

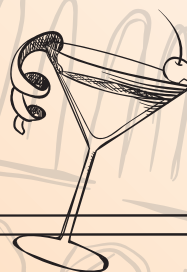
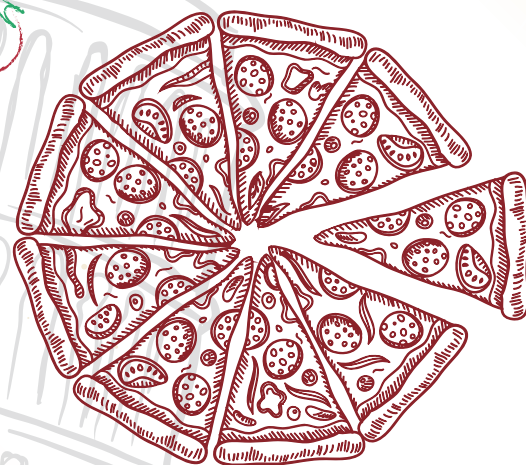
Menu

★ 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

\$34.900

NEW

2. Caprese al Horno



4. Carpaccio Bresaola



5. Carpaccio de Salmón



6. Burrata y Serrano



Entradas Gourmet

PERSONAL

1. CHORIZOS.....\$17.900

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

2. CAPRESE AL HORNO.....\$18.900

Tomate fresco. Mozzarella de búfala
En rodajas con queso parmesano al horno.

3. BURRATA CAPRESE.....\$18.900

Rugúla. Tomates frescos.
Burrata de búfala.

4. CARPACCIO BRESAOLA.....\$25.900

Bresaola. Queso parmesano.
Rugúla. Aceite de Oliva.

5. CARPACCIO SALMÓN.....\$28.900

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

6. BURRATA Y SERRANO.....\$32.900

Rugúla. Tomates frescos.
Burrata de búfala. Jamón serrano.

ENSALADAS



9. ITALIANA
Lechuga. Rúgula. Tomate fresco.
Zanahoria. Pepino Cohombro. Aceitunas
\$12.900

Ensaladas

Acompañadas de pan tradicional italiano

- 8. PRIMAVERA.....\$12.900**
Champiñón fresco. Lechuga rúgula.
Tomate fresco. Mozzarella.
- 10. CAMPESINA.....\$14.900**
Lechuga. Zanahoria. Pollo. Maíz.
- 11. BALSÁMICA.....\$23.900**
Rúgula. Búfala. Tomates secos.
Lechuga. Pepino cohombro. Maíz.
Reducción de vinagre balsámico.
- 12. BUFALINA.....\$23.900**
Mozzarella de búfala. Tomates frescos.
Alcachofas. Aceitunas. Lechuga. Rúgula.



10. Campesina



11. Balsámica



12. Bufalina

PIZZAS CLÁSICAS



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

\$34.900	\$53.900
MEDIANA	GRANDE

Pizzas Clásicas

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

- 13. CANASTA DE FOCCACCIA Ó PAN ROMANO\$3.900**
- 14. MARGHERITA.....\$12.800 - \$22.900 - \$38.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Oregano
- 15. AMERICANA.....\$15.800 - \$28.900 - \$46.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Salchicha americana.
- 16. JAMÓN.....\$15.800 - \$28.900 - \$46.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Jamón.
- 17. JAMÓN Y CHAMPIÑONES....\$15.800 - \$28.900 - \$46.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Jamón. Champiñones.
- 18. POLLO.....\$16.800 - \$29.900 - \$47.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.
- 19. POLLO Y CHAMPIÑONES.....\$16.800 - \$29.900 - \$47.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.
 Champiñones.
- 20. POLLO Y TOMATE EN RODAJAS**
 Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.
 Tomate fresco.....\$16.800 - \$29.900 - \$47.900



15. Americana



17. Jamón y Champiñones



21. Parmeggiana

Pizzas Clásicas

27cm
PERSONAL

35cm
MEDIANA

50cm
GRANDE

21. PARMEGGIANA..... \$16.800 - \$29.900 - \$47.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Jamón. Berenjena

22. CONTADINA..... \$18.800 - \$32.900 - \$49.900

Mozzarella. Papa al horno. Tocineta.

