

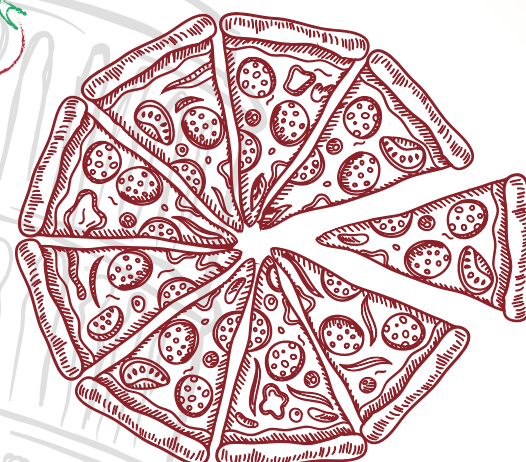
Menu

★ Da Quei Matti ★



Páginas

1. Entradas
2. Ensaladas
- 3 - 5. Pizzas Clásicas
6. Adiciones
7. Pizzas Dulces
8. Pizzas Vegetarianas
- 9 - 11. Pizzas Gourmet
- 12 - 13. Pizzas de Búfala
14. Calzone
- 15 - 18. Pastas Artesanales
19. Pastas al Horno a Leña - Risotto
- 20 - 21. Carnes
22. Pescado - Pollo
23. Postres
24. Bebidas



ENTRADAS

7. ANTIPASTO ITALIANO

Mozzarella de Búfala, tomates secos
Salami, Jamón Serrano y Encurtidos

\$35.900

Entradas Gourmet

PERSONAL

1. CHORIZOS.....\$20.900

3 Unidades de chorizos finos preparados
especialmente al horno a leña.

2. CAPRESE CON TOMATE AL HORNO.....\$20.900

2.1 Ó PORTOBELLO AL HORNO.....\$23.900

Tomate fresco ó Champiñón Portobello.
Mozzarella de búfala en rodajas con queso parmesano
al horno.

3. BURRATA CAPRESE.....\$20.900

Rugula. Tomates uvalina.
Burrata de búfala.

4. CARPACCIO BRESAOLA.....\$24.900

Bresaola. Queso parmesano.
Rugula. Aceite de Oliva.

5. CARPACCIO SALMÓN.....\$27.900

Lonjas de salmón. Limón.
Aceite de oliva. Alcaparras.

6. BURRATA Y SERRANO.....\$34.900

Rugula. Tomates frescos.
Burrata de búfala Y Jamón Serrano.

7.1 CROSTINI MISTI.....\$22.900

Pan de la casa horneado con incurtidos y
variedades italianas.



7.1. Crostini Misti



2. Caprese al Horno



5. Carpaccio Salmón



6. Burrata y Serrano

ENSALADAS



9.1 PANZANELLA
Rúgula. Tomate uvalina. Tomates secos.
Aceitunas. Cebollas caramelizadas.
Cubitos de pan tostado. NEW
\$17.900

Ensaladas

Acompañadas de pan tradicional italiano

8. PRIMAVERA.....\$18.900

Mezcla de lechugas. Champiñón fresco. Rúgula.
Tomate uvalina. Mozzarella de Búfala.



8. Primavera

9 ITALIANA.....\$14.900

Mezcla de lechugas. Rúgula. Tomate uvalina.
Zanahoria. Pepino Cohombro. Aceitunas

10. CAMPESINA.....\$17.900

Mezcla de lechugas. Zanahoria. Maíz. Pechuga
de pollo a la parrilla (en julianas).



10. Campesina

10.1 CESAR CON POLLO.....\$20.900 NEW

Mezcla de lechugas. Tomate uvalina. Salsa cesar.
Cubitos de pan tostado. Queso parmesano.
Pechuga de pollo a la parrilla.

11. BALSÁMICA.....\$22.900

Mozzarella de Búfala. Rúgula. Tomates secos.
Mezcla de lechugas. Pepino cohombro. Maíz.
Reducción de vinagre balsámico.

12. BUFALINA.....\$22.900

Mozzarella de búfala. Tomates frescos. Alcachofas.
Aceitunas. Mezcla de Lechugas. Rúgula.



