

La Matriciana
150^{anni}

Siamo tornati con il nostro servizio ai tavoli e manteniamo **l'Asporto**.
Potete scegliere dal nostro Menu oppure su ordinazione prepariamo
Paste al forno, Torte e Crostate.

Tutti i giorni lavorativi
9:00/15:00-19:00/23:00

Orari per ordini
Durante l'orario
del servizio

Pagamento all'ordine
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

- Insalata tiepida di polpo con patate bollite e sedano** € 18,00
Octopus salad with boiled potatoes and celery  
- Fritto antico di alici e baccalà** € 18,00
Light tempura of anchovies and salt cod   
- Insalata di gamberi rossi* in salsa rosa** € 20,00
Salad with red shrimps in pink sauce  
- Crudo di gamberi rossi* e scampi*** € 34,00
Raw red shrimps and scampis 
- Insalata di capesante grigliate con rughetta e pomodori datterini** € 18,00
Grilled scallops with rocket salad and little tomatoes  
- Sauté di cozze e vongole veraci con pane tostato** € 18,00
Mussels and clams sautéed with toasted bread  
- Bruschetta con alici dissalate di Sciacca e bufala DOP** € 16,00
Buffalo mozzarella served with bruschetta with salty anchovies   
- Medaglione di mozzarella di bufala e zucchine fritte** € 16,00
Fried mozzarella and zucchinis    
- Bufala DOP (Pontecagnano - SA) con pomodori datterini e basilico** € 16,00
Buffalo mozzarella, fresh tomatoes and basil salad 
- Uovo al tegamino con tartufo nero** € 18,00
Fried egg with black truffle 
- Prosciutto di montagna tagliato a mano (Norcia IGT) con bufala DOP** € 20,00
Ham cut by hand with buffalo mozzarella 
- Prosciutto di Parma (Langhirano 18 mesi) con melone** € 20,00
Parma ham with melon

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   

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

Primi Piatti - First courses 🌿

E' possibile preparare pasta senza glutine alla salsa che si desidera – On request we prepare pasta gluten-free

- Bucatini alla Matriciana** € 16,00
Bucatini pasta with guanciale (pork meat), tomato sauce and pecorino cheese 🍷
- Rigatoni alla carbonara** € 16,00
Rigatoni pasta with guanciale (pork meat), egg and pecorino cheese 🍷 🍷
- Mezze maniche alla “gricia”, la Matriciana in bianco** € 16,00
Mezze maniche pasta with guanciale (pork meat) and pecorino cheese 🍷
- Tonnarelli cacio e pepe** € 14,00
Tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper 🍷 🍷
- Rigatoni al ragù d’agnello in bianco** € 16,00
Rigatoni pasta with lamb ragout 🍷
- Tagliolini con tartufo nero** € 26,00
Tagliolini pasta with black truffle 🍷 🍷
- Risotto con asparagi** € 16,00
Risotto with fresh 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 🌿

- Spaghetti con alici dissalate di Sciacca e pomodori datterini** € 16,00
Spaghetti with dry anchovies and fresh little datterino tomatoes 🐟
- Spaghetti con vongole veraci** € 18,00
Spaghetti with clams 🦑
- Linguine con spigola di mare e limone** € 18,00
Flat spaghetti with sea-bass and lemon 🐟
- Mezzemaniche con cozze e pecorino, in bianco** € 16,00
Mezzemaniche pasta with mussels and pecorino cheese 🍷 🦑
- Paccheri con asparagi e gamberi rossi*** (Mazara del Vallo-Sicilia) € 22,00
Paccheri pasta with asparagus and red shrimps 🍷
- Risotto alla crema di scampi*** (Mazara del Vallo) € 22,00
Risotto with prawns cream 🍷 🍷

