

*La buona cucina
unisce le persone,
come un abbraccio.*



*Non è solo un pasto,
è un viaggio
nei sapori d'Italia.*

ANTICO OSTERIA IL MATTONE

cucina della passione

TRADIZIONE • QUALITÀ • ITALIA

Carta d'Autunno

Un viaggio attraverso l'Italia

ZUPPE

Solo il meglio, dalla nostra terra

- | | |
|--|---------|
| 1. Vellutata di Zucca & Gorgonzola | 13,90 € |
| <i>Cremito Hokkaido-Kürbissuppe, Gorgonzola Dolce, gerästete Kürbelscheiben, Balsamico</i> | |
| 2. Zuppa di Funghi Porcini | 14,90 € |
| <i>Steinpilzcremesuppe, Speck, Zwiebel, in weißweinschaum</i> | |

INSALATE

Freschezza e tradizione

- | | |
|---|---------|
| 3. Insalata Autunnale dell'Osteria | 19,90 € |
| <i>Salzonsalt, Birne, Walnüsse, Gorgonzola, Granatapfel, Rinderfiletstreifen, Balsamico</i> | |
| 4. Burrata d'autunno | 18,90 € |
| <i>Apulische Burrata, Ofenkürbis, rucola, pistazien, getrocknete tomaten</i> | |
| 5. Insalata Mista | 8,90 € |
| <i>Gemischter kleiner salat</i> | |

ANTIPASTI

Il gusto dell'Italia

- | | |
|--|---------|
| 6. Carpaccio di Marzo "Bosco" | 19,90 € |
| <i>Rinder carpaccio, Steinpilz, Parmesan, Schwarzer Trüffel, Rucola</i> | |
| 7. Pulpo alla Barese | 19,90 € |
| <i>Oktopus vom Grill, Kartoffelcreme, Fenchel, frische Orange, Kirscheingett</i> | |
| 8. Vitello Tonnato Antico | 18,90 € |
| <i>Kalbsteisch, Thunfischcreme, Kapern, Sardellen</i> | |
| 9. Fiori d'autunno | 17,90 € |
| <i>Radicchio, Gorgonzola, Walnuss, Birne, Honig</i> | |
| 10. Gamberi Aglio | 15,90 € |
| <i>Garnelen in einer Chili-Knoblauchöl serviert</i> | |

PASTA

La pasta è una questione di cuore

- | | |
|--|---------|
| 11. Tagliolini al Tartufo Nero | 24,90 € |
| <i>Haufgemachte Tagliolini, schwarzer Trüffel, Parmesancreme, Butter</i> | |
| 12. Ravioli di Zucca | 21,90 € |
| <i>Haufgemachte Ravioli geüllt mit Kürbis, Salzbutter, Parmesan, Walnuss</i> | |
| 13. Pappardelle al Ragù di Cinghiale | 23,90 € |
| <i>Breite haufgemachte Pasta, Wildschweinragout, Rotwein, Wacholder, Parmesan</i> | |
| 14. Pappardelle all'Astice | 26,90 € |
| <i>Breite haufgemachte pasta, Hummer, Kirschtomaten, Weißwein, Knoblauch, Petersilie</i> | |
| 15. Pappardelle Salsiccia & Porcini | 22,90 € |
| <i>Haufgemachte breite nudeln, italienische Salsiccia, Steinpilz, Parmesan, Thymian</i> | |
| 16. Tagliolini di mare antico. | 21,90 € |
| <i>Meerensfrüchte, cherry tomaten, weißweinsauce</i> | |



*La vita è più bella
a tavola.*

Buon appetito!



RISOTTO

Cremoso, autentico, italiano

- | | |
|---|---------|
| 18. Risotto ai Funghi Porcini | 23,90 € |
| <i>Carnaroli-Risotto, Steinpilze, Parmesan, Kräutertöl</i> | |
| 20. Risotto Nero di Mare | 24,90 € |
| <i>Schwarzes Risotto, Sepia, Garnelen, Calamari, Safran und Zitrone</i> | |

PIZZA GOURMET

Il nostro forno, la nostra passione

- | | |
|---|---------|
| 21. Pizza Tartufo & Burrata | 22,90 € |
| <i>Mozzarella Fior di Latte, schwarzer Trüffel, Burrata, Parmesan, Rucola</i> | |
| 22. Pizza Zucca | 22,90 € |
| <i>Mozzarella fior di latte, Kürbiscreme, geröstete Kürbis, geröstete Kürbiskern und salbei</i> | |
| 23. Pizza Bosco | 22,90 € |
| <i>Mozzarella fior di latte, Steinpilze, Salviccia, Gorgonzola</i> | |
| 24. Pizza Mare e Monti | 22,90 € |
| <i>Mozzarella fior di latte, Garnelen, Steinpilze, Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie</i> | |
| 25. Pizza Vitello Tonnato | 22,90 € |
| <i>Mozzarella fior di latte, Kalbfleisch, Thunfischcreme</i> | |
| Pizza Chinghiale. | 22,90 € |
| <i>Fior di latte, wildschweinrogost, Parmesan, Rosmarin</i> | |
| Pizza Speck e fichi. | 22,90 € |
| <i>Fior di latte, feigenmarmelade, Speck, Gorgonzola, Walnuss</i> | |

PESCE

Dal mare, con amore

- | | |
|--|---------|
| 26. Filetto di Branzino | 27,90 € |
| <i>Wolfsbarschfilet, Safransotto, Fenchel, frische Orangen</i> | |
| 27. Salmone Osteria di Mattone | 27,90 € |
| <i>Frischer Lachs, waidpilze, kürbiscreme</i> | |

*Il mare
nel cuore*
♥



*La vera
pizza italiana*

CARNE

La forza della tradizione

- | | |
|---|---------|
| 30. Bistecca di Manzo al Tartufo (ca.250gr) | 29,90 € |
| <i>Rinderhüfteak, schwarzer Trüffel, Steakpomme</i> | |
| 31. Filetto di Maiale al'autunno | 26,90 € |
| <i>Schweinefilet, Kürbis- Apfelspalten, Rotwein-jus</i> | |
| 33. Stinco di Agnello | 27,90 € |
| <i>Lammhaxe in einer Dattel-Feigen-Rotweinsauce, dazu Safranrisotto</i> | |

DOLCI

Il dolce finale

- | | |
|---|---------|
| 34. Tiramisù dell'Antico Il Mattone | 10,90 € |
| <i>Hausgemachtes klassisches Tiramisù, Espresso, Mascarpone und Kakao</i> | |
| 35. Affogatto | 6,90 € |
| <i>Doppelter Espresso mit einer kugel vanilleeis</i> | |

SIGNATURE DELL'ANTICO IL MATTONE

Tradizione italiana. Materie prime. Passione.

