



Siamo tornati con il nostro servizio ai tavoli e manteniamo l'**Asporto**, si può ordinare tramite telefono al numero **064881775**.

Potete scegliere dal nostro Menu oppure su ordinazione prepariamo Paste al forno, Torte e Crostate.

Tutti i giorni

9:00/15:00-19:00/23:00

Orari per ordini

Durante l'orario
del servizio

Pagamenti alla consegna

Carta di credito,
Bancomat, Contanti

Preparazione

A norma di legge

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

Pane - Bread

Oli Extra Vergine d'Oliva disponibili in sala:

FERONIA Leccino e Olivastrone "Marchesi CAVALLETTI" Biologico - Lazio
Frantoio, Leccino, Carboncella e Pendolino "Il Cervo Rampante" Biologico - Lazio

I.G.P. I Campacci "Le Selve" - Toscana

Monocultivar Gentile di Larino "Mottillo" Biologico - Molise

D.O.P. Val di Mazara "Planeta" - Sicilia

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

Prosciutto di montagna tagliato a mano (Norcia IGT), con bruschette € 16,00
olio, sale e pepe

Ham cut by hand with toasted bread, finished with olive oil, salt and pepper 

Prosciutto di Parma (Langhirano 18 mesi) con bufala DOP € 20,00

Parma ham with buffalo mozzarella cheese 

Crostino con pecorino grigliato e tartufo nero € 18,00

Toasted bread with grilled cheese and black truffle   



Uovo al tegamino con tartufo nero € 18,00

Fried egg with black truffle 

Fritto antico di alici e baccalà € 18,00

Light tempura of anchovies and salt cod   

Insalata di capesante grigliate con rughetta e pomodori datterini € 18,00

Grilled scallops with rocket salad and little tomatoes  

Bruschetta con alici dissalate (Sciacca) e bufala DOP (Pontecagnano) € 16,00

Buffalo mozzarella served with bruschetta with salty anchovies   


Sauté di cozze e vongole veraci con pane tostato € 16,00

Mussels and clams sautéed with toasted bread  

Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano € 15,00

Artichokes salad with parmigiano 

Carciofo alla giudia € 8,00

Artichoke fried in Jewish way 

Minestre - Soups

Zuppa del giorno € 14,00

Soup of the Day  

Stracciatella alla romana con brodo di gallina € 14,00

Egg drop soup with chicken broth  

Tortellini in brodo di gallina € 18,00

Tortellini pasta in chicken broth   

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

Pasta di Grano Duro

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

Guanciaie SANO Salumificio Amatriciano
Via Salaria Nuova - Accumoli

Primi Piatti - First courses 🌿

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

Bucatini alla Matriciana	€ 16,00
Bucatini pasta with pork meat, tomato sauce and pecorino cheese 🍷	
Rigatoni alla carbonara	€ 15,00
Rigatoni pasta with pork meat, egg and pecorino cheese 🍷 🍷	
Mezze maniche alla “gricia”, la Matriciana in bianco	€ 15,00
Mezze maniche pasta with pork meat and pecorino cheese 🍷	
Rigatoni al sugo di coda alla vaccinara	€ 15,00
Rigatoni pasta with oxtail braised in tomato sauce 🍷	
Tonnarelli al sugo d’agnello	€ 15,00
Tonnarelli pasta with lamb in tomato sauce 🍷	
Tonnarelli cacio e pepe	€ 14,00
Tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper 🍷 🍷	
Tagliolini con carciofi	€ 16,00
Tagliolini pasta with artichokes 🍷	
Tagliolini con tartufo nero	€ 24,00
Tagliolini pasta with black truffle 🍷 🍷	

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 🌿

Spaghetti con alici fresche, puntarelle e pecorino	€ 16,00
Spaghetti with garlic, olive oil, fresh anchovies, endive and pecorino cheese 🍷 🐟	
Mezzemaniche con cozze e pecorino, con pomodoro	€ 15,00
Mezzemaniche pasta with mussels, tomato sauce and pecorino cheese 🍷 🍷	
Spaghetti con vongole veraci	€ 16,00
Spaghetti with clams 🍷	
Spaghetti con vongole veraci e carciofi	€ 18,00
Spaghetti with clams and fresh artichokes 🍷	
Linguine con spigola di mare e limone	€ 18,00
Flat spaghetti with sea-bass and lemon 🐟	
Paccheri con gamberi rossi* (Mazara del Vallo) e pachino	€ 20,00
Paccheri pasta with red shrimps and little pachino tomatoes 🍷	
Risotto alla crema di scampi* (Mazara del Vallo)	€ 20,00
Risotto with prawns cream 🍷 🍷	

