

Mates

DOVE LA PASSIONE LIEVITA



MENU'

“ Ho voluto creare un luogo in cui far star bene le persone; una vera e propria casa dove trovare cibi sani, buoni e sostenibili proprio come si fa in famiglia”



TRADIZIONE. CUORE. PASSIONE.



TRE SPICCHI
GAMBERO ROSSO

Antipasti



LA TRADIZIONE

(tris degustazione)

- SUPPLI' BUFALINO, pomodoro San Marzano Dop, basilico e Fiordilatte Azienda Agricola Scialanga
SUPPLI' CACIO E PEPE, pecorino Romano Dop Cibaria a pasta dolce e bassa salinità e Pepe Nero di Sarawak
SUPPLI' CLASSICO, pomodoro San Marzano Dop, ragù e Fiordilatte Azienda Agricola Scialanga 8
(consigliato per una persona)

LE CHICCHE

(tris degustazione)

- SUPPLI' SALMONE, salmone selvaggio e brandy
TIMBALLO GRICIA, guanciaie di Sauris e Pecorino Romano Dop Cibaria a pasta dolce e bassa salinità,
servito su fonduta di Pecorino
SUPPLI' ZUCCA, zucca, speck friulano e provola di Agerola affumicata 10
(consigliato per una persona)

FRITTOINCIOTOLA

- CROCCHETTE DI PATATE con patate di Avezzano, provola di Agerola e fiordilatte di Agerola
POLPETTINE MATER con carne nazionale, fiordilatte di Agerola, olive Ascolane
scomposte e mortadella artigianale San Rocco 8

SUPPLI' ZAFFERANO

- Riso Acquerello (Presidio Slow Food), zafferano Monticiano in pistilli,
con cuore caldo di Parmigiano Reggiano 30 mesi Cibaria servito su crema di zafferano 5

TIMBALLO RADICCHIO

- Bucatini Pastificio Graziano, radicchio, noci e blu di bufala "Quattro Portoni"
servito su fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi "Cibaria" 4

SFIZIO VEGANO

- Hamburger di ceci made in Mater, servito con crema di zucca 7

CHIPS

- Patate di Avezzano sfogliate a mano e fritte 3

Tutti i nostri suppli sono realizzati con il riso Acquerello (Presidio Slow Food) e pangrattato di nostra produzione 100% lievito madre.

Allergeni degli antipasti: 1, 3, 7, 9



“Impasti a lievitazione naturale e materie prime selezionate. La pizza, servita in spicchi, diventa base da condire fuori dal forno con gli abbinamenti più insoliti, spesso cucinati. E si conquista l'appellativo di pizza a degustazione (anche detta gourmet)“

Maria Teresa Melodia per il Corriere della Sera

Per i più piccoli

MENU' PIZZA

Chips di patate di Avezzano e pizza Baby a scelta

10

MENU' HAMBURGER

Chips di Patate di Avezzano e Hamburger di carne con pane Made in Mater

10

Pizza a degustazione con impasto 100% Lievito Madre "Le Creazioni di Amalia"



¹⁴ GAMBERO

Guacamole di avocado, passion fruit, pepe rosa e lime,
gambero rosso di Mazara Del Vallo, olio Evo Don Peppino Sikulus

29

¹⁴⁷ CARPACCIO DI SALMONE

Ricotta artigianale Azienda Agricola Scialanga al pepe nero, julienne di insalata,
carpaccio di salmone marinato con emulsione di olio evo e lime, pepe rosa e
pepe di Sichuan condito con cipolla rossa di Tropea e olio Evo Flaminio.

27

¹⁴⁷ CARPACCIO DI SPIGOLA

Ricotta artigianale Azienda Agricola Scialanga, julienne di insalata di stagione,
carpaccio di spigola condito con emulsione di olio, limone e pepe bianco di Muntok,
sale rosa dell'Himalaya, lime, coulis di ribes rosso e
olio Evo Don Peppino Sikulus

27

¹⁴⁷⁸ POLPO

Ricotta artigianale Azienda Agricola Scialanga al pepe nero, julienne di rughetta,
carpaccio di polpo condito con prezzemolo riccio, lime, pepe nero di Sarawak,
olio Evo Don Peppino Sikulus e granella di pistacchio di Bronte

27

*Le Pizze a Degustazione possono essere modificate con la Base Senza Glutine,
prodotto artigianale di Rimpinza con un sovrapprezzo di € 4