10.1 Cesar con Pollo

PIZZAS CLÁSICAS



39. DA QUEI MATTI
El restaurante ha elegido
8 sabores de diferentes Pizzas

\$36.900	\$56.900
MEDIANA	GRANDE

Pizzas Clásicas

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

13. CANASTA DE FOCCACCIA Ó PAN ROMANO

\$4.400

14. MARGHERITA.....

\$13.800 - \$24.900 - \$40.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Oregano

15. AMERICANA.....

\$16.800 - \$30.900 - \$49.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Salchicha americana.

16. JAMÓN.....

\$16.800 - \$30.900 - \$49.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Jamón Ahumado.

17. JAMÓN Y CHAMPIÑONES.....

\$16.800 - \$30.900 - \$49.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Jamón Ahumado. Champiñones.

18. POLLO.....

\$17.800 - \$31.900 - \$50.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.

19. POLLO Y CHAMPIÑONES.....

\$17.800 - \$31.900 - \$50.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.
Champiñones.

20. POLLO Y TOMATE EN RODAJAS

Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.
Tomate fresco.....

\$17.800 - \$31.900 - \$50.900

15. Americana



17. Jamón y Champiñones



21. Parmeggiana



Pizzas Clásicas

27cm
PERSONAL

35cm
MEDIANA

50cm
GRANDE

21. PARMEGGIANA.....\$17.800 - \$31.900 - \$50.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Jamón ahumado. Berenjena

22. CONTADINA.....\$19.800 - \$34.900 - \$52.900

Mozzarella. Papa al horno. Tocineta.

23. ROMANA.....\$19.800 - \$34.900 - \$52.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Aceitunas. Alcaparras. Orégano.

24. QUATTRO STAGIONI.....\$19.800 - \$34.900 - \$52.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Jamón.
Champiñones. Pimentón. Aceitunas.

25. CAPRICCIOSA.....\$19.800 - \$34.900 - \$52.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Champiñones
Salchicha americana. Pimentón. Aceitunas.

26. GUSTOSA.....\$19.800 - \$34.900 - \$52.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Rúgula.
Champiñones. Jamón ahumado.

27. EMILIANA.....\$19.800 - \$34.900 - \$52.900

Mozzarella. Rúgula. Jamón ahumado.
Tomate fresco.

28. MAÍZ Y TOCINETA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Maíz. Tocineta.

29. CARNE MIXTA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Jamón ahumado. Salsiccia italiana.
Salchicha americana. Tocineta.

30. QUATTRO FORMAGGI.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Brie. Queso pera. Queso azul.

31. DEL PAISA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Maíz.
Jamón. Champiñón. Tocineta.

32. POLLO EN SALSA BBQ.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Mozzarella. Pollo. Salsa bbq.
Pimentones al horno.



Pizzas Clásicas

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

33. POLLO MIEL MOSTAZA Y TOCINETA

Mozzarella. Pollo. Salsa miel mostaza.

Tocineta.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

34. COTTO E CARCIOFI.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.

Jamón ahumado. Alcachofas.

35. SAPORITA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.

Jamón. Champiñón. Rúgula.

Tomate fresco. Salsa César.

36. SABANERA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Maíz.

Tocineta. Pollo. Tomate fresco.

37. TONNO (ATÚN).....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Atún.

38. TONNO E CIPOLLA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.

Atún. Cebolla.



29. Carne Mixta



36. Sabanera



31. Del Paisa



35. Saporita



33. Pollo Miel Mostaza y Tocineta



34. Cotto e Carciofi

Pizzas Combinadas

Mediana o Grande / Aplica el valor mas alto.

Adiciones

	PERSONAL	MEDIANA	GRANDE
40. Aceitunas ó Alcaparras ó Berenjena ó Cebolla ó Champiñones ó Jamón Ahumado ó Maiz ó Papa ó Pollo ó Piña ó Mozzarella ó Rugula ó Tomate Fresco ó Tocineta ó Salchicha americana ó Pimentón ó Ciruela ó Huevo ó Lechuga ó Chips de nachos ó Calabacín español (Zucchini) ó Parmesano	\$4.800	\$8.400	\$13.900
40.1 Anchoas ó Búfala ó Peperoni ó Alcachofas ó Queso azul. ó Jalapeños ó Salami ó Salsiccia italiana o Tomates secos, Champiñón portobello.	\$6.900	\$12.500	\$20.200
41. Jamón serrano ó Atún ó Bresaola.	\$8.900	\$16.500	\$26.200
42. Camarones ó Frutos del mar ó Salmón personal.	\$15.400	N/A	N/A

