



# FUOCO MATTO

PIZZA & GRILL RESTAURANT

MATTO  
PER  
DAVVERO

## Prosciutteria

San Daniele "Galloni" €10

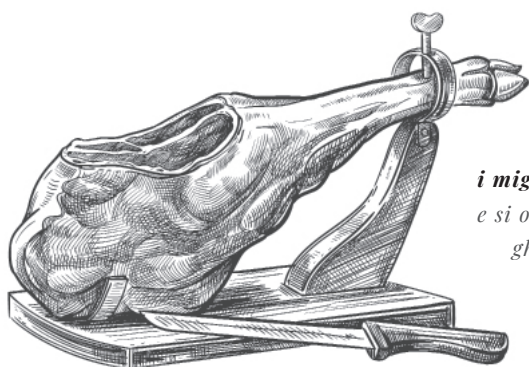
Norcino con Fegatino €13

Parma "Galloni" con Zizzona di Battipaglia €15

Burrata con Nero della Sila "Fratelli Falcone" €18

Iberico de Bellota €18

GRAN SELEZIONE DI CRUDI €20



*Iberico Bellota è tra  
i migliori prosciutti al mondo  
e si ottiene da suini nutriti con  
ghlande ed erbe naturali*

## PIZZA FRITTA



*Specialità  
servita  
in due varianti  
a scelta  
del Pizzaiolo*

€9



*Gentili Ospiti  
desideriamo  
comunicare  
che tutti  
i piatti sono  
preparati  
sul momento.*

*Il tempo di attesa  
è garanzia della  
nostra attenzione,  
cura e qualità.*

## ASSAGGI

Carpaccio di Calvana, valeriana e Parmigiano €9

Cervello fritto di vitella con confettura di fichi secchi €9

Sandwich croccante con acciughe di sicilia e stracciatella €9



**FLAN DI  
MELANZANE  
CON CREMA  
DI BURRATA** €12

**Antipasto  
Toscano**

€13

**Antipasto  
di Pesce**

€15



**Tartare  
nel Filetto**

€17

**L'Orto in  
diversi modi**

€10



# FUOCO MATTO

PIZZA & GRILL RESTAURANT

MATTO  
PER  
DAVVERO

## La nostra produzione di Pasta Fresca

Raviolo cacio e pepe con burro francese  
e polvere di liquirizia amarelli €15

Pacchero al ragù di selvaggina €15

Cappelletti ripieni al burro fuso,  
timo e gocce di ribes €16

Maccheroni al ferretto con 'Nduja di Suino Nero,  
e Burrata KmO €14

Tortello di patate, guancia croccante di grigio  
brado, erba cipollina e semi di papavero €15

LA-SA-GNA €14



## Selezione Pastificio Cocco

Lingue di Passero, all'Astice €25

Spaghetto "Matto" €15

ACQUERELLO

"Il Risotto" €16

*Considerato tra i migliori al mondo.  
Coltivato, lavorato e confezionato  
alla Tenuta Colombara (Vercelli)*

## I SECONDI

- Guancia brasata, il suo fondo e purea di sedano rapa €22

- Hamburger "Matto" €19

- Anatra ripiena €23

Entrecote di Manzetta con patate arrosto €35

- Maialino (c.b.t) Lardo di Colonnata e crema di patate allo zafferano €20

- Millefoglie di Melanzane €18

- Per gli amanti dell'Agnello: "Il taglio del giorno" con contorno di patate arrosto €28

- Il Pescato (selezione dello Chef) €24



## LA BISTECCA "Alla Fiorentina"

-CALVANINA €70/kg

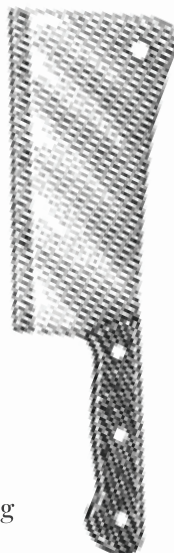
-PIEMONTESE €50/kg

-POLONIA €58/kg

-PODOLICA €60/kg

-TOMAHAWK €70/kg

-SELEZIONE "MATTA" €90-100/kg



## LA GRIGLIA

Paillard di Vitella  
con bietole saltate €24

Tagliata Manzo €23

Filetto di Manzo €30

Il "Galletto" €20



# La PIZZA

MATTO  
PER  
DAVVERO

**PIZZERIE  
D'ITALIA**

**FUOCO MATTO**  
PIZZA & GRILL RESTAURANT



**GAMBERO ROSSO**

**MARINARA** - Pomodoro San Marzano DOP "Virtuna 1934" in salsa e filetti, Aglio, Origano selvatico, Olio EVO, basilico €7,50

**MARGHERITA** - Pomodoro Pelato "Virtuna 1934" (fam. San Marzano), **Mozzarella Fiordilatte "Amozzarè KmO"**, spolverata di parmigiano, Olio EVO, basilico €8