Pizza a degustazione con impasto 100% Lievito Madre



¹⁷⁸ LA ZUCCA

Vellutata di zucca km0 Azienda Agricola "Terra di Nonna Ada", Fiordilatte di Agerola, crema di zucca, fungo porcino saltato con aglio rosso di Sulmona e rosmarino e granella di nocciole 19

¹ L'AUTUNNO

Purea di castagne, crumble di guanciale di Sauris, funghi finferli saltati in padella con aglio rosso di Sulmona, peperoncino e coulis di uva e liquirizia 19

¹ DIVINA

Vellutata di cavolo cappuccio Viola, bietina selvatica Azienda Agricola "Terra di Nonna Ada" saltata di padella, lardo di colonnata IGP, fungo porcino saltato con aglio rosso di Sulmona e prezzemolo 19

¹⁷ LA MILANESE

Stracotto di nodino di vitello, purè allo zafferano e crema di zafferano Monticiano 19

*Le Pizze a Degustazione possono essere modificate con la Base Senza Glutine, prodotto artigianale di Rimpinza con un sovrapprezzo di € 4

Pizza a degustazione con impasto 100% Lievito Madre



¹⁷ **MARGHERITA FRESCA**

San Marzano DOP dell'agro Sarnese "Italianavera", fiordilatte artigianale Azienda Agricola Scialanga, riduzione di basilico, olio Evo Fruttato Flaminio

15

¹⁷ **LA SPILINGA**

San Marzano DOP dell'agro Sarnese "Italianavera", 'nduja di Spilinga, oliva taggiasca, fiordilatte artigianale Azienda Agricola Scialanga, olio Evo fruttato Flaminio e peperoncino

16

¹⁷ **MARTINA**

Burrata pugliese, olive taggiasche e capocollo di Martina Franca macelleria "Romanelli"

20

¹⁷ **LA GRICIA**

Fiordilatte, Pecorino Romano Dop "Cibaria" a pasta dolce e bassa salinità, pepe nero di Sarawak e guanciale "San Rocco" a bassa salinità

17

¹⁷ **LA TRENTINA**

Fiordilatte, Provola affumicata e speck friulano "Morgante"

17

¹⁷ **BURRATA E CRUDO**

Burrata Pugliese, crudo di Parma 24 mesi "Zuarina"

21

¹⁷ **SAURIS**

Burrata pugliese, rustica di tartufo estivo, guanciale di Sauris affumicato su legno di faggio, pomodorini caramellati artigianali, olio Flaminio aromatizzato al tartufo

21

¹⁷ **COMBO**

Ricotta artigianale "Azienda Agricola Scialanga", vellutata di cipolle rosse di Tropea e pepe nero di Sarawak, guanciale di Sauris affumicato su legno di faggio e cipolla rossa caramellata

19

¹⁸ **VENTO D'AUTUNNO**

Crema di ceci Navelli (Presidio Slow Food), mortadella Artigianale alta digeribilità San Rocco, granella di pistacchio di bronte.

19

Panini Gourmet con Pane made in Mater



¹⁷ GRICIOTTO

Hamburger di Angus da 200gr, provola affumicata di Agerola, guanciale di Sauris affumicato su legno di faggio, fonduta di pecorino Romano Dop e pepe nero di Sarawak servito con patate fritte

16

¹⁷⁸ WILLY

Hamburger di Angus da 200gr, guanciale di Sauris croccante, burrata pugliese, noci, rughetta e pere Williams caramellate al rum servito con patate fritte

16

¹⁷ WOLF

Hamburger di Angus da 200gr, guanciale di Sauris croccante, provola di Agerola affumicata, pomodoini caramellati, crema di tartufo e rughetta servito con patate fritte

16

¹⁷ BALTICO

Hamburger di salmone made in Mater, salsa thaina, maionese all'erba cipollina e lime, rughetta e olio Evo fruttato Flaminio servito con patate fritte

17

¹⁷ ARLECCHINO

Hamburger di pollo tagliato al coltello made in Mater sfumato con succo di limone, vellutata di zucca, julienne di speck friulano croccante, insalata e salsa yogurt servito con patate fritte

16

¹⁷⁸ CHICKPEASBURGER

Vegburger di ceci, rughetta e vellutata di zucca servito con patate fritte

12

Carta Degli Oli



UMBRIA

Societa Agricola Trevi il Frantoio

- OLIO EVO FLAMINIO FRUTTATO

Fruttato Medio, cultivar di Moraiolo, Leccino e Frantoio.

