



MENU 2024

.....

**BENVENUTI PRESSO
IL RISTORO SOCI ASI
MATTI PESSETTI ASD**

Vi informiamo che non siamo un locale pubblico e per tanto
possiamo servire esclusivamente soci o aspiranti soci
Per info sul tesseramento chieder al personale di sala vi
chiediamo di comunicarci le vostre allergie o intolleranze al
momento dell'ordine

MENU FISSO

MENU DI PESCE

I numeri indicano gli allergeni

ANTIPASTO DELLA CASA DI PESCE COTTO IN BASE AL PESCATO

(1-2-4-7-9-12-14)

PRIMO A SCELTA

PRIMO DEL GIORNO

BAVETTE ALLE VONGOLE

(1-4-12-14)

BIGOLI IN SALSA

(1-4)

GNOCCHI FATTI IN CASA CON IL POLPO IN PIGNATA

(1-2-4-12-14)

SECONDO A SCELTA

IN BASE ALLA DISPONIBILITA' E AL PESCATO

FRITTURA DI PESCE DI PARANZA CON POLENTA

(1-2-4-12-14)

TONNO IN CROSTA DI SESAMO CON SALSA AL MANGO

(1-4-5-11-12)

PESCE CON SPINA

(4-12)

Accompagnati dal contorno del giorno
Antipasto, primo e secondo escluse le bevande

30 €

COPERTO 2 €

MENIU A' LA CARTE

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DI PESCE COTTO E CRUDO DELLA CASA

(1-2-4-7-9-12-14)

15 €

IMPEPATA DI COZZE AL POMODORO

(4-9-14)

10 €

CAPESANTE AL FORNO

(2-4-14)

10 €

CROSTINI DI PANE CALDO

CON BURRO FATTO IN CASA DA LATTE ITALIANO
CON FILETTI DI ALICI IN OLIO DI OLIVA

DEL CANTABRICO (90 G)

(4-7)

18 €

TARTARE DI TONNO CRUDO (150 GR)

CON EMULSIONE DI OLIO EVO, PEPE NERO,
SALE ROSA, AVOCADO E POMODORINI

(4)

18 €

TAGLIERE DI AFFETTATI MISTI E FORMAGGI CON SOTTACETI E MARMELLATA

(7)

15 €

TAGLIERE PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP E BURATTINA 100 GR CON GNOCCO FRITTO

(1-7)

15 €

INSALATONA CON INSALATA MISTA, CAROTE, POMODORO, MAIS, OLIVE, BURATTINA E TONNO

(1-4-7)

15 €

PRIMI

BAVETTE ALLE VONGOLE
(1-2-4-12-14)

10 €

BIGOLI IN SALSA
(1-4)

9 €

**GNOCCHI FATTI IN CASA
CON IL POLPO IN PIGNATTA**
(1-3-4-9-12)

10 €

GNOCCHI FATTI IN CASA AL RAGÙ
(3-9-12)

8 €

SECONDI

**FRITTURA DI PESCE DI PARANZA
DI SOLO PESCATO CON POLENTA**
(1-2-4-12-14)

18 €

**PESCE ALLA SPINA IN BASE AL PESCATO (4)
CON PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI**
DA 350 GR A 1 KG

20 €

PER 2/3 PERSONE

60 €

PADELLATA DI PESCE
(GAMBERONI, TOTANO, TONNO E COZZE)
CON POMODORO

30 €

**ORECCHIA DI ELEFANTE IMPANATA
CON PATATE FRITTE DIPPER**
(1-3-8-12)

10 €

CONTORNI E FRITTI

POTATO DIPPER
(PATATE SCAVATE CON BUCCIA)
(12)

4 €

VERDURA COTTA DI STAGIONE
4 €

INSALATA MISTA
4 €

COPERTO EURO 2,00

MENU

PIZZA

PIZZE IN PALA 50 CM

Pizza con pasta artigianale Km0 con lievitazione naturale, da mangiare dalle 2 alle 4 persone, farcite con materie prime DOP e IGP del nostro territorio

POSSIBILITA' DI FARE FINO A TRE GUSTI IN UNA PALA

MOIRA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA,
RUCOLA E GRANA PADANO DOP
(1-3-7-12)

ISLA BONITA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVE TAGGIASCHE, CARPACCIO DI
BLACK ANGUS AFFUMICATO E ROSMARINO
(1-7-12)

L'ORTO DEI MATTI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO,
VERDURE DELL'ORTO KM 0 IN BASE ALLA STAGIONALITÀ
(1-7-12)

PARMIGIANA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE FRITTE, POMODORO,
GRANA PADANO DOP, BASILICO
(1-7-9-12-3)

BABY

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO,
PATATE FRITTE E WURSTEL
(1-7-6-8-12)

CACCIO E PEPE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PECORINO ROMANO DOP,
PANCETTA PEPATA E PEPE
(1-3-7)

ALICE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO, SOPRESSA VENETA,
FUNGHI MISTI E GRANA PADANO DOP
(1-7-3-12)

GIADA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI MISTI, GORGONZOLA,
ROSMARINO E OLIO DI OLIVA EVO
(1-7-12)

24 €

GIRO PIZZA

CON PIZZA MAXI SERVITA SU TAGLIERE DI LEGNO
(NO IMPASTO NAPOLI)

REGOLAMENTO DEL GIRO PIZZA:

Il giro pizza non viene effettuato su tavoli con ordinazioni diverse dalla pizza (no ristorante)

1. Verranno servite le nostre pizze maxi su tagliere di legno per 2 ore dal momento dell'ordine. Questo non implica che si debba lasciare il tavolo finita la cena, ma si potrà continuare tranquillamente la serata per un dolce o un caffè
2. Verranno serviti 1 litro di bevande a scelta a persona fra: birra pils, bibite in bottiglia, acqua.