Alcaparras



Aceitunas



Rúgula



Tomates enteros



Mozzarella



PIZZAS DULCES



45. FRUTA MIXTA
Pasta de tomate. Mozzarella. Piña.
Ciruela. Pera. Cereza.
Durazno. Manzana.

\$17.800
PERSONAL

\$31.900
MEDIANA

\$50.900
GRANDE

Pizzas Dulces

27cm

PERSONAL

35cm

MEDIANA

50cm

GRANDE

43. HAWAIANA.....\$16.800 - \$30.900 - \$49.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Piña. Jamón.

44. TOCINETA Y PIÑA.....\$17.800 - \$31.900 - \$50.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Tocineta. Piña.

46. FRUTA MIXTA Y TOCINETA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Piña.
Ciruela. Pera. Cereza. Manzana. Durazno.
Tocineta.

47. GOLOSA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Mozzarella. Queso azul. Pera.

48. CIRUELA Y TOCINETA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Ciruela. Tocineta.

43. Hawaiianna



44. Tocineta y Piña



47. Golosa



48. Ciruela y Tocineta



PIZZAS VEGETARIANAS



53. VEGETARIANA ESPECIAL

Pasta de tomate. Mozzarella. Berenjena. Calabacín español. Pimentón. Papa al horno.

\$17.800
PERSONAL

\$31.900
MEDIANA

\$50.900
GRANDE

Pizzas Vegetarianas

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

49. TOMATE EN RODAJAS..... \$16.800 - \$30.900 - \$49.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Tomate fresco.

50. CHAMPIÑONES..... \$16.800 - \$30.900 - \$49.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Champiñones.

51. ITALIANA..... \$17.800 - \$31.900 - \$50.900

Mozzarella. Rúgula. Tomate fresco.

52. VEGETARIANA..... \$17.800 - \$31.900 - \$50.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Champiñones. Berenjena. Rúgula.
Tomate fresco.

54. VEGETARIANA MIXTA..... \$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Berenjena. Calabacín español.
Pimentón. Papa al horno. Champiñón.
Rúgula. Aceitunas. Tomate fresco.

55. ORTOLANA..... \$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Maíz.
Alcachofas. Tomate secos. Zucchini.

49. Tomate en Rodajas



51. Italiana



54. Vegetariana Mixta



55. Ortolana



PIZZAS GOURMET



78. NORVEGIESSA
Mozzarella. Alcaparras.
Tomate uvalina. Rùgula. Salmón ahumado

\$27.800
PERSONAL

\$47.900
MEDIANA

\$74.900
GRANDE

NEW

Pizzas Gourmet

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

56. NAPOLI.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Alcaparras.
Anchoas. Orégano.

57. AMATRICIANA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Tocineta. Cebolla. Tomate uvalina.

58. PEPERONI.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Peperoni importado.

59. SALSICCIA ITALIANA.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Salsiccia italiana. (carne seleccionada
De res y cerdo molidas con técnica italiana)

60. SALAMI.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Salami importado no picante.

61. SALAMI E FUNGHI.....\$21.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Salami importado no picante.
Champiñones.

62. BOSCAIOLA.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Champiñones. Salsiccia italiana. Cebolla.



56. Napoli



58. Peperoni



60. Salami



61. Salami e Funghi

Pizzas Gourmet

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

63. SALSICCIA CIPOLLA.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Salsiccia italiana. Cebolla.

64. SALSICCIA FUNGHI.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Salsiccia italiana. Champiñones

65. SALSICCIA E PATATE.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Salsiccia italiana. Papa al horno.

66. CARBONARA.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900

Huevos revueltos. Crema de leche.
Tocineta. Mozzarella.

67. DELICATA\$23.800 - \$41.900 - \$65.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Jamón serrano.

68. SFIZIOSA.....\$23.800 - \$41.900 - \$65.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Queso azul. Salsa de ajo y perejil.
Peperoni importado de españa.

69. SALSICCIA ZOLA.....\$23.800 - \$41.900 - \$65.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Salsiccia italiana. Queso azul.

70. BRESAOLA.....\$23.800 - \$41.900 - \$65.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Champiñón. Tomate uvalina. Bresaola.

71. BRESAOLA E GRANA.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Rúgula.
Queso parmesano. Reducción de
vinagre balsamico y Bresaola.

72. TANI MODI.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Pimentón.
Aceitunas. Cebolla. Salsiccia italiana.
Peperoni. Tocineta.

73. MEXICANA.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Peperoni. Jalapeños. Salsa de Guacamole.
Chips de nachos.