23. ROMANA..... \$18.800 - \$32.900 - \$49.900

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

24. QUATTRO STAGIONI..... \$18.800 - \$32.900 - \$49.900

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

25. CAPRICCIOSA..... \$18.800 - \$32.900 - \$49.900

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

26. GUSTOSA..... \$18.800 - \$32.900 - \$49.900

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

27. EMILIANA..... \$18.800 - \$32.900 - \$49.900

Mozzarella. Rúgula. Jamón.
Tomate fresco.

28. MAÍZ Y TOCINETA..... \$20.800 - \$34.900 - \$53.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Maíz. Tocineta.

29. CARNE MIXTA..... \$20.800 - \$34.900 - \$53.900

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

30. QUATTRO FORMAGGI..... \$20.800 - \$34.900 - \$53.900

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

31. DEL PAISA..... \$20.800 - \$34.900 - \$53.900

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

32. POLLO EN SALSA BBQ..... \$20.800 - \$34.900 - \$53.900

Mozzarella. Pollo. Salsa bbq.
Pimentones al horno.



22. Contadina



23. Romana



24. Quattro Stagioni



25. Capricciosa



27. Emiliana

Pizzas Clásicas

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

33. POLLO MIEL MOSTAZA Y TOCINETA

Mozzarella. Pollo. Salsa miel mostaza.

Tocineta.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900

34. COTTO E CARCIOFI.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900

Pasta de tomate. Mozzarella.

Jamón. Alcachofas.

35. SAVORITA.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Pollo.

Jamón.Champiñón. Rúgula.

Tomate fresco. Salsa César.

36. SABANERA.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Maíz.

Tocineta. Pollo. Tomate fresco.

37. TONNO (ATÚN)..... \$20.800 - \$34.900 - \$53.900

Pasta de tomate. Mozzarella. Atún.

38. TONNO E CIPOLLA..... \$20.800 - \$34.900 - \$53.900

Pasta de tomate. Mozzarella.

Atún. Cebolla.



29. Carne Mixta



31. Del Paisa



33. Pollo Miel Mostaza y Tocineta



34. Cotto e Carciofi



36. Sabanera



35. Saporita

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 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	\$4.400	\$7.900	\$13.400
40.1 Anchoas ó Búfala ó Peperoni ó Alcachofas ó Atun ó Queso azul... ó Jalapeños ó Salami ó Salsiccia italiana o Tomates secos, Champiñón portobello.	\$6.400	\$11.900	\$19.400
41. Jamón serrano ó Bresaola.....	\$8.400	\$15.900	\$25.400
42. Camarones ó Frutos del mar ó Salmón personal.....	\$14.400	N/A	N/A



PIZZAS DULCES



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

\$16.800 \$29.900 \$47.900
 PERSONAL MEDIANA GRANDE



43. Hawaiianna



44. Tocineta y Piña



47. Golosa



48. Ciruela y Tocineta

Pizzas Dulces



43. HAWAIANA.....\$15.800 - \$28.900 - \$46.900

Pasta de tomate, Mozzarella.
 Piña, Jamón.

44. TOCINETA Y PIÑA.....\$16.800 - \$29.900 - \$47.900

Pasta de tomate, Mozzarella.
 Tocineta, Piña.

46. FRUTA MIXTA Y TOCINETA.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900

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

47. GOLOSA.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900

Mozzarella, Queso azul, Pera.

48. CIRUELA Y TOCINETA.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900

Pasta de tomate, Mozzarella.
 Ciruela, Tocineta.

PIZZAS VEGETARIANAS



53. VEGETARIANA ESPECIAL
 Pasta de tomate. Mozzarella. Berenjena.
 Calabacín español. Pimentón. Papa al horno.
\$16.800 PERSONAL \$29.900 MEDIANA \$47.900 GRANDE



49. Tomate en Rodajas

Pizzas Vegetarianas



49. TOMATE EN RODAJAS..... \$15.800 - \$28.900 - \$46.900
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Tomate fresco.