Sapore caratteristico di olive fresche e fragranti, corpo deciso e piacevolmente piccante.

- OLIO EVO FLAMINIO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO

Olio extra vergine di oliva Flaminio Delicato con estratto naturale di peperoncino

- OLIO EVO FLAMINIO AROMATIZZATO AL LIMONE

Olio extravergine di oliva Flaminio Delicato con olio essenziale di limone

- OLIO EVO FLAMINIO AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO

Olio extra vergine di oliva Flaminio Delicato con aroma naturale

BASILICATA

Bioagrimar

- OLIO LUCANO, EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Fruttato Medio, con sentori di pomodoro uniti a note erbacee e balsamiche.

Al gusto risulta armonioso e bilanciato per amaro e piccante. Risaltano al palato particolari note di freschezza che ricordano il profumo dell'erba.

SICILIA

Sikulur

- DON PEPPINO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Fruttato Medio, monovarietale Nocellara Etnea

Sentori di pomodoro verde, rucola ed erbe aromatiche.

Elegante sul palato con un gradevole accenno speziato di pepe verde

Per saperne di più:



Prezidio Slow Food

Sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

Km0

I prodotti a chilometro zero sono quelli reperiti direttamente nella zona di produzione, con acquisto diretto dal produttore e filiera corta. Non c'è nessun passaggio di intermediari tra produttore e consumatore finale.

DOP

La denominazione di origine protetta, meglio nota con l'acronimo DOP, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti.

IGP

Il termine indicazione geografica protetta, meglio noto con l'acronimo IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.

ELENCO ALLERGENI

1 cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; 2 crostacei e prodotti a base di crostacei; 3 uova e prodotti a base di uova; 4 pesce e prodotti a base di pesce; 5 arachidi e prodotti a base di arachidi; 6 soia e prodotti a base di soia; 7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8 frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; 9 sedano e prodotti a base di sedano; 10 senape e prodotti a base di senape; 11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13 lupini e prodotti a base di lupini; 14 molluschi e prodotti a base di molluschi. Adeguamento alla normativa Reg. CE 1169/11 del 13 Dicembre 2014 (Art. 1, punto 3)

Males

DOVE LA PASSIONE LIEVITA



CARTA
DELLE BEVANDE

"Se il vino sparisse dalla terra, credo che nella salute e nell'intelligenza dell'uomo si formerebbe un vuoto, un'assenza di molto più spaventosa di tutti gli eccessi dei quali il vino è fatto responsabile"

Charles Baudelaire

LE BOLLICINE

TRENTINO ALTO ADIGE

TRENTO DOC, Brut classico millesimato 35

VENETO

BORTOLOTTI, Extra Dry, Vino Spumante 4/16

PIEMONTE

ANGELO NEGRO, Piemonte, Maria Elisa Rosè, Metodo Classico, Brut 2011 38

LOMBARDIA

BERLUCCHI Cuvee Imperiale, Franciacorta DOCG, Brut 25

CA' DEL VENT, Sogno 2014 (vino naturale)

Metodo Classico VSQ da uve Chardonnay in purezza, 35 mesi sur lattes. 12° 85

MAJOLINI, Franciacorta Brut 40

I ROSSI

TRENTINO ALTO ADIGE

CANTINA KELLEREI BOZEN, Trentino Alto Adige, Taber, Lagrein Riserva 2017 75

VALLE D'AOSTA

AZIENDA AGRICOLA ANNA, Valle D'Aosta, Pinot Noir 2016, 18 mesi Barrique 35

PIEMONTE

ANGELO NEGRO, Piemonte, Dina, Barbera D'alba Doc 2018 24

ANGELO NEGRO, Piemonte, Prachiosso, Roero Docg 2017 28

TOSCANA

LA MALIOSA, Tarconte 2019, Toscana IGT, 13.5° 35

UMBRIA

AZ. AGRICOLA MANI DI LUNA, Checcarello 2016 (vino naturale)

Rosso da San Giovese e Barbera affinato in cemento, 14° 32

PUGLIA

TENUTE RUBINO, Oltreme', Salento Igt, Susumaniello 2017 5/22

I BIANCHI

TRENTINO ALTO ADIGE

POJER E SANDRI, Palai Muller Thurgau 2019 12°	28
POJER E SANDRI, Riesling 2020, Trentino DOC 12.5°	30