62. Boscaiola



68. Sfiziosa



70. Bresaola



71. Bresaola e Grana



72. Tani Modi



73. Mexicana



Pizzas Gourmet

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

74. RÚSTICA.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Tomates secos. Cebolla. Tocineta. Alcachofas.

75. FORNARINA.....\$25.800 - \$45.900 - \$69.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Rúgula. Jamón Serrano. Parmesano.
Tomate Uvalina.

76. MARE E MONTI.....\$25.800 - \$45.900 - \$69.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Camarones. Champiñones.
Calabacín español.

77. FRUTOS DE MAR.....\$28.800 - \$48.900 - \$75.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Salsa de ajo.
Perejil. Camarones. Anillos de Calamar.
Palmitos de Cangrejo.

78. NORVEGIESSA.....\$28.800 - \$48.900 - \$75.900

Mozzarella. Alcaparras.
Tomate uvalina. Rúgula. Salmón ahumado.

75. Fornarina



76. Mare e Monti



77. Frutos del Mar



PIZZAS DE BÚFALA

84. BÚFALA ESPECIAL

Pasta de tomate. Mozzarella. Rúgula.
Mozzarella de búfala fresca. Jamón Serrano.

\$28.800
PERSONAL

\$48.900
MEDIANA

\$75.900
GRANDE

Pizzas Gourmet con Búfala

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

79. BÚFALA.....\$23.800 - \$41.900 - \$65.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Albahaca.
Mozzarella de búfala fresca. Tomate Uvalina.

79.1 MARGHERITA DOP.....\$23.800 - \$46.900 - N/A

Pasta de Tomate. Mozzarella de búfala en cocción.
Tomate uvalina. Albahaca.

NEW

80. BÚFALA PUTTANESCA.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Alcaparras. Aceitunas. Tomate Uvalina.
Mozzarella de Búfala fresca.

81. BUFALÍSSIMA.....\$28.800 - \$48.900 - \$75.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Champiñones. Jamón Serrano.
Mozzarella de Búfala Fresca.

82. BÚFALA MEDITERRANEA.....\$27.800 - \$47.900 - \$74.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Rúgula.
Salami. Tomate Seco. Mozzarella de
búfala Fresca.

NEW

83. BÚFALA MONTANARA.....\$27.800 - \$47.900 - \$74.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Peperoni.
Champiñon. Mozzarella de Búfala fresca.
Tomate Seco.

NEW

85. BURRATA IBERICA.....N/A - \$48.900 - N/A

Pasta de tomate. Mozzarella. Rúgula.
Jamón Serrano. Burrata de Búfala fresca.

NEW

86. BURRATA DINAMITA.....N/A - \$48.900 - N/A

Pasta de Tomate, Mozzarella, Peperoni. Tomates secos
Salsa de ajo y perejil. Burrata de búfala.

NEW

79. Búfala



81. Bufalíssima



82. Mediterranea



85. Ibérica





Pizzas Gourmet con Stracciatella

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

86.1 REGINA MARGHERITA.....\$22.800 - \$36.900 - \$56.900

Pasta de Tomate. Mozzarella. Tomate uvalina.
Albahaca. Stracciatella.

86.2 STRACCIATELLA.....\$23.800 - \$37.900 - \$57.900

Queso mozzarella. Rúgula. Stracciatella.

86.3 STRACCIATELLA E CRUDO.....\$27.800 - \$47.900 - \$74.900

Queso mozzarella. Rúgula.
Jamón serrano. Stracciatella.

- No aplica para domicilio -



86.1 Regina Margherita



86.3 Stracciatella e Crudo

Sabías que?

La Mozzarella de Búfala

Es un delicioso queso hecho con leche entera de Búfala, con sabor ligeramente salado. De textura esponjosa con exquisito aroma y sabor.