50. CHAMPIÑONES..... \$15.800 - \$28.900 - \$46.900
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Champiñones.

51. ITALIANA..... \$16.800 - \$29.900 - \$47.900
 Mozzarella. Rúgula. Tomate fresco.

52. VEGETARIANA..... \$16.800 - \$29.900 - \$47.900
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Champiñones. Berenjena. Rúgula.
 Tomate fresco.

54. VEGETARIANA MIXTA..... \$20.800 - \$34.900 - \$53.900
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Berenjena. Calabacín español.
 Pimentón. Papa al horno. Champiñón.
 Rúgula. Aceitunas. Tomate fresco.

55. ORTOLANA..... \$20.800 - \$34.900 - \$53.900
 Pasta de tomate. Mozzarella. Maíz.
 Alcachofas. Tomate secos. Zucchini.



51. Italiana



54. Vegetariana Mixta



55. Ortolana

PIZZAS GOURMET



78. NORVEGESSA NEW
 Mozzarella. Alcaparras.
 Tomate uvalina. Rügula. Salmón ahumado

\$26.800	\$45.900	\$71.900
PERSONAL	MEDIANA	GRANDE

Pizzas Gourmet



- 56. NAPOLI.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella. Alcaparras.
 Anchoas. Orégano.
- 57. AMATRICIANA.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Tocineta. Cebolla. Tomate uvalina.
- 58. PEPERONI.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Peperoni importado.
- 59. SALSICCIA ITALIANA.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Salsiccia italiana. (carne seleccionada
 De res y cerdo molidas con técnica italiana)
- 60. SALAMI.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Salami importado no picante.
- 61. SALAMI E FUNGHI.....\$20.800 - \$34.900 - \$53.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Salami importado no picante.
 Champiñones.
- 62. BOSCAIOLA.....\$21.800 - \$37.900 - \$59.900**
 Pasta de tomate. Mozzarella.
 Champiñones. Salsiccia italiana. Cebolla.



Pizzas Gourmet

27cm



PERSONAL

35cm



MEDIANA

50cm



GRANDE

63. SALSICCIA CIPOLLA.....\$21.800 - \$37.900 - \$59.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Salsiccia italiana. Cebolla.

64. SALSICCIA FUNGHI.....\$21.800 - \$37.900 - \$59.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Salsiccia italiana. Champiñones

65. SALSICCIA E PATATE.....\$21.800 - \$37.900 - \$59.900

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

66. CARBONARA.....\$21.800 - \$37.900 - \$59.900

Huevos revueltos. Crema de leche.
Tocineta. Mozzarella.

67. DELICATA\$22.800 - \$39.900 - \$62.900

Pasta de tomate. Mozzarella.
Jamón serrano.

68. SFIZIOSA.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900

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

69. SALSICCIA ZOLA.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900

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

70. BRESAOLA.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900

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

71. BRESAOLA E GRANA.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900

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.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900