**MARGHERITA D.O.P.** - Pomodoro Pelato "Virtuna 1934", Bufala DOP, Olio EVO, basilico €10

**ROMANA** - Pomodoro "Virtuna 1934" San Marzano, **fiordilatte "Amozzarè KmO"**, capperi di Pantelleria, Olio evo, filetti di Acciughe, origano selvatico e basilico €9,50

**PANUOZZO** - Caciocavallo, pomodoro piccadilly, **fiordilatte "Amozzarè KmO"**, rucola, olio evo, spolverata di parmigiano €9,50

**POSITANO RIVISITATA** - (base bianca) 'Nduja di Suino nero di Calabria, fiori di zucca, caciocavallo, filetti di San Marzano "Virtuna 1934" DOP, olio evo e basilico €12

**CASI E AGRUMI** - (base bianca) **fiordilatte "Amozzarè kmO"**, Bufala DOP, Caciocavallo Silano, scaglie di Grana Padano DOP, polvere di agrumi, Olio Evo e Basilico €13

**CACIOCAVALLO, SALSICCIA, FRIARIELLI o bietole (usiamo solo prodotto fresco di stagione)**  
(base bianca) Friarielli freschi (o bietole), salsiccia di Vallolmo, caciocavallo, olio evo €12

*Gentili Ospiti vi presentiamo le Pizze dalle quali non ci separeremo mai.*



## **PIZZA MATTA EVO**

(base bianca) **fiordilatte "Amozzarè KmO"**, pomodoro del piennolo giallo e rosso, porro grigliato e stufato, semi di papavero, olio Evo e basilico. €15

## **LA CRUDO**

(base bianca) Bufala DOP, basilico, pomodoro piccadilly, olio evo e Prosciutto crudo €14

## **TONNO E CIPOLLA 2.0**

(base bianca) Piennolo rosso "Virtuna 1934", All'uscita: **fiordilatte "Amozzarè kmO"**, origano, finocchietto selvatico, Tonno del Cantabrico, Cipolla di Tropea, basilico e olio evo €16

## **BURRATA E 'NDUJA**

(base bianca) con **fiordilatte "Amozzarè KmO"**, filetti di San Marzano DOP Virtuna 1934, burrata, origano selvatico, 'nduja di suino Nero di Calabria, basilico e olio evo €15

**È DISPONIBILE L'IMPASTO CON FARINA DI RISO INTEGRALE  
E ORZO GERMOGLIATO +3€**

### **LA DEGUSTAZIONE - Pizze da condividere servite a tranci**

#### **FIOR DI COTTO**

(base bianca) Filetti di San Marzano arrosto, **fiordilatte "Amozzarè KmO"**, funghi, praga affumicato, polvere di olive, olio evo, basilico €16

#### **SPECK E FORMAGGIO**

(base bianca) **fiordilatte "Amozzarè kmO"**, velli di speck "Villani" croccante, crema di taleggio, cipolla bianca caramellata, olio e basilico €16

#### **RICORDO**

#### **DI NAPULITANA**

(base covaccino) con filetti di San Marzano Dop arrosto, Fiordilatte Amozzarè KmO a mezza cottura. *In uscita:* acciughe, cucuncio, origano selvatico, olio EVO e basilico €15

#### **PANUOZZO SPECIAL**

la ricetta del giorno del nostro Pizzaiolo €15

#### **AMATRICIANA**

coulis di pomodoro del Piennolo, guanciale croccante, pecorino a scaglia fine, pepe nero, basilico €15

#### **CULATELLO GIALLA**

(base bianca) **fiordilatte "Amozzarè kmO"**, Piennolo giallo "Virtuna 1934", radicchio trevigiano marinato, culatello e basilico e olio evo €16



FUOCO MATTO

PIZZA & GRILL RESTAURANT

MATTO  
PER  
DAVVERO

## Menu Bimbi

Pasta al pomodoro €9

Pasta al ragù di razza calvana €10

Spiedo di tacchino croccante con patate arrosto €12

Mini hamburger di piemontese con patate arrosto €12

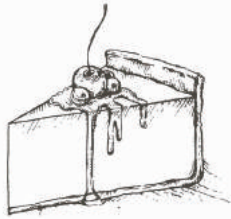
## Bevande

Acqua in bottiglia 70 cl. naturizzata €3

Acqua in bottiglia 70 cl. naturizzata e gassata €3

Coca cola alla spina 30 cl €4,50

Bibite in lattina / Coca Cola, Sprite, Fanta €4



## Dolci

Dolci di nostra produzione €6 / €8

(rivolgersi al personale di sala)

Tartufo di Pizzo calabro €7

Ananas €6

## Liquori

Amaro €4

Limoncello €4

Grappa €5

Whisky / Cognac / Rum €6-8

Coperto €2,5



## Caffetteria

Espresso €1,5

Espresso Americano €2

Espresso decaffeinato €2

Espresso D'Orzo €2

Cappuccino €3

Ginseng €2

The e Tisane €3