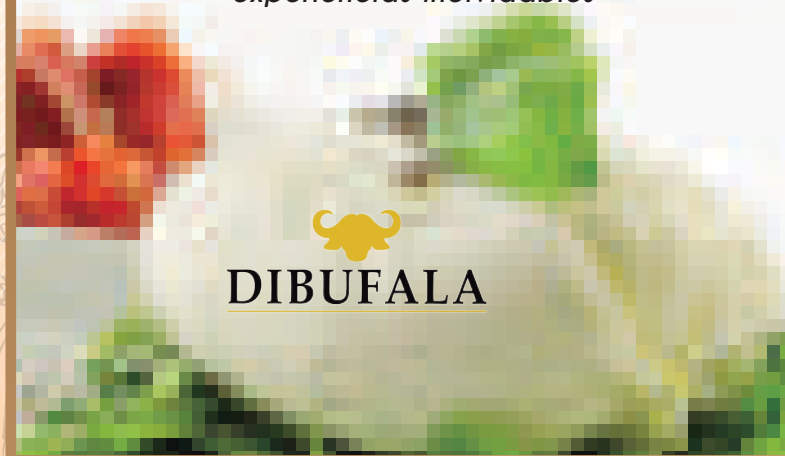
La mozzarella de búfala es uno de los quesos más tradicionales de la gastronomía italiana. Que se empleaba habitualmente para la elaboración de pizzas, pero cada vez más se utiliza en muchos platos de cocina.

Burrata

Aunque su nombre no suena especialmente bien en español, la Burrata es uno de los quesos más deliciosos entre la amplia gama de excelentes variedades de este producto que se producen en Italia. Se llama así a causa de una de sus principales características:



"Solo los mejores ingredientes generan experiencias inolvidables"



DIBUFALA



Calzone



Producto tipo panzerotti al horno.
También es elaborado al instante.

- | | |
|--|----------|
| 87. Pasta de Tomate. Mozzarella.
Tomate. Uvalina fresco..... | \$17.900 |
| 88. Pasta de Tomate. Mozzarella.
Champiñón. Jamon ahumado..... | \$19.900 |
| 89. Pasta de Tomate. Mozzarella.
Jamón ahumado. Aceitunas. Pimentón..... | \$19.900 |
| 90. Pasta de Tomate. Mozzarella.
Pollo. Champiñón..... | \$19.900 |
| 91. Pasta de Tomate. Mozzarella.
Piña. Jamón ahumado..... | \$19.900 |
| 92. Pasta de Tomate. Mozzarella.
Peperoni. Aceitunas..... | \$20.900 |
| 93. Pasta de Tomate. Mozzarella. Atún.
Tomate uvalina fresco..... | \$21.900 |
| 94. VEGETARIANO
Pasta de Tomate. Mozzarella.....
Tomate uvalina fresco. Berenjenas.
Calabacín. Alcachofas. | \$18.900 |
| 95. Pasta de tomate. Mozzarella. Huevo.....
Jamón serrano. Champiñones | \$24.900 |
| 96. Pasta de tomate. Mozzarella.....
Queso de Búfala. 100gr de Salmón | \$32.900 |



Historia y tradición de la Pasta italiana

Algunas leyendas cuentan que la pasta habría sido inventada en China, en tiempos de Marco Polo, pero esto es improbable, dado que ya era conocida por los romanos. Como testimonio se presentan los relieves encontrados en las tumbas etruscas de Cerveteri, en el siglo IV a.C., en los cuales aparecen un martillo, una bolsa de harina y una rueda dentada.

Muchos son los testimonios sobre el origen de la pasta, pero lo que es seguro es que una vez descubierta la posibilidad de moler el grano, la consecuencia fue la invención del pan y la pasta.

No es casual que la pasta sea el plato italiano por excelencia: Italia es el primer productor mundial de pasta y los italianos los mayores consumidores de este alimento. Hablar de gastronomía italiana, es asociarla con la pasta.

En su preparación se sirve fría o caliente. En pequeñas porciones constituye un antipasto y en porciones más generosas representa un plato único. Muchas son las variedades de salsas que la acompañan.

El factor determinante es el clima. La pasta seca necesita aire y sol, mientras la fresca debe su elasticidad a la humedad del ambiente. En cuanto a su valor nutritivo, constituyen un alimento esencialmente energético. Además posee multitud de propiedades: bajas en grasas, contienen proteínas, minerales y vitaminas. Así mismo, al cocer la pasta aumenta su volumen por tres y nos da sensación de saciedad, es de fácil digestión.

En Italia es fundamental el punto de cocción y la consistencia de la pasta. Las reglas tradicionales son pocas, pero imprescindibles en su elaboración. En Da Quei Matti mantenemos toda esa tradición milenaria de elaboración lo que nos asegura llevar a nuestros platos su inconfundible sabor.

Recuerda que en el mercado existen una gran variedad de Pastas; En Da Quei Matti hemos seleccionado para deleitar tu paladar los siguientes tipos: Spaghetti, Maccheroni, Fusilli, Strozzapreti, Gnocchi, Penne, Ravioli, Fettuccini y lasagna.