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

76. MARE E MONTI.....\$24.800 - \$43.900 - \$66.900

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

77. FRUTOS DE MAR.....\$26.800 - \$45.900 - \$71.900

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

78. NORVEGIESSA.....\$26.800 - \$45.900 - \$71.900

Mozzarella. Alcaparras.
Tomate uvalina. Rúgula. Salmón ahumado



77. Frutos del Mar



PIZZAS DE BÚFALA



DIBUFALA

PRODUCTO 100% LECHE DE BÚFALA

84. BÚFALA ESPECIAL
Pasta de tomate. Mozzarella. Rúgula.
Mozzarella de búfala fresca. Jamón Serrano.

\$26.800 **\$45.900** **\$71.900**
PERSONAL **MEDIANA** **GRANDE**



79. Búfala



81. Bufalíssima



82. Méditerranea



85. Iberica



86. Vesuvio

Pizzas Gourmet con Búfala



79. BÚFALA.....\$22.800 - \$39.900 - \$62.900

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

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

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

81. BUFALÍSSIMA.....\$26.800 - \$45.900 - \$71.900

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

82. BÚFALA MEDITERRANEA.....\$26.800 - \$45.900 - \$71.900

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

83. BÚFALA MONTANARA.....\$26.800 - \$45.900 - \$71.900

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

85. BURRATA IBERICA..... N/A - \$46.900 - N/A

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

86. BURRATA VESUVIO.....N/A - \$46.900 - N/A

Pasta de Tomate, Mozzarella, Tomate seco
Albahaca, Burrata de Búfala fresca

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.

La especie de búfalo que se utiliza para la fabricación de este tipo de quesos es el Búfalo de agua (Bubalus Bubalis) una especie de bóvido del sudeste asiático.

Para la fabricación del queso de búfala se requiere menos leche que para la fabricación del queso de vaca. Así para fabricar 1 kilo de queso de búfala necesitamos una media de 10 litros de leche, mientras que 1 kilo de queso de vaca requerirá 15 litros. Su gran contenido de proteínas, flora láctica, vitaminas y sales minerales, hace de este queso un producto muy indicado bajo el punto de vista nutritivo.

En Da Quei Matti hemos elegido usar la mozzarella de búfala en algunas de las ensaladas, entradas y pizzas.

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:

La textura cremosa y suave que recuerda la de la mantequilla que en italiano se llama "burro".

Pero este es el único punto de contacto de "burrata" y "burro". Porque ni en la elaboración, ni por supuesto, en el sabor hay conexión alguna entre ambos productos, exceptuando el hecho de que los dos son derivados de la leche.

Tiene forma de bolsita con un nudo en la parte superior que al cortar se derrama sobre el plato. Su exterior es una capa de mozzarella y el interior una mezcla de hilos de mozzarella y crema de leche fresca.

Disfrútalo en nuestros platos referenciados.



