



# MATTONI

Atelier - Pasta  
& Café

L I M A  
2 0 1 9



DESAYUNO & LONCHE 8:30am a 12md / 4pm a 7pm

Sta. Cruz 1310 - Miraflores

JUGOS	CAFÉ	HUEVOS
<p>Naranja, Fresa, Plátano, Piña, Papaya, Fruta de estación - 16</p> <p><b>EXTRACTOS</b></p> <p>1. Energético - 18 Manzana verde, espinaca, menta y piña.</p> <p>2. Detox - 18 Naranja, kion, zanahoria y apio.</p>	<p>Espresso - 7 Americano - 8 Doppio - 11 Lungo - 7 Cortado - 8 Ristretto - 8 Mocaccino - 13 Macchiato - 8 Capuccino - 12 Latte - 12 Affogato - 15 Viennese - 11 Corretto - 24 Shakerato - 10</p>	<p><i>"Trabajamos con huevos de gallinas libres"</i></p> <p>The Red Omelette - 21 Huevos a la Diavola - 29 Tostada de salmón ahumado (huevos a 63 grados), palta y queso crema - 39 Huevos fritos con palta y pan campesino - 16 Benedictinos Mattoni con prosciutto - 29</p> <p>Desayuno Mattoni: Huevos batidos, prosciutto, tomate confitado, mozzarella, arúgula y tostadas de campesino - 29</p> <p>Pan de hamburguesa con huevos revueltos y crujiente de prosciutto - 22</p> <p>Huevos pasados con palta, tomate cherry, arúgula y pan campesino multigrano - 26</p> <p>Sartén de huevos revueltos con champiñones, tomate y prosciutto crocante con papa cóctel - 29</p>
<p><b>MILKSHAKE</b></p> <p>Nutella, frutos rojos, chocolate, café, mantequilla de maní - 19</p>		
<p><b>SMOOTHIES</b></p> <p>Chocolate, Frutos rojos y Plátano con fresa - 17</p>		
<p><b>TIENDA MATTONI</b></p> <p>Granola (500gr.) - 45 Granola (250gr.) - 22.5 Brownie - 8 Galletas variadas - 9 (Avena, Chocochips y chocolate con maní)</p> <p><b>PANES</b> Croissant - 8 Focaccia - 8 Baguette - 14 Ciabatta - 2.5 Hamburguesa - 2.5 Campesino (650gr.) - 14 Campesino de centeno Multicereal (650gr.) - 16 Brioche chico - 10 Fugazza - 6 Brioche chocolate chico - 12 "Panecillos hechos en casa"</p>	<p><b>WAFFLES &amp; PANQUEQUES</b></p> <p>Panqueques con frutos rojos y mascarpone - 28 Waffles Mattoni - 26 French toast butterscotch - 24</p>	<p><b>CAPRICCIO</b></p> <p>Ensalada de frutas con granola y miel - 29 Morning crunch granola con yogurt - 22 Avena Mattoni - 21 Blueberry Muffin - 9 Cinnamonn roll - 9 Chocochip Muffin - 9</p>
	<p><b>SÁNGUCHES</b></p> <p>Roast beef en campesino multigrano - 39 Costillar BBQ en ciabatta - 32 Panini caprese - 26 Hamburguesa Mattoni - 46 Albóndigas en ciabatta - 29 Pastrami a lo Reuben de vacío Angus en campesino - 38 Ciabatta con Pollo y Palta - 24 Mixto (jamón inglés y queso edam) - 29 Hot Dog Angus CAB con relish home made y mostaza - 36 Croissant Mixto - 29</p>	



Atelier - Pasta  
& Café

L I M A  
2 0 1 9



## PIQUEOS Y ENTRADAS

- Stracciatella homemade con pan campesino - 34
- Bruschetta de tomate y albahaca - 24
- Piadina de la casa - 17
- Focaccia de tomates confitados y romero - 22
- El steak tartare Mattoni - 48
- Tartare de salmón - 54
- Carpaccio de lomo curado - 39
- Pizzetta de mozzarella, prosciutto y arúgula - 25
- Pizzetta de stracciatella y pesto - 25
- Bresaola con arúgula y Grana Padano - 38
- Carpaccio de salmón - 44
- Pan campesino al ajo - 16
- Piadina de salmón ahumado, arúgula y queso crema - 52
- Tabla de quesos y fiambre - 69
- Tostón de stracciatella, higos y aceite de trufa - 24

---

## ENSALADAS

- Salmón ahumado, pecanas, hinojo y naranja - 54
- Burrata con tomates, arúgula y prosciutto - 52
- Mattoni: Pechuga de pollo, mix lechugas, arúgula, zanahoria bb, hinojo, cebolla y palta - 42
- Caprese: tomate, albahaca y mozzarella - 32
- Roast beef: arúgula, mix de lechugas, pickles, grana padano - 44
- Burrata con arúgula, higos y gorgonzola - 52

## SÁNGUCHES

- Roast beef en campesino multigrano - 39
- Costillar BBQ en ciabatta - 32
- Panini caprese - 26
- Hamburguesa Mattoni 200gr carne Angus CAB - 46
- Albóndigas en ciabatta - 29
- Hot Dog Angus CAB con relish homemade y mostaza - 36
- Pastrami a lo Reuben de vacío Angus CAB en campesino - 38
- Ciabatta con Pollo y Palta - 24
- Mixto (jamón inglés y queso edam) - 29
- Croissant Mixto - 29

## PASTAS RELLENAS

- Caramelloni de zucca y amaretti - 39
- Sacchetti de langostinos trufados - 52
- Ravioli de ricotta y espinaca - 36

---

## PASTAS

Nuestras pastas frescas están hechas de forma artesanal.