Buon appetito



Maccheroni



Nuestras Pastas ARTESANALES

Spaghetti



Strozzapreti



ELIJE TÚ PASTA

Fusilli



Spaghetti ó Maccheroni
ó Fusilli ó Strozzapreti

 Elije tú Salsa



PERSONAL

97. SALSA NAPOLITANA.....\$16.900

Salsa Tipica italiana a base de pasta de tomate.
Apio. Zanahoria. Cebolla. Ajo. Albahaca

98. PUTTANESCA.....\$17.900

Salsa Napolitana. Aceitunas. Alcaparras.
Albahaca. Aceite de Oliva.

99. ARRABIATA.....\$17.900

Salsa Napolitana. Peperoncino. Aceite de Oliva

100. POLLO.....\$17.900

En salsa Blanca o Salsa Napolitana.

101. AMATRICIANA.....\$18.900

Salsa Napolitana. Cebolla. Tocineta. Aceite de Oliva.

102. PESTO GENOVESE.....\$18.900

Queso Parmesano. Albahaca. Aceite de Oliva. Nuez.

103. QUATTRO FORMAGGI.....\$18.900

Salsa Blanca a base de crema de leche y quesos.

104. BOLOGNESA.....\$18.900

Carne Seleccionada con Salsa Napolitana.

105. CARBONARA.....\$18.900

Crema de leche. Huevo. Queso Parmesano.
Tocineta.

106. COZZE E VONGOLE.....\$24.900

Mejillones y almejas salteadas en vino,
ajo y perejil, receta de la costa italiana.

107. FRUTOS DEL MAR.....\$29.900

Salsa napolitana. Frutos del mar mixtos.



Strozzapreti Carbonara



Spaguetti Al Pesto



Cozze e Vongole

Gnocchi



PERSONAL

Pastas Gnocchi



Elije tú Salsa



108. PESTO GENOVESE.....\$18.900

Queso Parmesano. Albahaca. Aceite de Oliva. Nuez.

109. BOLOGNESA\$18.900

Carne Seleccionada con Salsa Napolitana.

110. SALSA NAPOLITANA.....\$17.900

Salsa Tipica italiana a base de pasta de tomate.
Apio. Zanahoria. Cebolla. Ajo. Albahaca

111. QUATTRO FORMAGGI.....\$18.900

Salsa Blanca a base de crema de leche y quesos.

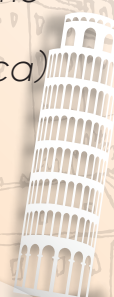
Ravioli



PERSONAL

Pastas Penne ó Ravioli

Raviolis (Rellenos de Carne
ó
Salmón ó Ricota-Espinaca)



Elije tú Salsa

112. SALSA NAPOLITANA.....\$19.900

Salsa Tipica italiana a base de pasta de tomate.
Apio. Zanahoria. Cebolla. Ajo. Albahaca

113. FUNGHI.....\$21.900

Hongos Portobello. Crema de leche, nueces. Parmesano.

114. QUATTRO FORMAGGI.....\$21.900

Salsa Blanca a base de crema de leche y quesos.

115. BOLOGNESA\$21.900

115.1 CARBONARA.....\$21.900

116. PESTO GENOVESE.....\$21.900

Queso Parmesano. Albahaca. Aceite de Oliva. Nuez.

117. CRUDAIOLA.....\$27.900

Rúgula. Tomate Uvalina. Queso de Búfala.
Jamón Serrano. Aceite de oliva. Cebolla.



Frutos del Mar



Pastas Fettuccini



PERSONAL

 Elije tú Salsa

118. SALSA NAPOLITANA.....\$16.900

Salsa Tipica italiana a base de pasta de tomate.
Apio. Zanahoria. Cebolla. Ajo. Albahaca

119. CARBONARA.....\$20.900

Crema de leche. Huevo. Queso Parmesano. Tocineta

120. BOLOGNESA.....\$20.900

Carne Seleccionada con Salsa Napolitana.

121. SALSICCIA ITALIANA.....\$20.900

Carne Seleccionada de res y de cerdo, molidas con
técnica italiana. Champiñones. Salsa Napolitana.

122. BOSCAIOLA.....\$20.900

Salsiccia italiana. Champiñon. Arveja. Crema de leche.

123. VEGETARIANA.....\$20.900

Calabacín español. Berenjena. Pimentón. Champiñon.
Cebolla. Salsa Napolitana.