CALZONE



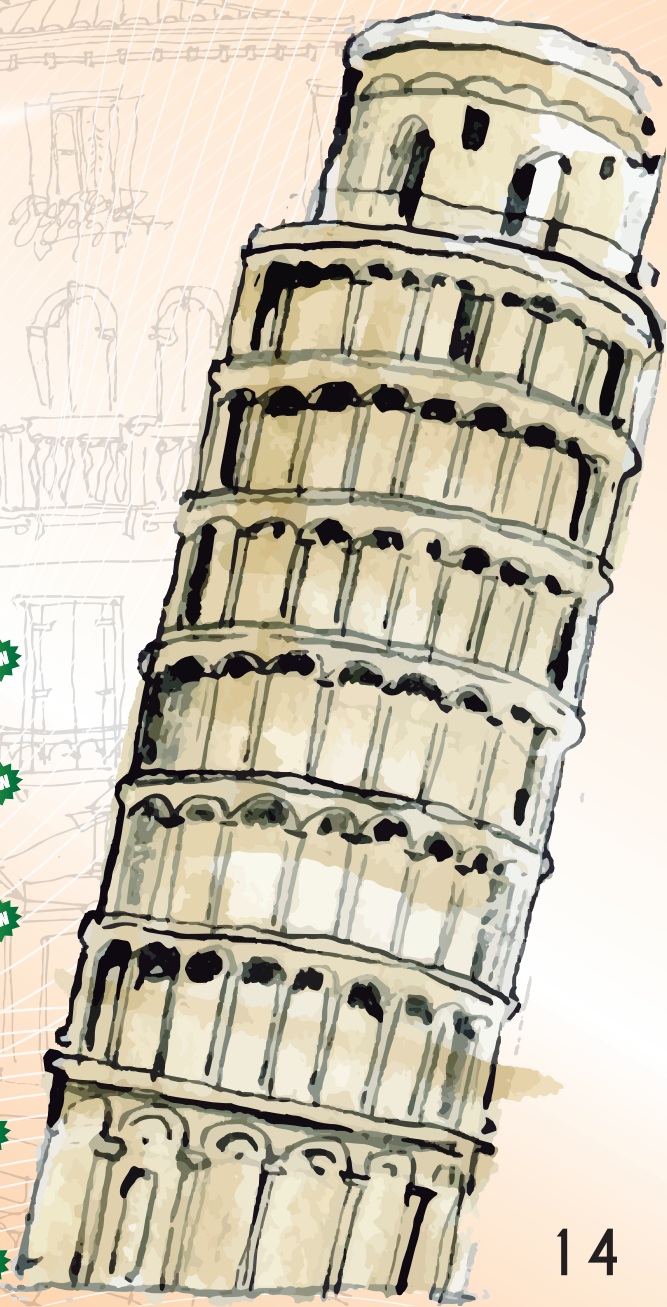
Calzone



PERSONAL

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. Jamón.\$18.900
- 89. Pasta de Tomate. Mozzarella.
Jamón. Aceitunas. Pimentón.....\$18.900
- 90. Pasta de Tomate. Mozzarella.
Pollo. Champiñón.....\$18.900
- 91. Pasta de Tomate. Mozzarella.
Piña. Jamón.....\$18.900
- 92. Pasta de Tomate. Mozzarella.
Peperoni. Aceitunas.....\$19.900 **NEW**
- 93. Pasta de Tomate. Mozzarella. Atún.
Tomate uvalina fresco.....\$19.900 **NEW**
- 94. **VEGETARIANO**
Pasta de Tomate. Mozzarella.....\$18.900 **NEW**
Tomate uvalina fresco. Berenjenas.
Calabacín. Alcachofas.
- 95. Pasta de tomate. Mozzarella. Huevo.
Jamón serrano. Champiñones.....\$23.900 **NEW**
- 96. Pasta de tomate. Mozzarella.
Queso de Búfala. 100gr de Salmón.....\$31.900 **NEW**





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.....\$15.900

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



Strozzapreti Carbonara

98. PUTTANESCA.....\$16.900

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

99. ARRABIATA.....\$16.900

Salsa Napolitana. Peperoncino. Aceite de Oliva

100. POLLO.....\$16.900

En salsa Blanca o Salsa Napolitana.

101. AMATRICIANA.....\$17.900

Salsa Napolitana. Cebolla. Tocineta. Aceite de Oliva.

102. PESTO GENOVESE.....\$17.900

Queso Parmesano. Albahaca. Aceite de Oliva. Nuez.

103. QUATTRO FORMAGGI.....\$17.900

Salsa Blanca a base de crema de leche y quesos.

104. BOLOGNESA.....\$17.900

Carne Seleccionada con Salsa Napolitana.

105. CARBONARA.....\$17.900

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.....\$28.900

Salsa napolitana. Frutos del mar mixtos.



Spaguetti Al Pesto



Cozze e Vongole

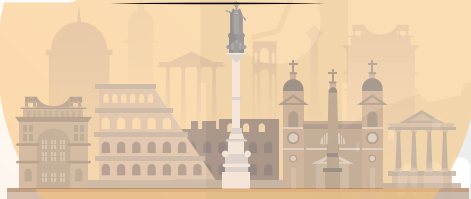
Gnocchi



PERSONAL

Pastas Gnocchi

 Elije tú Salsa



108. PESTO GENOVESE.....\$17.900

Queso Parmesano. Albahaca. Aceite de Oliva. Nuez.

109. BOLOGNESA\$17.900

Carne Seleccionada con Salsa Napolitana.

110. SALSА NAPOLITANA.....\$17.900

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

111. QUATTRO FORMAGGI.....\$17.900

Salsa Blanca a base de crema de leche y quesos.

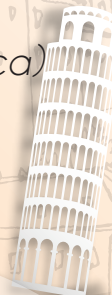
Ravioli



PERSONAL

Pastas Penne ó Ravioli

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



 Elije tú Salsa

112. SALSА NAPOLITANA.....\$19.900

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

113. FUNGHI.....\$20.900

Hongos Portobello. Crema de leche, nueces. Parmesano.