Pídelas al peso para disfrutar en casa.

## PASTAS FRESCAS

- Linguine al pomodoro y stracciatella - 34
- Penne putanesca e peperoncino- 38
- Rigatoni carbonara- 46
- Gnocchi a los 4 quesos gratinado- 53
- Fusilli al funghi porcini e panceta - 42
- Spaghetti aglio e olio con prosciutto crocante - 31
- Spaghetti con albóndigas - 39
- Mac&Cheese Mattoni - 55
- Spaghetti Cacio e pepe - 48
- Fettuccine con ragú de cordero - 54
- Fusilli con pollo, brócoli y cebolla caramelizada - 42
- Caserecce al pesto Genoves y stracciatella - 50
- Pappardelle bolognesa - 39
- Malfatti al gorgonzola - 45
- Fettuccine al filetto con lomo y champiñones - 54
- Conchiglioni con salsa nantúa y langostinos - 52
- Linguine al vongole - 46

\* Pide tu pasta sin gluten por 8 soles y Gnocchi de papa sin gluten a 16 soles (+15 min)

## CARNES Y OTROS

- Salmón fresco con vegetales bb, champiñones y espárragos - 69
- Pollo al Mattone con puré de papa amarilla y espinaca - 44
- Risotto de salmón, espinaca y queso mascarpone - 72
- Lasagna de cola de buey (20min) - 46
- Canilla de cordero con polenta - 82
- Asado de tira con maccheroni a los 4 quesos - 79
- Lasagna veggie (20min) - 42
- Lomottoni (lomo fino 250gr.) - 79

## POSTRES

- Tiramisú - 32
- Volcán de chocolate con nutella  
y helado de vainilla (15 min.) - 32
- Torta de chocolate 62% Cacao con helado  
de pistacchio - 28
- Pie de pecanas con helado de vainilla - 32
- Cannoli con pistacchio y frambuesa - 28
- Cheesecake de queso azul - 30
- Panna cotta con tomillo y frutos rojos - 26
- Pavlova - 26
- Crema volteada - 28
- Merengado de chirimoya - 26

## HELADOS

- Pistacchio (100 % Californiano) - 19
- Vainilla (100% Madagascar) - 14
- Mantequilla de maní - 14
- Café - 14
- Chocolate 60% - 14
- Nocciola - 14
- Frutos rojos - 14

## HELADOS VEGANOS

- Pistacchio - 19
- Arándanos - 19

Nuestros helados están hechos  
de forma artesanal  
en máquina italiana TELME.  
Pídelos para llevar a casa  
en presentación de LITRO o 1/2 L.

# M A T T O N I

*Atelier - Pasta  
& Café*

L I M A  
2 0 1 9

## BEBIDAS

---

Agua San Pellegrino (505 ml) - 15

Agua Panna (505 ml) - 15

San Pellegrino - 12

(Granada /Tuna / Mandarina / Toronja)

Agua San Luis - 7

Gaseosa - 7

Sanbitter - 12

Limonada Clásica - 8

Limonada Mattoni - 10

Agua Mattoni - 12

(Frambuesa, Fresas y Arándanos)

## CERVEZAS

---

Pilsen - 12

Cusqueña Dorada / Negra / Trigo / Roja - 12

Corona (México) - 15

Stella Artoris (Bélgica) - 15



## COCTELERÍA ITALIANA

### Aperol Spritz - 25

Cinzano Pro Spritz, Aperol y Agua Gasificada

### Campari Tonic - 26

Campari y Mr. Perkins Blossom tonic water

### Cynar Julep - 26

Cynar, Azúcar rubia, Zumo de limón, Ramas de menta, Zumo de toronja rosada

### Mattoni Tonic - 26

Campari, Jugo de naranja de mesa y Britvic tonic water

### Negroni - 26

Campari, Vermouth Cinzano Rosso y Bickens London Dry Gin

### Negroni Sbagliato - 26

Campari, Vermouth Cinzano Rosso y Cinzano Pro Spritz

### Mattoni Smash - 26

SKYY Vodka, Cynar, Zumo de limón Tahití, Ramas de albahaca, Golpe de agua con gas y Gotas de orange Angostura bitters

### Black Tonic - 38

Bulldog Gin y Mr. Perkins Blossom tonic water

### Mattoni No Tonic - 38

Bulldog Gin, Zumo de toronja rosada y Mr. Perkins Pink Soda

### Mattoni Ice Tea - 25

Appleton Estate Reserve 8 años, Zumo de limón Tahití, Free tea limón y Cinzano Pro Spritz

