



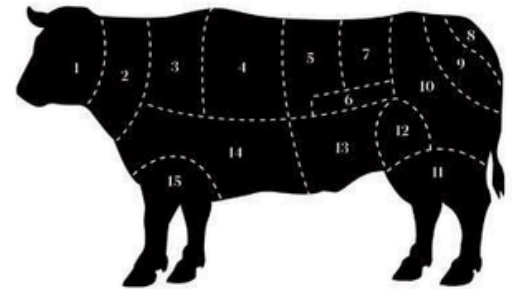
# EL MATADERO

BRACERIA DAL 1989





# ANTIPASTI



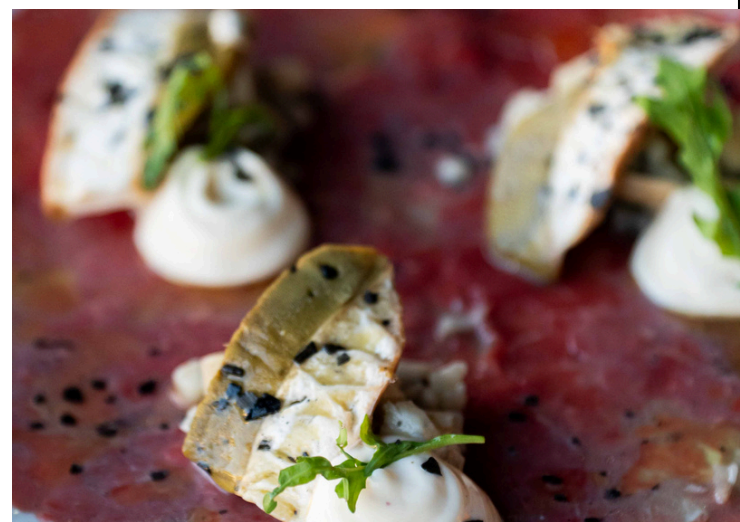
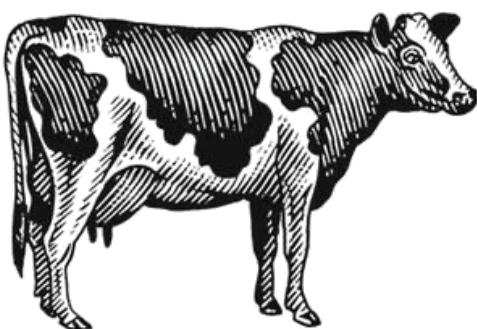
## GUIDE TO BEEF CUTS

1. CHEEK 2. NECK 3. CHUCK 4. RIB 5. SHORT LOIN 6. TENDERLOIN  
7. SIRLOIN 8. OX TAIL 9. RUMP 10. ROUND 11. SHANK  
12. FLANK 13. PLATE 14. BRISKET 15. SHANK

*The butcher's choice*



# MEAT



# ANTIPASTI



|   |    |
|---|----|
| ■ PROSCIUTTO SAN DANIELE 100GR  | 13 |
| ■ JAMON IBÉRICO 100GR   | 17 |
| ■ MOZZARELLA DI BUFALA [3]  | 6  |
| ■ MELANZANE ALLA PARMIGIANA [1], [3], [9]   | 12 |
| ■ CARPACCIO MATURATO WAGYU AUSTRALIA 100GR  | 22 |
| ■ SELEZIONI DI SALUMI PREGIATI<br>(JAMON IBERICO, BRESAOLA CREEKSTONE FARMS E PROSCIUTTO SAN DANIELE) | 22 |

## I NOSTRI CRUDI



|  |    |
|--|----|
| ■ CARPACCIO CITRONETTE E SALE NERO   | 15 |
| ■ CARPACCIO SALSA TERIYAKI E NUVOLA DI RISO [7],[11],[5],[9]                           | 16 |
| ■ TARTARE DI MANZO, MAIONESE AL PEPE ROSA<br>E PROSCIUTTO IBERICO DISIDRATATO [14],[6] | 16 |
| ■ TARTARE DI MANZO   | 15 |
| ■ TARTARE DI MANZO CON BOTTARGA DI UOVO E PUNTARELLE [14,6,5]                          | 18 |