114. QUATTRO FORMAGGI.....\$20.900

Salsa Blanca a base de crema de leche y quesos.

115. BOLOGNESA.....\$20.900

Carne Seleccionada con Salsa Napolitana.

116. PESTO GENOVESE.....\$20.900

Queso Parmesano. Albahaca. Aceite de Oliva. Nuez.

117. CRUDAIOLA.....\$26.900

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.....\$19.900**
Crema de leche. Huevo. Queso Parmesano. Tocineta
- 120. BOLOGNESA.....\$19.900**
Carne Seleccionada con Salsa Napolitana.
- 121. SALSICCIA ITALIANA.....\$19.900**
Carne Seleccionada de res y de cerdo, molidas con
tecnica italiana. Champiñones. Salsa Napolitana.
- 122. BOSCAIOLA.....\$19.900**
Salsiccia italiana. Champiñon. Arveja. Crema de leche.
- 123. VEGETARIANA.....\$23.900**
Calabacín español. Berenjena. Pimentón. Champiñon.
Cebolla. Salsa Napolitana.
- 124. SALMÓN.....\$24.900**
Crema de leche. Trozos de Salmón Noruego..
- 125. CAMARONES Y CHAMPIÑÓN.....\$24.900**
Salsa Napolitana. Crema de leche. Vodka.
Camarones. Champiñones.
- 126. COZZE E VONGOLE.....\$24.900**
Mejillones y almejas salteadas en vino,
ajo y perejil, receta de la costa italiana.
- 127. FRUTTI DI MARE.....\$28.900**
Salsa napolitana. Frutos del mar mixtos.



Lasagna



Pastas al Horno a leña



PERSONAL

128. LASAGNA DE CARNE.....\$15.900

Carne típica italiana, Salsa Bolognesa y Bechamel.

129. LASAGNA VEGETARIANA\$15.900

Champiñones, Berenjenas, Calabacín, salteada con Salsa Napolitana y Bechamel.



130. MACCHERONI AL HORNO.....\$17.900

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



Risotto



PERSONAL

131. RISOTTO SALSICCIA E FUNGHI.....\$24.900

Arroz tipo arborio, champiñones
Salsiccia Italiana

132. RISOTTO DI MARE.....\$29.900

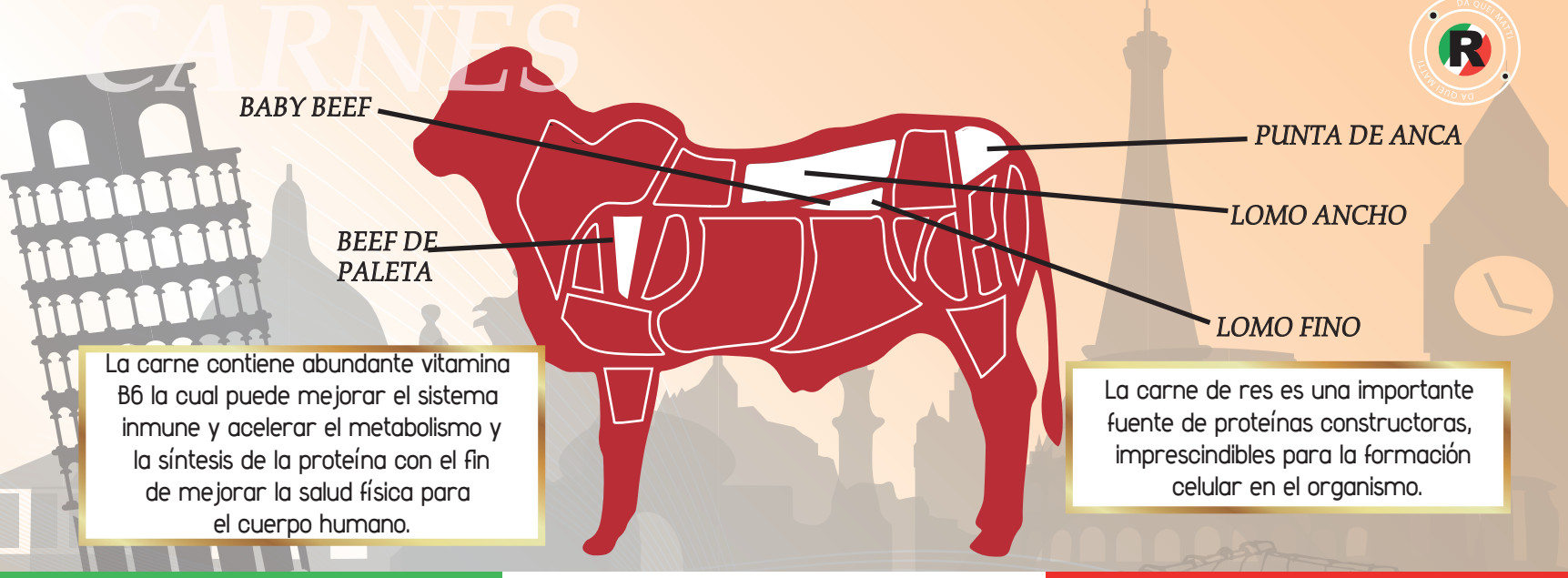
Arroz tipo arborio, esfumado con vino blanco
y frutos de mar.

