



## **benvenuti al “Maddechè Beerstrot”**

Siamo nati oltre dieci anni fa dalla passione per la birra, un tempo bottega birraria di ritrovo, oggi ci presentiamo in una nuova veste: un bistrot accogliente, nato dal desiderio di valorizzare i sapori autentici dell'Italia centrale.

Abbiamo scelto di rinnovare il nostro spazio e la nostra cucina per offrirvi un'esperienza piacevole, fatta di ingredienti selezionati, ricette tradizionali rivisitate dai nostri chef Michele e Alessandro, e birre e vini che raccontano il territorio.

Dai borghi abruzzesi alle colline umbre, passando per le campagne toscane e la cucina laziale, ogni piatto è un omaggio alla nostra terra – ricca di storie, profumi e passione.

Il nostro menù è un viaggio attraverso i sapori autentici delle regioni centrali italiane, reinterpretato con leggerezza e rispetto per la stagionalità, valorizzando ingredienti freschi e a chilometri 0, o meglio a chilometri 120. Sì, piatti, vini e prodotti nel diametro di 120 chilometri da dove vi trovate.

Qui, ogni dettaglio è pensato per farvi sentire a casa, con il gusto genuino di ciò che conosciamo meglio: l'accoglienza e la buona tavola.

**Buon appetito e grazie per essere parte di questo nuovo inizio**



## Craft Beer & Traditional Food

Eccellenza birraria abbinata all'arte della cucina Romana e del centro Italia

### ANTIPASTI

<b>PALLOTTE CACIO E OVA IN SALSA DI POMODORO (4 PZ)</b> Pane, pecorino abruzzese, prezzemolo, sedano carota cipolla peperoni arrosto salsa di pomodori Pelati (1,3,5,7,8,9,11,12)	10€
<b>BUFALA E PROSCIUTTO</b> Mozzarella di Bufala e Prosciutto crudo (7)	12€
<b>PANZANELLA AI TRE POMODORI CON ALICI</b> Pane, pomodori datterino, timo, rosmarino, arancia, prezzemolo, alici (3,4,9,10,12)	13€
<b>CARPACCIO DI CERVO, BACCHE DI GINEPRO E ROSMARINO, COULIS DI FRUTTI ROSSI</b> Ginepro, Rosmarino, sciroppo frutti rossi (1,10,12)	13€
<b>TAGLIERE "MADDECHÈ" CON SALUMI, FORMAGGI, PORCHETTA, BUFALA, VERDURE SOTT'OLIO (PER 2 PERSONE)</b> Prosciutto crudo, mortadella, salame, lardo, porchetta, Bufala, pecorino stagionato, pecorino fresco, caprino (1,7,8,10,12)	20€

### PRIMI PIATTI

<b>TONNARELLI/MEZZE MANICHE CACIO E PEPE</b> Pecorino, pepe (1,3,7,12)	10€
<b>TONNARELLI/MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA</b> Uovo, guanciale, pepe, pecorino (1,3,7,12)	10€
<b>TONNARELLI/MEZZE MANICHE ALLA GRICIA</b> Guanciale, pecorino, pepe (1,3,7,12)	10€
<b>TONNARELLI/MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA DOC CON SALSA DI POMODORI FRESCHI</b> Pomodori Pelati, guanciale (1,3,7,12)	10€
<b>TONNARELLI/MEZZE MANICHE CON SUGO DI CODA</b> Coda di bovino, sedano carote cipolle, uvetta, pinoli, pomodoro (1,3,7,8,9,12)	12€
<b>GNOCCHI AL RAGÚ DI CORTE (ANATRA, FARAONA, GALLINA)</b> Anatra faraona gallina sedano carote cipolla pomodoro (1,3,7,9,12) "Solo il Giovedì"	13€



## SECONDI PIATTI

ARROSTICINI DI PECORA (10 PZ)	12€
POLPETTE DI MANZO DELLO ZIO PINO (IN SALSA POMODORO) Macinato di manzo, prezzemolo, parmigiano, pane, latte, pomodoro (1,3,7,8,9,12)	13€
CODA ALLA VACCINARA Coda di bovino, sedano carote cipolle, uvetta, pinoli, pomodoro (1,7,8,9,12)	13€
TRIPPA ALLA ROMANA Trippa, prezzemolo, sedano carote cipolle pomodoro pecorino mentuccia romana (1,7,8,9,12)	13€
CONIGLIO ALLA CACCIATORA Coniglio, aceto, vino bianco, olive, Rosmarino, Salvia (1,8,9,12)	14€
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Vitella, prosciutto crudo, salvia, burro, vino bianco (1,12)	14€
ABBACCHIO ALLA SCOTTADITO Carne ovina abruzzese, aglio, olio, rosmarino, pepe (7,12)	15€
TAGLIATA DI MANZO DANESE CON ACETO BALSAMICO E GRANA (300g.)	18€
TAGLIATA DI MANZO DANESE AI PORCINI (300g.)	20€
FRITTURA DI PARANZA (1,2,4,12,14) "Solo il Venerdì"	14€