# I NOSTRI FRITTI



- CROQUETAS DI PATATE CON JAMON IBERICO **3PZ** 9  
[3],[9],[14]
- POLPETTE DI BROCCOLETTI PATATE E SCAMORZA **3PZ** 10  
[3],[5],[9],[11],[12]
- POLPETTE DI PICCHIAPÒ **3PZ** 11  
[6],[11],[12],[13]

## TACO



- STRACOTTO DI MANZO [5],[6] 8
- POLLO THAI 7
- RADICCHIO SALATO, GRANA, NOCI E ACETO BALSAMICO 6

## BRUSCHETTONE



- SALSICCIA E PUNTARELLE 8
- POMODORI, STRACCIATELLA DI BUFALA E OLIO AL BASILICO 6  
[3], [9]

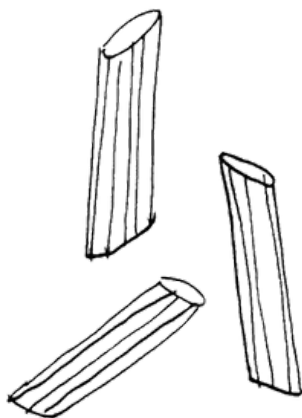




PRIMI



PASTA



# I NOSTRI PRIMI

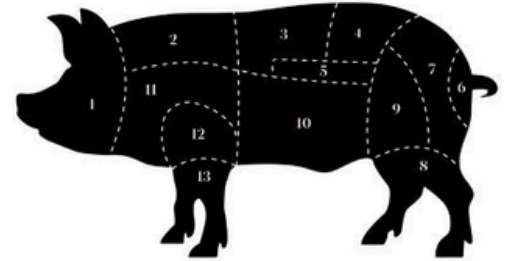
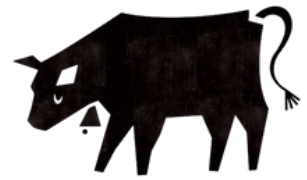


- **PRIMI ROMANI CON PASTA FRESCA** 14  
[9]
- **RAVIOLO RICOTTA E SPINACI POMODORO** 14  
**STRACCIATELLA DI BUFALA E OLIO AL BASILICO**  
[3],[9],[12]
- **FUSILLONE RAGÙ BIANCO DI MANZETTA PRUSSIANA** 14  
[9],[12]
- **TORTELLINO DI CARNE CON FONDO BRUNO** 17  
**E CHIPS DI PARMIGIANO**  
[3],[9],[11],[12]
- **TONNARELLO CARCIOFI GUANCIALE E PECORINO** 15  
[3],[9]





# SECONDI



GUIDE TO  
**PORK CUTS**

1. HEAD 2. SHOULDER 3. PORK CHOPS 4. LARD 5. LOIN  
6. CHUMP 7. HAM 8. HOCK 9. LEG 10. BACON  
11. RIBS 12. PICNIC HAM 13. HOCK

*The butchers choice*



# MEAT



# I NOSTRI SECONDI



|  |    |
|--|----|
| ■ TRIPPA ALLA ROMANA<br>[3],[9],[12]   | 12 |
| ■ LINGOTTO DI MAIALINO NERO CON VERDURA DI STAGIONE<br>[6],[7],[9],[11],[12] | 16 |
| ■ POLPETTE AL SUGO<br>[9],[12]   | 13 |

## DALLA BRACE



|   |    |
|---|----|
| ■ BISTECCA DI MANZETTA PRUSSIANA 300 GR | 24 |
| ■ TAGLIATA DI CONTROFILETTO 300 GR      | 26 |
| ■ FILETTO DI MANZO SELEZIONATO 200 GR   | 26 |
| ■ SALSICCIA 1 PZ                        | 3  |
| ■ BISTECCA DI POLLO                     | 16 |
| ■ FEGATELLI DI MAIALE 4 PZ              | 10 |
| ■ HAMBURGER DI MANZO 250 GR             | 15 |

# SELEZIONE DI CARNI AL PESO

VI ATTENDIAMO AL BANCO PER PRESENTARVI  
LA NOSTRA ACCURATA SELEZIONE



|                     |         |
|---------------------|---------|
| BLACK ANGUS IRLANDA | 8,50 HG |
| MANZETTA PRUSSIANA  | 7,00 HG |
| CARIMA SUPERIOR     | 8,00 HG |
| DANESE              | 8,00 HG |
| FRISONA BALTICA     | 8,00 HG |
| MOI MOI OLANDA      | 8,50 HG |
| VACA VEJA           | 8,50 HG |

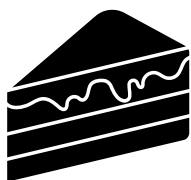
\*LA SELEZIONE DI CARNI PUÒ VARIARE A SECONDA DELLE NOSTRE DISPONIBILITÀ.