### Cinzano Orange - 25

Cinzano y Zumo de naranja de mesa

## NUESTRA COCTELERÍA

### Sangría Mattoni - 26

Pisco, Triple sec, Vino Tinto, Canela, Naranja, Agua c/gas

### Mattoni Sour - 26

Amaretto, pisco, naranja, limón, jarabe de goma y C. Huevo

### Mattoni Reserve - 28

Campari Macerado con mani, Ron Appleton Reserve, Amareto y mani

### Mattoni Punch - 25

Beefeater, zumo de naranja, J. Mattoni, Z Jamaica

## CLÁSICOS

## PISCO

### Casa Ferreyros - 45

### Chilcanos - 25

### Clásico / Mattoni / Frutos Rojos

### Sour Clásico - 25

Pisco de la casa, limón, Angostura y Ginger Ale

### Sour Catedral - 40

Pisco, J goma, limón y C. Huevo

### Capitán - 27

Pisco, Vermuth, Angostura y hielo

## RON

---

Appleton Special - 25

Appleton Reserve - 40

Zacapa - 40

Cuba Libre / Mojito  
ron, coca cola y hielo / ron, limón, J. Goma y menta

## VODKA

---

Absolut - 25

Grey Goose - 40

Naranja / Tónica / Bloody Mary

Vodka, J Tomato, Limón, S. Inglesa, Tabasco, sal/pimienta

## GIN

---

Beefeater - 25

Bulldog - 48

Hendricks - 48

Tónica / Botánicos / Ginger Ale / Soda

## WHISKY

---

Johnnie Walker Black Label - 30

Johnnie Walker Gold Label - 42

Swing - 40

Old Parr - 28

Jack Daniel - 30

Manhattan - 38

Whisky, Cinzano, Angostura y hielo

Old Fashioned - 38

Bourbon, azúcar, angostura, agua c/gas

## COGNAC

---

Hennessys - 55

## DIGESTIVOS

---

Sambuca - 22

Grappa - 22

Limoncello - 22

Frangelico - 24

Cointreau - 24

Anís del Mono Dulce / Seco - 20

Vino Caliente - 26

Vino Especiado y zumo de Naranja

Licor Caliente - 19

Pisco, Licor manzana, J. Canela, infusión y menta/Hierba Luisa

## CAFÉ

---

Expreso - 6

Americano - 8

Doppio - 10

Lungo - 6

Cortado - 7

Ristretto - 6

Mocaccino - 12

Macchiato - 7

Capuchino - 10

Latte - 11

Affogato - 14

Viennese - 9

Coretto - 16

Shakerato - 8

## INFUSIONES

---

Manzanilla - 8

Menta - 8

Anís - 8

Hierba Luisa - 8

Frutos Rojos - 8

Té Negro - 8

Té Verde - 8

# M A T T O N I

*Atelier - Pasta  
& Café*

L I M A  
2 0 1 9

## ESPUMOSOS

---

- Zonin Prosecco DOC Brut - 100
- Prosecco Colli Euganei DOC Extra Dry - 130
- Astoria Galie Prosecco DOC - 110

## BLANCOS

---

- Colli Euganei Pinot Grigio - 110
- Ca' Bianca Barbera D'Asti - 120
- Attems Pinot Grigio - 180
- Il Rocchin Gavi di Gavi DOCG - 150
- Bigi Orvieto Classico Secco DOC - 90
- Santi De Sorteselle Pinot Grigio DOC - 100
- Zonin Soave Ventiterre - 110
- LUNAE Etichetta Grigia Vermentino 2018 - 190

## ROSADOS

---

- Antica Villa Delle Rose Bardolino Chiaretto DOC - 100
- Monte del Fra Bardolino Chiaretto - 130
- Santi Infinito Rose - 90
- Il Pumo Rosato - 120



# M A T T O N I

*Atelier - Pasta  
& Café*

L I M A  
2 0 1 9

## TINTOS

---

- Barone Ricasoli Chianti DOCG - 180  
Castello D'albola Oso Toscana - 100  
Le Poiane Valpolicella Ripasso - 175  
Tenuta San Guido Le Difese IGT - 310  
    Il Bastardo - 115  
Melini Morellino Di Scansano - 110  
    Nobile Di Montepulciano - 150  
    San Lorenzo Chianti DOCG - 125  
Langhe Nebbiolo il Crutin DOC - 220  
Serpara Re Manfredi Aglianico del Vulture Superiore DOCG - 180  
Soloperto Primitivo Di Manduria DOP Rubinum 17 - 170  
    Melini Riserva Chianti - 110

## VINOS POR COPA

---

### **Prosecco**

Zonin DOC - 30

### **Blanco**

- De la casa - 24  
Zonin Pinot Grigio Ventiterre - 34

### **Tinto**

- De la casa - 24  
Masseria Altemura Sasseo Primitivo IGT, Salento - 34

### **Vendimmia Tardiva**

- Ventus Moscato di Sicilia IGT - 42