## CONTORNI

CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO	5€
VERDURE GRIGLIATE	5€
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO Fagioli cannellini, pomodoro, Rosmarino	5€
PATATE AL FORNO Patate, aglio, Rosmarino, Salvia, pepe, pane raffermo	5€
INSALATA MISTA	5€
PATATE FRITTE (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	5€



## INSALATE

<b>CAESAR SALAD</b>	10€
Misticanza, pollo grigliato, guanciale, scaglie di grana, salsa caesar, crostini di pane (3,7,8,10,12)	
<b>AGRODOLCE AL SALMONE</b>	10€
Misticanza, salmone, pomodorini confit, cipolla agrodolce, maionese al lime (3,4,6,8,10,12)	

## DOLCI

<b>CIAMBELLINE AL VINO</b>	5€
<b>CROSTATA DEL GIORNO</b>	5€
<b>TIRAMISÙ DELLA CASA</b>	6€
Savoardi, Mascarpone, Uova, Zucchero, Caffè, Cacao amaro in polvere (1,3,7,8,12)	
<b>CREMA CATALANA</b>	6€
Latte, Tuorli d'uovo, Zucchero, Amido di mais, Scorza di limone, Scorza d'arancia, Cannella (1,3,7,12)	

## BEVANDE

<b>LATTINE 33 cl (Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda)</b>	3€
<b>CAFFÈ</b>	1€
<b>ACQUA, PANE E COPERTO *</b>	2€

La cucina chiude alle ore 23:30

\*A pranzo acqua, pane e coperto inclusi



## LISTA DEI VINI

### BIANCHI

SAUVIGNON FRIULI GRAVE DOC (TORRE ROSAZZA - FRIULI VENEZIA GIULIA - 12° C)	20€
CHARDONNAY GRAVE DOC (TORRE ROSAZZA - FRIULI VENEZIA GIULIA - 12,5° C)	20€
TRAMINER AROMATICO FRIULI GRAVE DOC TORRE 2023 (TORRE ROSAZZA - FRIULI VENEZIA GIULIA - 13° C)	20€
PECORINO TUA PINA (CENTORAME - ABRUZZO - 13,5° C)	20€
VERMENTINO DI GALLURA DOCG GEMELLAE 2024 (GALLURA - SARDEGNA - 12,5° C)	20€
PASSERINA SAN MICHELE (CENTORAME - ABRUZZO - 13° C)	20€
BELLONE CAPOLEMOLE LAZIO IGT BIO 2024 (MARCO CARPINETI - LAZIO - 12° C)	21€
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC 2023 (TORRE ROSAZZA - FRIULI VENEZIA GIULIA - 13° C)	22€
PANTASTICO CACCHIONE NETTUNO DOP (CANTINA BACCO - LAZIO - 13° C)	23€
MALVASIA CONUBIUM LE MACCHIE 2022 (LE MACCHIE - LAZIO - 13,5° C)	27€
VALLOVOLSCO (CANTINA BACCO - LAZIO - 13,5° C)	32€



## ROSSI

MONTEPULCIANO LIBERAMENTE (CENTORAME - ABRUZZO - 14° C)	20€
VENETO ROSSO IGT APPASSIMENTO (CALLESSELLA - VENETO - 14° C)	20€
SANGIOVESE ROSSO IGT (BORGO BRUNO - TOSCANA - 13,5° C)	20€
TUFALICCIO 2024 (MARCO CARPINETI - LAZIO - 13,5° C)	21€
NERO D'AVOLA SOLE E TERRA (HORUS - SICILIA - 13,5° C)	21€
BUTTAFUOCO DOC ABBONDANZA (FRANCESCO MAGGI - LOMBARDIA - 13,5° C)	21€
NEGROAMARO PRIMONERO SALENTO IGT (MASSERIA LI VELI - PUGLIA - 13° C)	21€
LAGRAIN DOC 2023 (VALLE DI ISARCO - TRENTINO - 13° C)	27€
AMARONE DELLA VAPOLICELLA DOCG 2022 (LE COLLINE DEI FILARI - VENETO - 15°C)	38€

## ROSATI

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC LIBERAMENTE (CENTORAME - ABRUZZO - 13° C)	20€
--	-----

## BOLLICINE

PROSECCO DOC BRUT V8+ (LEONE ALATO - VENETO - 11,5° C)	20€
SPUMANTE BRUT AMOENUS (CANTINE BACCO - LAZIO - 12° C)	21€
SPUMANTE BRUT MILLESIMATO IN VOLO METODO CLASSICO (RODARO PAOLO - FRIULI VENEZIA GIULIA - 12,5° C)	27€

## MESCITA

BIANCO/ROSSO	5€
--------------	----