124. SALMÓN.....\$25.900

Crema de leche. Trozos de Salmón Noruego..

125. CAMARONES Y CHAMPIÑÓN.....\$25.900

Salsa Napolitana. Crema de leche. Vodka.
Camarones. Champiñones.

126. COZZE E VONGOLE.....\$25.900

Mejillones y almejas salteadas en vino,
ajo y perejil, receta de la costa italiana.

127. FRUTTI DI MARE.....\$29.900

Salsa napolitana. Frutos del mar mixtos.

Lasagna



Pastas al Horno a leña



PERSONAL

128. LASAGNA DE CARNE.....\$17.900

Carne típica italiana, Salsa Bolognesa y Bechamel.

129. MACCHERONI VEGETARIANO\$17.900

Macarrones al Horno con salsa vegetariana (Berenjena Pimentón, Champiñón, Cebolla) recubiertos de Crema de leche y Mozzarella.



130. MACCHERONI AL HORNO.....\$18.900

Macarrones al Horno, recubiertos con Salsa a la Boloanese, Crema de Leche y Mozzarella.



Risotto



PERSONAL

131. RISOTTO SALSICCIA E FUNGHI.....\$26.900

Arroz tipo arborio, champiñones
Salsiccia Italiana

132. RISOTTO DI MARE.....\$31.900

Arroz tipo arborio, esfumado con vino blanco
y frutos de mar.



- No aplica para domicilio -

BABY BEEF

BEEF DE
PALETA

PUNTA DE ANCA

LOMO ANCHO

LOMO FINO

La carne contiene abundante vitamina B6 la cual puede mejorar el sistema inmune y acelerar el metabolismo y la síntesis de la proteína con el fin de mejorar la salud física para el cuerpo humano.

La carne de res es una importante fuente de proteínas constructoras, imprescindibles para la formación celular en el organismo.

Carta de Carnes

Nuestras carnes en DA QUEI MATTI han sido seleccionadas de la mejor ganadería colombiana
!Exquisitos cortes madurados al mejor estilo Italiano cautivarán su paladar!

- CHURRASCO

Corte de mariposa de lomo, Ancho de res, Asado a la parrilla.

300 grms.....\$27.900

- BIFE DE CHORIZO

Corte grueso del lomo ancho que se caracteriza por su cobertura de grasa, sabor, ternura y jugosidad.

300 grms.....\$30.900

- PUNTA DE ANCA

Corte de la parte superior de la anca se caracteriza por su cobertura de grasa y excelente jugosidad.

400 grms.....\$33.900

- FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES PORTOBELLO

Dos medallones de lomo de res, rodeados de tocineta, Ahumados acompañados con salsa de champiñón.

300 grms.....\$39.900

- T. BONE STEAK

Corte grueso que se caracteriza por su hueso En forma de T que divide la chata del lomo ancho Degusta la suavidad del T. Bone y su delicioso sabor.

500 grms.....\$42.900

Bife de Chorizo



Filet Mignon



T. Bone Steak



Carta de Carnes

Tagliata definición: Corte grueso del lomo ancho. Que una vez cocido se presenta cortado en tiras. De allí su nombre "Tagliata" (cortada)

- BEEF DE PALETA 300 grms.....\$24.900

Corte que se obtiene de la paleta del cuerpo delantero. Se caracteriza por su ternura y jugosidad.

- TAGLIATA A LA PARRILLA 300 grms.....\$29.900

Con sal marina gruesa y romero

- TAGLIATA EN SALSAS 300 grms.....\$32.900

- En salsa de pimienta roja.
- En reducción de vinagre balsámico de modena, rúgula y finas lonjas de queso parmesano.

- BABY BEEF 300 grms.....\$33.900

Corte obtenido del lomo fino, de sabor acentuado y marcado, muy apreciado por su suavidad y jugosidad.

- FILETTO AL PEPE VERDE 300 grms.....\$35.900

Lomo fino de res cortado en medallones, con una deliciosa salsa a la pimienta verde, crema de leche, y mostaza. .

Elige uno de nuestros acompañamientos para cada uno de tus platos, Berenjena ó Zuquini a la parrilla, ó Papa al horno ó Ensalada mixta, Pasta napolitana..

