



Siamo tornati con il nostro servizio ai tavoli e manteniamo, con delle varizioni il **Delivery e l'Asporto**, tramite telefono al numero **064881775** o con WhatsApp al numero **3389549978**.

Potete scegliere dal nostro Menu con uno **sconto del 20%** oppure su ordinazione prepariamo Paste al forno, Torte e Crostate.

Anche i **Vini** della Carta sono **scontati del 20%**.

<i>Dalla Domenica al Venerdì</i> Pranzo e Cena	<i>Zone servite</i> Zone limitrofe	<i>Consegna diretta</i> Dal nostro personale
<i>Orari per ordini</i> Pranzo entro le 12:00 Cena entro le 20:00	<i>Pagamenti alla consegna</i> Carta di credito, Bancomat, Contanti	<i>Preparazione</i> A norma di legge













*F.C. La Matriciana Srl Via del Viminale, 44. 00184 Roma*

## Pane - Bread

Prosciutto di Parma  
TANARA GIANCARLO Spa  
Langhirano - Parma

Mozzarella di Bufala DOP  
TAVERNA PENTA Azienda Agricola FILIPPO MORESE  
Bufale proprie allevate nella Piana del Sele, già nel 1754  
Pontecagnano Faiano - Salerno

## Antipasti - Starters

- Insalata di gamberi rossi\*** (Mazzara del Vallo-Sicilia) € 18,00  
Salad with red shrimps in pink sauce  
- Insalata di capesante grigliate con rughetta e pomodori datterini** € 16,00  
Grilled scallops with rocket salad and little tomatoes  
- Crudo di gamberi rossi\* e carpaccio di spigola di mare** € 25,00  
Raw red shrimps and sea-bass carpaccio  
- Medaglione di mozzarella di bufala e zucchine fritte** € 16,00  
Fried mozzarella and zucchini    
- Bresaola di Chianina con rughetta e scaglie di parmigiano**  € 16,00  
Bresaola (air-dried salted) of Chianina beef, with rocket salad and parmesan cheese
- Prosciutto di montagna tagliato a mano** (Norcia IGT), **con bufala DOP** € 18,00  
Ham cut by hand with mozzarella cheese 
- Prosciutto di Parma** (Langhirano 18 mesi) **con melone** € 16,00  
Parma ham with melon

Pasta di Grano Duro  
F.lli DE CECCO di Filippo Fara S. Martino Spa  
Pastai dal 1886 a Fara San Martino - Chieti

Guanciale SANO Salumificio Amatriciano  
Via Salaria Nuova - Accumoli

Sull'ultima pagina potete trovare la leggenda degli ALLERGENI indicati in ogni singolo piatto  
Please check all the INTOLERANCES and ALLERGIES details on the last page

## **Primi Piatti - First courses** 🌿

E' possibile richiedere pasta senza glutine – On request we prepare pasta gluten-free

<b>Bucatini alla Matriciana</b>	€ 14,00
Bucatini pasta with pork meat, tomato sauce and pecorino cheese 🍷	
<b>Rigatoni alla carbonara</b>	€ 14,00
Rigatoni pasta with pork meat, egg and pecorino cheese 🍷 🍳	
<b>Mezze maniche alla “gricia”, la Matriciana in bianco</b>	€ 14,00
Mezze maniche pasta with pork meat and pecorino cheese 🍷	
<b>Ravioli di ricotta e spinaci con salsa al pomodoro e basilico</b>	€ 14,00
Ravioli pasta filled with ricotta and spinach in tomato and basil sauce 🍷 🍳	
<b>Tonnarelli cacio e pepe</b>	€ 12,00
Tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper 🍷 🍳	
<b>Rigatoni al ragù d’agnello in bianco</b>	€ 14,00
Rigatoni pasta with lamb ragout 🍷	
<b>Risotto con asparagi</b>	€ 14,00
Rice with asparagus 🍷	