(Birra rossa extra ticket 2€ persona)

E' severamente vietato avanzare pizza per eccedenza di ordini, in caso contrario verra' applicato un extra ticket di 2€ a persona.
Caffe' , amari, dolci, aperitivi e vino sono costi extra giro pizza.

13 €

Bambini fino ai 14 anni di eta'

16 €

Dai 15 anni in su'

ALLERGENI PIZZA:

grano, soia, latte, uova, anidrite solforata, senape, crostacei, pesce

Potete scegliere tra impasto tradizionale oppure impasto napoletano contemporaneo (+ € 2)

I nostri impasti con farina di germe di grano vitale hanno 72h di maturazione, usiamo solo pomodoro italiano, mozzarella fior di latte e prodotti provenienti da filiera controllata italiana.

PIZZE TRADIZIONALI

TRADIZIONALE MAXI

MARINARA

POMODORO, AGLIO, ORIGANO **4,00 10,00**

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE **6,00 10,00**

PROSCIUTTO E FUNGHI

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO DI PRAGA E FUNGHI **7,50 12,00**

DIAVOLA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
SALAMINO PICCANTE **7,00 12,00**

PARIGINA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI **9,00 12,00**

VIENNESE

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
WURSTEL **7,00 12,00**

ROMANA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
ACCIUGHE **7,00 12,00**

CAPRICCIOSA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA,
FUNGHI, CARCIOFI **8,00 12,00**

QUATTRO FORMAGGI

pomodoro, mozzarella fior di latte, brie,
gorgonzola, parmigiano reggiano **8,00 12,00**

QUATTRO STAGIONI

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO DI PRAGA,
CARCIOFI E FUNGHI **8,00 12,00**

SICILIANA

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE,
SALAMINO PICCANTE, ORIGANO **8,00 12,00**

BIMBO MIX

WURSTEL ARROTOLATO SU PASTA
DELLA PIZZA SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA A ROSA **8,00**

CALZONI & BAGUETTE

CALZONE 1

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PRAGA,
FUNGHI **8,00**

CALZONE 2

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI, BRIE,
PARMIGIANO REGGIANO **8,50**

CALZONE 3

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI, MELANZANE,
GORGONZOLA, PANCETTA ARROTOLATA,
GRANA PADANO E POMODORO **9,50**

BAGUETTE 1

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA,
RADICCHIO E SPECK **8,00**

BAGUETTA 2

MOZZARELLA DI BUFALA, RICOTTA, RUCOLA,
POMODORINI E PROSCIUTTO CRUDO 18 MESI **9,00**

BAGUETTE 3

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE,
RADICCHIO E PEPERONI **8,00**

PIZZE BIANCHE

TRADIZIONALI MAXI

CREMA DI TARTUFO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI
TARTUFO, PORCINI, SPECK,
GRANA A SCAGLIE **9,00 14,00**

CACCIO E PEPE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA
CACCIO E PEPE, PANCETTA
ARROTOLATA, OLIO EVO **9,00 14,00**

AUTUNNO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
CREMA DI ZUCCA, BRIE, FUNGHI MISTI,
LARDO ERBORINATO **9,00 14,00**

RADICCHIO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO,
CHIODINI, PANCETTA AFFUMICATA,
PROVOLA **9,00 14,00**

PIZZE SPECIALI

TRADIZIONALE MAXI

MOIRA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO, ACCIUGHE,
SALAMINO PICCANTE, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA, PANCETTA
AFFUMICATA, PARMIGIANO REGGIANO **9,50 16,00**

SAMUEL

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI,
GORGONZOLA, MELANZANE, PANCETTA ARROTOLATA,
GRANA PADANA **9,00 16,00**

OFELIA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO GENOVESE,
POMODORINI IN COTTURA **9,00 16,00**

LUCIO

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, SPIANATA CALABRA,
OLIVE TAGGIASCHE, ROSMARINO **9,00 16,00**

CIPPY

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA AFFUMICATA,
PORCINI, AGLIO, PARMIGIANO REGGIANO **9,00 16,00**

FLO'

POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, RUCOLA, BURRATA,
PROSCIUTTO CRUDO 18 MESI, POMODORINI
10,00 18,00

ORTO IN PIAZZA

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURE MISTE DI
STAGIONE,
RICOTTA **9,00 16,00**

POPY

POMODORO, MOZZARELLA, GRANA, UOVA, PANCETTA AFFUMICATA
9,00 16,00

RAGUTTINO

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PEPPERONI, CHIODINI,
PORCHETTA, BRIE, GRANA PADANO **9,50 16,00**

.....

DOLCI

I nostri dolci sono tutti fatti in casa

TIRAMISU'

(3-7-1)

PANNA COTTA

-FRUTTI DI BOSCO FRESCHI-PISTACCHIO-CARAMELLO-
CIOCCOLATO-MANGO-FRAGOLE
(7)

SALAME AL CIOCCOLATO

(7)

BISCOTTI DELLA CREDENZA

(1-3-5-6-7-8)

4 €



ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

GLI ALLERGENI SONO INDICATI NEL MENU
CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, OEZO, AVENA, FARRO, KAMUT) E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO
8. FRUTTA A GUSCIO, CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E PRODOTTI DERIVATI
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
12. ANIDRITE SOLFORATA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI



***Via Cabasadonne, 26/A,
35020 Terrassa Padovana PD***

Info e Prenotazioni:
info@mattipessetti.it
393 831 24 16