ADICIÓN ACOMPAÑAMIENTO

- Ensalada.....\$4.500
- Berenjena ó Zuquini a la parrilla.\$4.500
- Papa al horno.....\$4.500
- Plato mixto (Berenjena, Zuquini.....\$13.000
y Papa al horno)

Tagliata a la Parrilla



Tagliata en Pimienta Roja



Tagliata en Vinagre Balsámico



Filetto al Pepe Verde



Acompañamientos



Nuestro Chef Recomienda



Tonno Scottato
Atún importado (Tuna saku) sellado en aceite con cobertura de semillas de chía.
\$53.900



Tonno alla Griglia



Salmone Alla Griglia



Pollo Alla Cacciatora

- **TONNO ALLA GRIGLIA**\$51.900
Filete de atún a la parrilla.
- **SALMONE ALLA GRIGLIA**.....\$51.900
Salmón noruego a la parrilla, con salsa de ajo.
- **PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA**.....\$23.900
Deliciosa filete pechuga de pollo.
- **POLLO ALLA CACCIATORA**.....\$26.900
Pollo a la cazadora, Pollo campesino, esfumado en vino blanco, salteado con verduras, y salsa napolitana, llevado al horno para finalizar su cocción.
- **COSTILLAS DE CERDO BBQ**\$38.900
Costillas de cerdo al horno en salsa BBQ.

Una selección de deliciosos platillos preparados al mejor estilo italiano. La Tradición gastronómica de la Italia Campesina y artesanal, resumida en estas exquisitas opciones.

Elige uno de nuestros acompañamientos para cada uno de tus platos, Berenjena ó Zuquini a la parrilla, ó Papa al horno ó Ensalada mixta, Pasta napolitana.

POSTRES



136. Tiramisú

Postres

133. PANNA COTTA.....\$7.400

Postre frio clasico italiano a base de crema de leche.
Elije tu salsa : Frutos rojos, Maracuyá, Chocolate.

134. MOUSSE DE MARACUYÁ.....\$8.400

Base de oreo seguida de una deliciosa mezcla
de crema de la casa y fruto de la pasión.

135. MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO\$8900

Delicatessen Da Quei Matti. Una deliciosa combinación
de chocolate blanco y frutos rojos junto a la cremosidad
del mousse hacen sin duda alguna uno de nuestros
mejores postres.

136. TIRAMISÚ\$8.900

Sin duda el postre italiano más reconocido. Bizcocho
savoiardi, empapado en café inmerso en crema
mascarpone y un toque final de cacao en polvo.

137. SEMIFRIO DE LA CASA.....\$8.900

Tres deliciosas capas de sabores; bizcochuelo de brownie,
mousse de nutella y crema de arequipe, deleitan tu paladar.

138. CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS\$8.900

Receta original Da Quei Matti. Con crema mascarpone
sobre una base de galleta triturada y recubierto con
una deliciosa combinación de frutos rojos.

139. FANTASIA DQM.....\$22.900

Una oportunidad para disfrutar la mas Exquisita combinación
de tres sabores. En grupo o en familia descubre toda la magia
y dulzura de nuestra casa.

135. Mousse al Cioccolato bianco



137. Semifrio de la Casa



138. Cheesecake



139. Fantasia



Bebidas

140. JUGOS NATURALES EN AGUA.....\$5.400

Fresa, Mora, Guanabana, Lulo,
Maracuyá, Mango.

140.1 JUGOS NATURALES EN LECHE.....\$6.400

141. JUGOS MIXTOS.....\$6.200

- Frutos Amarillos (Mango, Piña y Maracuyá)
- Frutos Rojos (Uva, Mora y Fresa)

142. LIMONADA NATURAL\$4.700

143. LIMONADA HIERBABUENA\$5.700 Ó CEREZADA

144. LIMONADA DE COCO\$6.900

145. AGUA EN BOTELLA.....\$4.200

(Con gas o sin Gas)

146. TE DURAZNO O LIMÓN Ó.....\$4.400 MANZANA LIMONARIA.

147. COCA-COLA Original, Sin Azúcar, Sabor Ligero, SODA, GINGER ALE 300ml, SPRITE, OUATRO 400ml.....\$4.200



Bebidas Calientes

- Cafe Espresso, Cafe americano.....\$3.700
- Cafe Macciatto.....\$4.200
- Cafe Late, Cafe Capuccino.....\$4.800
- Cafe Corretto (con licor).....\$6.800
- Aromatica Frutas.....\$4.400

Digestivos

- Sambuca, Jaguermeister.....\$11.000
- Grappa, Limoncello\$14.000

