

## PIQUEOS Y ENTRADAS

- Stracciatella homemade con pan campesino - 34
- Bruschetta de tomate y albahaca - 24
- Piadina de la casa - 17
- Focaccia de tomates confitados y romero - 22
- El steak tartare Mattoni - 48
- Tartare de salmón - 54
- Carpaccio de lomo curado - 39
- Pizzetta de mozzarella, prosciutto y arúgula - 25
- Pizzetta de stracciatella y pesto - 25
- Bresaola con arúgula y Grana Padano - 38
- Carpaccio de salmón - 44
- Pan campesino al ajo - 16
- Piadina de salmón ahumado, arúgula y queso crema - 52
- Tabla de quesos y fiambre - 69
- Tostón de stracciatella, higos y aceite de trufa - 24

---

## ENSALADAS

- Salmón ahumado, pecanas, hinojo y naranja - 54
- Burrata con tomates, arúgula y prosciutto - 52
- Mattoni: Pechuga de pollo, mix lechugas, arúgula, zanahoria bb, hinojo, cebolla y palta - 42
- Caprese: tomate, albahaca y mozzarella - 32
- Roast beef: arúgula, mix de lechugas, pickles, grana padano - 44
- Burrata con arúgula, higos y gorgonzola - 52

## SÁNGUCHES

- Roast beef en campesino multigrano - 39
- Costillar BBQ en ciabatta - 32
- Panini caprese - 26
- Hamburguesa Mattoni 200gr carne Angus CAB - 46
- Albóndigas en ciabatta - 29
- Hot Dog Angus CAB con relish homemade y mostaza - 36
- Pastrami a lo Reuben de vacío Angus CAB en campesino - 38
- Ciabatta con Pollo y Palta - 24
- Mixto (jamón inglés y queso edam) - 29
- Croissant Mixto - 29

## PASTAS RELLENAS

- Caramelloni de zucca y amaretti - 39
- Sacchetti de langostinos trufados - 52
- Ravioli de ricotta y espinaca - 36

---

## PASTAS

Nuestras pastas frescas están hechas de forma artesanal.  
Pídelas al peso para disfrutar en casa.

## PASTAS FRESCAS

- Linguine al pomodoro y stracciatella - 34
- Penne putanesca e peperoncino- 38
- Rigatoni carbonara- 46
- Gnocchi a los 4 quesos gratinado- 53
- Fusilli al funghi porcini e panceta - 42
- Spaghetti aglio e olio con prosciutto crocante - 31
- Spaghetti con albóndigas - 39
- Mac&Cheese Mattoni - 55
- Spaghetti Cacio e pepe - 48
- Fettuccine con ragú de cordero - 54
- Fusilli con pollo, brócoli y cebolla caramelizada - 42
- Caserecce al pesto Genoves y stracciatella - 50
- Pappardelle bolognesa - 39
- Malfatti al gorgonzola - 45
- Fettuccine al filetto con lomo y champiñones - 54
- Conchiglioni con salsa nantúa y langostinos - 52
- Linguine al vongole - 46

\* Pide tu pasta sin gluten por 8 soles y Gnocchi de papa sin gluten a 16 soles (+15 min)

## CARNES Y OTROS

- Salmón fresco con vegetales bb, champiñones y espárragos - 69
- Pollo al Mattone con puré de papa amarilla y espinaca - 44
- Risotto de salmón, espinaca y queso mascarpone - 72
- Lasagna de cola de buey (20min) - 46
- Canilla de cordero con polenta - 82
- Asado de tira con maccheroni a los 4 quesos - 79
- Lasagna veggie (20min) - 42
- Lomottoni (lomo fino 250gr.) - 79

## POSTRES

- Tiramisú - 32
- Volcán de chocolate con nutella  
y helado de vainilla (15 min.) - 32
- Torta de chocolate 62% Cacao con helado  
de pistacchio - 28
- Pie de pecanas con helado de vainilla - 32
- Cannoli con pistacchio y frambuesa - 28
- Cheesecake de queso azul - 30
- Panna cotta con tomillo y frutos rojos - 26
- Pavlova - 26
- Crema volteada - 28
- Merengado de chirimoya - 26

## HELADOS

- Pistacchio (100 % Californiano) - 19
- Vainilla (100% Madagascar) - 14
- Mantequilla de maní - 14
- Café - 14
- Chocolate 60% - 14
- Nocciola - 14
- Frutos rojos - 14

## HELADOS VEGANOS

- Pistacchio - 19
- Arándanos - 19

Nuestros helados están hechos  
de forma artesanal  
en máquina italiana TELME.  
Pídelos para llevar a casa  
en presentación de LITRO o 1/2 L.