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

















Costolette d'abbacchio scottadito Grilled lamb chops 	€ 18,00
Abbacchio al forno con patate Roasted lamb with potatoes  	€ 20,00
Coda alla vaccinara Oxtail brased with onions, carrots and celery in tomato sauce 	€ 16,00
Ossobuco di vitella in bianco con piselli Brased veal shank osso-buco with peas  	€ 18,00
Trippa alla romana con pecorino e menta Roman tripe with pecorino cheese 	€ 16,00
Polpette di vitella in umido Polpette of veal in traditional tomato sauce  	€ 16,00
Tagliata di manzo con olio al rosmarino Grilled sliced beef finished with rosemary olive oil 	€ 26,00
Bistecca di manzo ai ferri Grilled beef steak 	€ 20,00
Filetto di manzo ai ferri Grilled beef fillet mignon 	€ 30,00
Filetto di manzo al pepe verde Beef fillet mignon in green pepper sauce  	€ 34,00
Straccetti di manzo (di filetto) saltati in padella con i carciofi Thin slices of beef (Fillet mignon) sautéed with artichokes 	€ 28,00
Saltimbocca alla romana Veal escalopes with ham and sage sautéed in roman style 	€ 16,00
Scaloppina al limone Veal escalopes sautéed in lemon sauce 	€ 16,00
Pollo alla cacciatora Chicken sautéed with garlic and roesemary 	€ 15,00
Pecorino fresco grigliato con prosciutto di Parma Pecorino cheese from Abruzzo grilled with Parma ham  	€ 16,00
Melanzane alla parmigiana Gratin of eggplants with tomato, basil, mozzarella and parmesan cheese   	€ 16,00

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

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

Baccalà ai ferri con carciofi trifolati in padella	€ 34,00
Grilled salt cod with artichokes sautéed in pan  	
Baccalà in guazzetto con pomodori pachino e olive di Gaeta	€ 30,00
Salt cod sautéed in little pachino tomatoes sauce and olives 	
Spigola di mare al sale, minimo 2 persone	al Kg € 70,00
Seabass in salt crust, at least 2 people 	
Filetto di spigola di mare ai ferri o al forno con patate	€ 32,00
Grilled or roasted seabass fillet  	
Gamberoni rossi* (Mazara del Vallo) spadellati al vino bianco	€ 32,00
Red shrimps sautéed with white wine  	
Frittura di calamari e gamberi rossi* (Mazara del Vallo)	€ 32,00
Fried squids and shrimps    	
Calamari alla griglia	€ 22,00
Grilled squids  	
Capesante grigliate con carciofi trifolati in padella	€ 26,00
Grilled scallops with sautéed artichokes  	

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

Insalata di puntarelle con la salsa di acciughe	€ 8,00
Typical roman salad with anchovies sauce 	
Carciofo alla romana	€ 8,00
Artichoke alla romana, braised in olive oil, parsley and garlic	
Cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino	€ 8,00
Cicory sautéed in olive oil, garlic and hot pepper	
Spinaci saltati in padella con burro e parmigiano	€ 8,00
Spinach sautéed with butter and parmesan 	
Purè di Patate	€ 8,00
Mashed potatoes 	
Patate fritte della casa	€ 8,00
Homemade french fries 	
Insalata verde con pomodori datterini	€ 8,00
Green salad with little tomatoes	

Formaggi - Cheeses

Piatto misto di formaggi (Pecorino abruzzese stagionato, Caciotta di Siena e Gorgonzola malghese piccante)	€ 15,00
Selection of italian cheese, aged pecorino, fresh caciotta and spicy gorgonzola	

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

Dolci del giorno Daily cakes 🌿 🍩 🍷 🍪	€ 8,00
La nostra CheeseCake CheeseCake with strawberries 🌿 🍩 🍷	€ 8,00
Tiramisù 🌿 🍩 🍷	€ 8,00
Cream caramel o Crème brûlée 🍩 🍷	€ 8,00
Tartufo artigianale di Pizzo con nocciola e cioccolato (Calabria) Tartufo ice-cream with chocolate and hazelnut 🍩 🍷 🍪	€ 8,00
Semifreddo al pistacchio Pistachio semifreddo 🌿 🍩 🍷 🍪	€ 8,00
Gelato artigianale: cioccolato, crema e limone Selection of ice creams 🍩 🍷	€ 8,00
Gelato di crema artigianale con cioccolato fondente Vanilla ice cream with hot chocolate 🍩 🍷	€ 10,00
Sorbetto al limone Lemon sorbet 🍩 🍷	€ 8,00
Pera cotta alla "Belle Helene" con copertura fondente Pear cooked in cinnamon and vanilla syrup finished with hot chocolate 🍩 🍷	€ 8,00
Mela Renetta cotta al forno con gelato di vaniglia Baked apple with vanilla and cinnamon syrup with vanilla ice cream 🍩 🍷	€ 8,00
Ananas Sliced PineApple	€ 8,00
Fragoline di bosco con succo d'arancia e zucchero Wild strawberries with orange juice and sugar	€ 10,00

Caffè TAZZA d'ORO

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

Caffè € 2,50 - Cappuccino 🍷 € 5,00 - The € 5,00
Camomilla e Tisane € 5,00















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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti secondo le istruzioni dei fabbricanti. Sulphur Dioxide 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