Vongole e Cozze TETA GERARDO  
A Piazza Vittorio dal 1986

Pasta fresca all’Uovo  
GATTI ANTONELLI  
dal 1953 in via Nemorense

## **Primi Piatti di Pesce - Fish first courses** 🌿

<b>Spaghetti con alici dissalate di Sciacca e pomodori datterini</b>	€ 14,00
Spaghetti with dry anchovies and fresh little datterino tomatoes 🍷	
<b>Spaghetti con vongole veraci</b>	€ 16,00
Spaghetti with clams 🍷	
<b>Linguine con spigola di mare e limone</b>	€ 16,00
Flat spaghetti with sea-bass and lemon 🍷	
<b>Mezzemaniche con cozze e pecorino, in bianco</b>	€ 14,00
Mezzemaniche pasta with mussels and pecorino cheese 🍷 🍳	
<b>Paccheri con gamberi rossi* (Mazzara del Vallo-Sicilia) e pachino</b>	€ 20,00
Paccheri pasta with red shrimps and little pachino tomatoes 🍷	

Sull'ultima pagina potete trovare la leggenda degli ALLERGENI indicati in ogni singolo piatto  
Please check all the INTOLERANCES and ALLERGIES details on the last page

Abbacchio SANDRO PETRONELLI

Non ci hanno mai deluso, prima il padre ora il figlio,  
a Piazza Vittorio dal 1950

Manzo e Vitella

MACELLERIA De ANGELIS  
dal 1927 in via Flavia

### Secondi Piatti - Main Courses

<b>Carpaccio di manzo con rughetta e scaglie di parmigiano reggiano</b>	€ 22,00
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese 	
<b>Roast beef</b> 	€ 20,00
<b>Tagliata di manzo con rughetta e pomodori datterini</b>	€ 22,00
Grilled sliced beef with rocket salad and little tomatoes 	
<b>Filetto di manzo ai ferri</b>	€ 26,00
Grilled beef fillet mignon 	
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b>	€ 32,00
Beef fillet mignon in green pepper sauce  	
<b>Straccetti di manzo (di filetto) saltati in padella</b>	€ 22,00
Thin slices of beef (Fillet mignon) sautéed 	
<b>Polpette di vitella in umido</b>	€ 15,00
Polpette of veal in traditional tomato sauce  	
<b>Vitello tonnato</b>	€ 16,00
Veal with tuna-caper sauce  	
<b>Cotoletta primavera con rughetta e pomodori datterini</b>	€ 16,00
Cotoletta alla milanese with rucket salad and little tomatoes	
<b>Saltimbocca alla romana</b>	€ 16,00
Veal escalopes with ham and sage sautéed in roman style 	
<b>Trippa alla romana con pecorino e menta</b>	€ 15,00
Roman tripe with pecorino cheese 	
<b>Costolette d'abbacchio scottadito</b>	€ 16,00
Grilled lamb chops 	
<b>Melanzane alla parmigiana</b>	€ 14,00
Gratin of eggplants with tomato, basil, mozzarella and parmesan cheese   	
<b>Asparagi alla Bismarck</b>	€ 16,00
Fresh asparagus with parmesan cheese and eggs  	

Sull'ultima pagina potete trovare la leggenda degli ALLERGENI indicati in ogni singolo piatto  
Please check all the INTOLERANCES and ALLERGIES details on the last page

Pesce ANTICA PESCHERIA GALLUZZI dal 1894  
Famiglia storica del mercato del pesce  
Via Venezia, 26

Baccalà e Capesante LONGINO & CARDENAL Spa  
Ci assicura il Baccalà "GIRALDO" dalla Spagna  
e le Capesante fresche dal Maine - USA

### Secondi Piatti di Pesce - Fish Main Courses

<b>Baccalà ai ferri</b> Grilled salt cod 🍷🐟	€ 26,00
<b>Baccalà in guazzetto con pomodori pachino e olive di Gaeta</b> Salt cod sautéed in little pachino tomatoes sauce and olives 🐟	€ 28,00
<b>Filetto di spigola di mare ai ferri o al forno con patate</b> Grilled or roasted seabass fillet 🍷🐟	€ 28,00
<b>Gamberoni rossi*</b> (Mazzara del Vallo-Sicilia) <b>spadellati al vino bianco</b> Red shrimps sautéed with white wine 🍷🍤	€ 28,00
<b>Grigliata di calamari e gamberi rossi*</b> (Mazzara del Vallo-Sicilia) Grilled squids and shrimps 🍷🐟🍤	€ 28,00
<b>Frittura di calamari</b> Fried squids and shrimps 🍷🍷🐟	€ 28,00