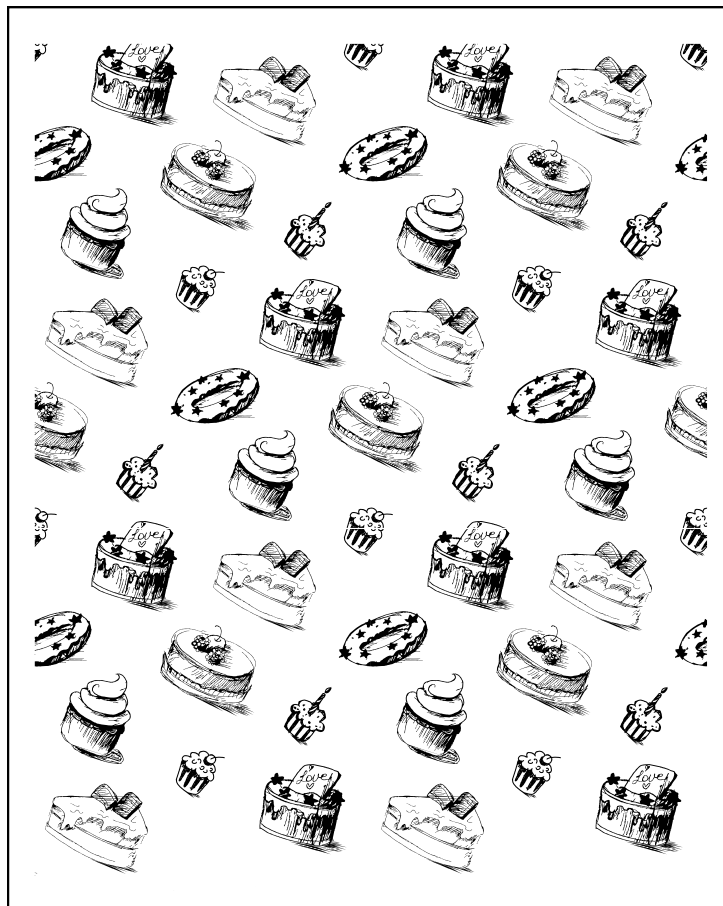
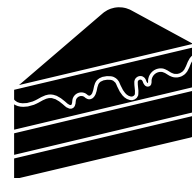
# CONTORNI



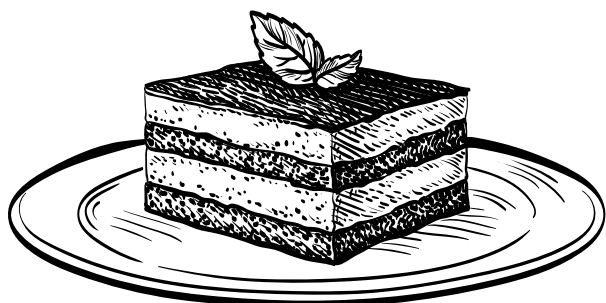
|   |   |
|---|---|
| ■ PATATE AL FORNO [9]                         | 6 |
| ■ CICORIA                                     | 6 |
| ■ VERDURA GRIGLIATA                           | 6 |
| ■ INSALATA                                    | 6 |
| ■ VERZA                                       | 6 |
| ■ CARCIOFO ALLA GIUDIA SU FONDUTA DI PECORINO | 8 |
| ■ BROCCOLETTI                                 | 7 |
| ■ CARCIOFO ALLA ROMANA [5]                    | 8 |
| ■ PUNTARELLE [5]                              | 7 |



DOLCI



DOLCI



# DOLCI



- CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO [3],[5],[9] 7
- TIRAMISÙ [3],[5],[9] 7
- BABÀ [3],[5],[9] 8
- CROSTATA DI VISCIOLE [9] 6
- PANNA COTTA AL CARAMELLO SALATO [3],[5],[9] 6
- CROCCANTE ALL'AMARENA [3],[5],[9] 8
- FRUTTA DI STAGIONE 6