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

Abbacchio al forno con patate	€ 20,00
Roasted lamb with potatoes  	
Costolette d'abbacchio scottadito	€ 18,00
Grilled lamb chops 	
Trippa alla romana con pecorino e menta	€ 16,00
Roman tripe with pecorino cheese 	
Carpaccio di manzo con rughetta e scaglie di parmigiano reggiano	€ 25,00
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese 	
Roast beef con puré di patate	€ 22,00
Roast beef with mashed potatoes 	
Tagliata di manzo con rughetta e pomodori datterini	€ 26,00
Grilled sliced beef with rocket salad and little tomatoes 	
Bistecca di manzo ai ferri	€ 20,00
Grilled beef steak 	
Filetto di manzo ai ferri	€ 30,00
Grilled beef fillet mignon 	
Filetto di manzo al pepe verde	€ 35,00
Beef fillet mignon in green pepper sauce  	
Straccetti di manzo (di filetto) saltati in padella	€ 26,00
Thin slices of beef (Fillet mignon) sautéed 	
Polpette di vitella in umido	€ 16,00
Polpette of veal in traditional tomato sauce  	
Vitello tonnato	€ 20,00
Veal with tuna-caper sauce  	
Cotoletta di vitella primavera con rughetta e pomodori datterini	€ 20,00
Veal cotoletta milanese style with rucket salad and little tomatoes  	
Saltimbocca alla romana	€ 16,00
Veal escalopes with ham and sage sautéed in roman style 	
Scaloppina al limone	€ 16,00
Veal escalopes sautéed in lemon sauce 	
Pollo alla cacciatora	€ 16,00
Chicken sautéed with garlic and roesemary 	
Pecorino fresco grigliato con prosciutto di Parma	€ 16,00
Pecorino cheese from Abruzzo grilled with Parma ham  	
Melanzane alla parmigiana	€ 16,00
Gratin of eggplants with tomato, basil, mozzarella and parmesan cheese   	
Asparagi alla Bismarck	€ 16,00
Fresh asparagus with fried eggs and parmesan cheese  	
Asparagi alla Bismarck con Tartufo nero	€ 26,00
Fresh asparagus with fried eggs, parmesan cheese and black truffle  	

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	€ 30,00
Grilled salt cod 🍷🐟	
Baccalà in guazzetto con pomodori pachino e olive di Gaeta	€ 34,00
Salt cod sautéed in little pachino tomatoes sauce and olives 🐟	
Polpo grigliato con limone e basilico	€ 20,00
Grilled octopus with lemon and basil 🍷🐟	
Spigola di mare al sale, minimo 2 persone	al Kg € 90,00
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* (Mazzara del Vallo-Sicilia) spadellati al vino bianco	€ 34,00
Red shrimps sautéed with white wine 🍷🐟	
Grigliata di calamari	€ 22,00
Grilled squids 🍷🐟	
Frittura di calamari e gamberi rossi* (Mazara del Vallo-Sicilia)	€ 34,00
Fried squids and shrimps 🍷🍷🐟🐟	

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

Verdure grigliate	€ 10,00
Grilled vegetables 🍷	
Asparagi all'agro o burro e parmigiano	€ 8,00
Fresh asparagus with olive oil and lemon or butter and parmesan cheese 🍷	
Cicoria saltata in padella con aglio, olio e peperoncino	€ 8,00
Cicory sautéed in olive oil, garlic and hot pepper	
Purè di Patate	€ 8,00
Mashed potatoes 🍷	
Patate fritte, Chips della casa	€ 8,00
Homemade potato Chips 🍷	
Patate al forno	€ 8,00
Roasted potatoes	
Insalata di pomodori datterini e rughetta	€ 8,00
Tomatoes and rocket salad	

Formaggi - Cheeses 🍷

Piatto misto di formaggi (Pecorino abruzzese stagionato, Caciotta di Siena e Gorgonzola malghese piccante)	€ 16,00
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	€ 8,00
Selection of homemade cakes    	
La nostra CheeseCake	€ 8,00
Matriciana CheeseCake   	
Tiramisù   	€ 8,00
Cream caramel o Crème brûlée  	€ 8,00
Semifreddo al pistacchio	€ 8,00
Pistachio semifreddo    	
Tartufo nero artigianale di Pizzo (Calabria)	€ 8,00
Tartufo ice-cream with chocolate and hazelnut   	
Gelato artigianale: cioccolato, crema o limone	€ 8,00
Selection of ice creams  	
Sorbetto al limone	€ 8,00
Lemon sorbet  	
Fragoline di bosco con succo d'arancia e zucchero	€ 10,00
Wild strawberries with orange juice and sugar	
Fragoline di bosco con gelato o sorbetto al limone	€ 12,00
Wild strawberries with ice-cream or lemon sorbet	
Melone francesino	€ 8,00
Fresh melon	
Ananas	€ 8,00
Sliced PineApple	

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