles al limoncello \$175
Rellenos de crema de limón & cobertura de chocolate

Tiramisù \$180
Tradicional bizcocho de café y chocolate, crema de mascarpone y cacao

Isola del frutto della passione \$190
Isla flotante con salsa de maracuyá al limoncello

Tortino di Cioccolato \$210
Clásico volcán de chocolate con gelato

Cheesecake de ricotta \$210
Macadamias tostadas y mantequilla de caramelo



Monte Ararat #98,
Lomas de Chapultepec
Miguel Hidalgo, 11000
Ciudad de México

T. 55 1552 0290

@MATTEA.MX