

Mattea

 @mattea.mx



Monte Ararat 98
CDMX, 11000
Tel: 55 7977 3086

APERITIVO

Olive Miste Aceitunas marinadas con cítricos y hierbas	\$185
Salami Genovese Almendras tostadas	\$198
Bresaola Jitomate confitado y arúgula	\$198
Prosciutto di Parma Maduración 24 meses con higos	\$210
Gorgonzola Acremado con mermelada de balsámico	\$175
Queso de Oveja Artesanal Compota de manzana verde	\$195
Parmigiano Reggiano Madurado 24 meses con miel de romero	\$195
Piatto di Formaggi Quesos mixtos con compota de balsámico e higo	\$305
Affettati Misti Carnes frías mixtas – puré de jitomate, limón y arúgula	\$350

ANTIPASTO

Olive All'Ascolana Aceitunas fritas, rellenas de prosciutto	\$175
Panzerotti Empanadas italianas de mozzarella con nduja, prosciutto y salami picante (3 pz)	\$230
Melazane alla Parmigiana Berenjena al horno con jitomate, Parmigiano Reggiano y pesto genovés	\$210
Carpaccio di Pesce Bianco Pesca del día con toronja y agua de albahaca y estragón	\$290
Carpaccio di Manzo (Black angus) Salsa de tonnato, arúgula, alcaparra frita y láminas de Parmigiano Reggiano	\$360
Burrata e Barbietole Betabel, menta y crujiente de cacahuate	\$295
Battuta al Coltello Tartar de res con alioli de trufa	\$330
Insalata di Grana e Sedano Ensalada de apio, zucchini, manzana verde y Grana Padano	\$240
Insalata Verde Cogollos con aderezo de gorgonzola & anchoa	\$260
Insalata di Pomodori misti Mezcla de jitomates confitados y frescos con hinojo, pimienta y pesto genovés	\$265
Calamari Fritti Calamares fritos con salsas de la casa	\$260
Carciofi alla Romana Alcachofas confitadas al limón, menta y láminas de Parmigiano Reggiano	\$260
Gnocco Fritto di Prosciutto Rellena de espuma de queso, con Prosciutto di Parma y balsámico di Módena	\$210
Gnocco Fritto di Tartufo nero Rellena de espuma de queso, con lámina de trufa de verano	\$230

Tartufo Nero	\$110/gramo
Tartufo Bianca de Umbría	\$220/gramo

PASTA E RISOTTO

Minestrone La clásica sopa de verdura con pasta fresca	\$195
Maltagliati al Pesto di Pistacchio Pesto hecho en casa y pistache	\$230
Raviolo ai Funghi e Tartufo Raviol gigante de ragú de hongos, ricotta y huevo orgánico	\$265
Bucatini Cacio e Pepe Rosa Prosecco, Mezcla de quesos y pimienta rosa	\$330
Garganelli al Limone Salsa al limón con provolone, espárragos, edamames y jitomate cherry	\$305
Cappellacci al Burro di Salvia Ricotta y mantequilla de salvia	\$325
Caramelle di Patate e Nduja Raviol relleno de patata en salsa de nduja, pimienta & stracciatella	\$360
Mafaldine al Gambero Piccante Arrabiata rústica con camarón	\$375
Risotto al Cavolfiore Coliflor rostizada, Parmigiano Reggiano y trufa (1gr.)	\$370
Agnolotti di Maiale al Cacao Ravioles de cacao con costilla de cerdo braseada y foie gras	\$390
Risotto Frutti di Mare Risotto de tomate con calamar, pulpo y mejillones	\$395
Tagliatelle al Ragu Toscano Ragu de res al Barolo	\$395
Cannelloni d’ Anatra Ragú de Pato	\$395
Spaguetti alle Vongole Spaguetti con almeja portuguesa, vino blanco, ajo y perejil	\$365
Tagliolini al Tartufo Espuma de Parmigiano y trufa de temporada	\$610
Rosette alla Bolognese Pasta al horno a la bolognese (para compartir)	\$590

SECONDI PIATTI

Polpo alla Griglia Rostizado con polenta frita y tartar de jitomates	\$335
Cotoletta Piamontese Milanesa de cerdo con salsa de perejil	\$550
Saltimbocca alla Romana Medallones de filete con prosciutto, jus de res y puré de papa	\$490
Confit d'Anatra Pato confitado con puré de zanahoria y cereza Maraschino	\$585
Pesce del giorno al Limone Pesca del día con poro confitado, huevo de salmón, mejillones y espárragos	\$610
Ossobuco alla Milanese Chamorro de ternera estofado con risotto al azafrán	\$720
Ribeye alla Fiorentina Con papas cambray al romero, jus de res & gremolata	\$990

CONTORNI

Ensalada Verde	\$95
Verduras Rostizadas	\$95
Puré de Papa	\$95
Papa Cambray al Romero	\$95
Jitomates Orgánicos	\$95