LOMBARDIA

ALESSIO BRANDOLINI, Riesling Renano "I Pra" 2017 (vino naturale)	35
--	----

PIEMONTE

ANGELO NEGRO, Serra Lupini 2020, Roero Arneis	23
---	----

ABRUZZO

SCIARR, Trebbiano d'Abruzzo DOC 2018 (vino biologico), 12°	5/21
--	------

MARCHE

SIMONE CAPECCHI, Ciprea Offida Pecorino DOCG 2020 (vino biologico), 13°	30
---	----

UMBRIA

AZ. AGRICOLA MANI DI LUNA, Il Baratto, Trebbiano, Umbria IGT 2019 (vino naturale)	
Bianco da Trebbiani, Malvasia e Grechetto non diraspati, 13°	30

CAMPANIA

DONNACHIARA, Kapemort, Beneventano Falanghina IGT, 13.5°	22
DONNACHIARA, Kapemort, Greco di Tufo DOCG Riserva, 13.5°	40

PUGLIA

GIANCOLA, IGT Salento Bianco (Malvasia Bianca)	5/24
--	------

SICILIA

ALESSANDRO VIOLA, Note di Bianco 2020 non filtrato (Vino Naturale)	
Terre Siciliane IGP, bianco da Grillo affinato solo in acciaio, 13°	28

SARDEGNA

RAICA, Serraiola Vermentino 2018 (vino naturale),	
Vermentino di Gallura DOCG affinato in acciaio 15°	35

ROSATI E MACERATI

STRAPPELLI, (ABRUZZO) Cerasuolo d'Abruzzo DOP 2020 (vino biologico) 13°	23
DONNACHIARA, (CAMPANIA) Kapemort, Rosmunda, Irpinia Rosato DOC, 13°	28
TENUTE RUBINO, (PUGLIA) Torre Testa Rosato IGT Salento Rosato (Susumaniello)	24
RAICA, (SARDEGNA) Aranzu 2019 (vino naturale)	
Vermentino macerato 14 giorni e affinato in acciaio 12.5°	29
LUNARIA ORSOGNA, Ancestrale 2020, Malvasia Orange 13.5°	27

Le Acque



SAN PELLEGRINO cl. 75 Acqua Medio Minerale - Frizzante S. Pellegrino - Bergamo - Lombardia	3
ACQUA PANNA cl. 75 Acqua Minerale Naturale - Piatta Scarperia - Firenze - Toscana	3
ACQUA PLOSE cl. 75 Acqua Minimamente Mineralizzata e Piatta Brassanone - Bolzano - Trentino	3

Le Bevande



Coca Fresh Bio Plose cl. 25	3,5
Aranciata Bio Plose cl. 25	3,5
Gassosa Bio Plose cl. 25	3,5
Chinotto Bio Plose cl. 25	3,5
Coca Cola – Coca Cola Zero cl. 33	3
Caffè, Decaffeinato	1,5

I luppoli in bottiglia



GutmannWeiss Germania, Weiss chiara, 50cl, 5.2°	7
Heinz Zwick Germania, chiara biologica, 50cl, 5.3°	6
Winkler Hefepils Germania, chiara, 50cl, 4.7°	6
Winkler Helle Germania, chiara, 50cl, 4.9°	6
Winkler Kupfer Germania, rossa, 50cl, 5.4°	6
Weiherer Rauch Germania, chiara affumicata, 50cl, 5.3°	7
Pyrazer, 6-Korn Germania, chiara ai 6 cereali, 50cl, 4.6°	7
Delirium Nocturnum Belgio, doppio malto rossa, 33cl, 8.5°	8
Grisette Gluten Free Belgio, chiara, gluten free, 25cl, 5°	5
Pater Lieven Blonde Belgio, doppio malto chiara, 33cl, 6.5°	7
Pater Lieven Wit Belgio, Bianca, 33cl, 4.5°	7
Boon Krik Mariage Perfait Belgio, Lambic rossa, 37.5cl, 8°	10
Arbor RocketMan Inghilterra, Ipa, 56.8cl, 6°	8
Arbor Little Sabrony Inghilterra, Ipa, 56.8cl 5°	8

mi