Frutta e Verdura ENZO e CHRISTINE  
Pensano a selezionare la nostra Frutta, le Verdure e le Olive di Gaeta  
nel Mercato di Via Cesare Balbo dal 1947

### Verdure e Contorni - Vegetables and Side dishes

<b>Asparagi all'agro o burro e parmigiano</b> Fresh asparagus with olive oil and lemon or butter and parmesan cheese 🍷	€ 8,00
<b>Cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino</b> Cicory sautéed in olive oil, garlic and hot pepper	€ 7,00
<b>Patate fritte della casa</b> Homemade french fries 🍷	€ 7,00
<b>Insalata di pomodori e rughetta</b> Tomatoes and rocket salad	€ 7,00

Sull'ultima pagina potete trovare la leggenda degli ALLERGENI indicati in ogni singolo piatto  
Please check all the INTOLERANCES and ALLERGIES details on the last page






















### La Nostra PASTICCERIA

Tutte le Torte, i Dolci e i Biscotti sono fatti  
nella cucina della Matriciana

### GELATI

I Semifreddi e il Gelato mantecato vengono fatti dalla gelateria Ciampini  
Gelatieri a Roma dal 1943.  
Il Tartufo arriva dall'Antica Gelateria del Castello a Pizzo (VV)

## Dolci e Frutta - Dessert and Fruits

<b>Dolci del giorno</b>	€ 7,00
Selection of homemade cakes    	
<b>Tiramisù</b>   	€ 8,00
<b>Crème brûlée</b>  	€ 8,00
<b>Semifreddo al pistacchio o alla nocciola</b>	€ 7,00
Pistachio or hazelnut semifreddo     	
<b>Tartufo nero artigianale di Pizzo (Calabria)</b>	€ 7,00
Tartufo ice-cream with chocolate and hazelnut   	
<b>Gelato artigianale: cioccolato, crema o limone</b>	€ 7,00
Selection of ice creams  	
<b>Fragole con zucchero e limone</b>	€ 7,00
Strawberries with sugar and lemon	
<b>Melone</b>	€ 7,00
Sliced melon	
<b>Ananas</b>	€ 7,00
Sliced PineApple	

### Caffè TAZZA d'ORO

Torrefazione fondata, da Mario Fiocchetto,  
a pochi passi dal Pantheon, nel 1946

Caffè € 2,00 - Cappuccino  € 3,00 - The € 3,00  
Camomilla e Tisane € 3,00















Sull'ultima pagina potete trovare la leggenda degli ALLERGENI indicati in ogni singolo piatto  
Please check all the INTOLERANCES and ALLERGIES details on the last page

## Intolleranze e Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate.

“Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio”.

La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

-  Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Wheat and products derived.
-  Crostacei e prodotti derivati. SheeFish and products derived.
-  Uova e prodotti derivati. Eggs and products derived.
-  Pesce e prodotti derivati. Fish and products derived.
-  Molluschi e prodotti derivati. Molluscs and products derived.
-  Arachidi e prodotti derivati. PeaNut and products derived.
-  Soia e prodotti derivati. Soya and products derived.
-  Latte e prodotti derivati (incluso lattosio). Milk and products derived.
-  Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. Nuts and products derived.
-  Sedano e prodotti derivati. Celery and products derived.
-  Senape e prodotti derivati. Mustard and products derived.
-  Semi di sesamo e prodotti derivati. Sesame Seed and products derived.
-  Lupino e prodotti derivati. Lupin and products derived.
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti secondo le istruzioni dei fabbricanti. Sulphur Dioxine and products derived.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, viene abbattuto a -20° per 24h. Prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Alcuni cibi potrebbero essere preparati in casa e abbattuti in negativo.  
Some foods could be home-made and frozen with blast clipper.

\* Nei periodi di scarsa reperibilità potrebbero essere impiegati prodotti surgelati.  
Out of season some goods are frozen