# BEVANDE



# VINO



# BOLLICINE



|   |    |
|---|----|
| TREVISO D.O.C BRUT, KREVIS                    | 22 |
| SPUMANTE ROSE BRUT MILLESIMATO, IORIA         | 26 |
| SPUMANTE BRUT MILLESIMATO, IORIA              | 22 |
| TRENTO D.O.C EXTRA BRUT, MARTINELLI           | 36 |
| FRANCIACORTA BRUT, ANIMORE                    | 40 |
| FRANCIACORTA BROLESE EXTRA BRUT ROSÉ, ANIMORE | 45 |

# VINI BIANCHI



|  |    |
|--|----|
| VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G, ATARGAI                   | 25 |
| ETNA BIANCO D.O.C BIO, SCALUNERA                         | 32 |
| PASSERINA DEL FRUSINATE I.G.T, CASALE DELLA IORIA        | 22 |
| RIBOLLLA GIALLA VENEZIA GIULIA I.G.T, BORGO DEI VASSALLI | 24 |
| PECORINO D.O.C, JU ZIRE                                  | 22 |
| CHARDONNAY PUGLIA I.G.T, TORMARESCA                      | 25 |
| GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE D.O.C, ELENA WALCH             | 32 |
| SAUVIGNON ALTO ADIGE D.O.C, ELENA WALCH                  | 40 |

# ROSÉ



|   |    |
|---|----|
| ROCENO ROSATO DI NERELLO MASCALESE I.G.P, SIBILIANA | 22 |
| ROSATO PUGLIA I.G.P, CABITZA                        | 26 |



# VINI ROSSI



|  |    |
|--|----|
| CHIANTI CLASSICO D.O.C.G, CONTESSA DI RADDA                        | 28 |
| MONTEFALCO ROSSO D.O.C, ANTONELLI                                  | 31 |
| NEBBIOLO LANGHE D.O.C, MICHELE CHIARLO                             | 36 |
| MASO CHINI TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C, MARTINELLI                   | 45 |
| VALPOLICELLA D.O.C, MURARI   | 24 |
| MARI MANDROLISAI ROSSO D.O.C, BENTU LUNA                           | 30 |
| CHIANTI CLASSICO D.O.C.G, PIAN DELL'OLMO                           | 23 |
| CESANESE DEL PIGLIO D.O.C.G. SUPERIORE RISERVA, CASALE DELLA IORIA | 35 |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G, MURARI                | 60 |
| MECZAN PINOT NERO I.G.T, F.HOFSTATTER                              | 34 |
| ETNA ROSSO D.O.C BIO, TORRE MORA                                   | 33 |
| PRIMITIVO PUGLIA I.G.P, CABITZA                                    | 24 |
| MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G                                      | 24 |
| CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE, D.O.C.G, CASALE DELLA IORIA         | 25 |
| MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G, SQUARCIASACCHI                      | 24 |
| PINOT NERO RISERVA D.O.C, J.HUTTE                                  | 70 |
| BAROLO TORTONIANO D.O.C.G, MICHELE CHIARLO                         | 80 |
| AGLIANICO DELLE VULTURE D.O.C BIO, DOMPÀ                           | 28 |
| DON FILIPPO PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P RISERVA 2013, CERFREDA     | 60 |

# BEVANDE



|                  |   |
|------------------|---|
| ■ ACQUA          | 2 |
| ■ COCA COLA 0.33 | 4 |
| ■ FANTA 0.33     | 4 |

# BIRRE



|                               |   |
|-------------------------------|---|
| ■ ICHNUSA NON FILTRATA        | 5 |
| ■ LISA – BIRRA DEL BORGO      | 6 |
| ■ REALE IPA – BIRRA DEL BORGO | 7 |

# CAFFÈ E LIQUORI



|                   |     |
|-------------------|-----|
| ■ CAFFÈ           | 1.5 |
| ■ AMARI E LIQUORI | 4   |

SERVIZIO 1.5

## 1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## 2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## 3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## 4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## 5 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## 6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## 7 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI 8

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## GLUTINE 9

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LUPINI 10

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



## SENAPE 11

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## SEDANO 12

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 13

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## UOVA E DERIVATI 14

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