Risotto Salsiccia e Funghi



Risotto Di Mare





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** 300 grms....\$29.900
Corte de mariposa de lomo, Ancho de res, Asado a la parrilla.
- **BIFE DE CHORIZO** 300 grms....\$33.900
Corte grueso del lomo ancho que se caracteriza por su cobertura de grasa, sabor, ternura y jugosidad.
- **PUNTA DE ANCA** 400 grms....\$32.900
Corte de la parte superior de la anca se caracteriza por su cobertura de grasa y excelente jugosidad.
- **FILET MIGNON EN SALSA DE CHAMPIÑONES PORTOBELLO** 300 grms....\$39.900
Dos medallones de lomo de res, rodeados de tocineta, Ahumados acompañados con salsa de champiñón.
- **T. BONE STEAK** 500 grms....\$38.900
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.



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.....\$25.900

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.....\$34.900

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

- FILETTO AL PEPE VERDE 300 grms.....\$34.900

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.....\$4.000
- Berenjena ó Zuquini a la parrilla.....\$4.000
- Papa al horno.....\$4.000
- Plato mixto (Berenjena, Zuquini\$12.000 y Papa al horno)



Nuestro Chef Recomienda

Pescado

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

- **ROBALO ALLA PUTANESCA.....\$28.900**

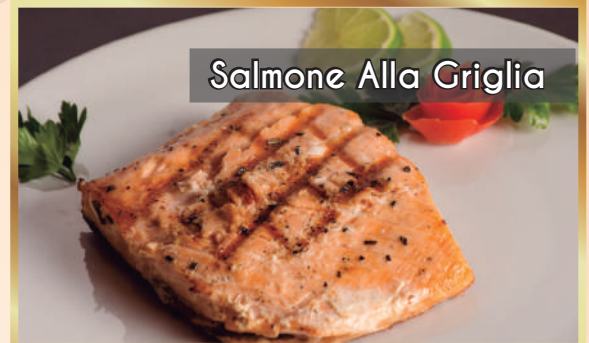
Al mejor estilo italiano. Nuestro pescado del pacífico. Salteado en salsa napolitana con aceitunas y alcaparras.



Robalo Alla Putanesca

- **SALMONE ALLA GRIGLIA.....\$37.900**

Salmon noruego a la parrilla, con salsa de ajo.



Salmon Alla Griglia

Pollo

Pollo campesino, con toda la preparación tradicional de la Italia rural y agrícola.

- **PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA.....\$22.900**

Deliciosa filete pechuga de pollo.



Pollo Alla Cacciatora

- **POLLO ALLA CACCIATORA.....\$24.900**

Pollo a la cazadora, Pollo campesino, esfumado en vino blanco, salteado con verduras, y salsa napolitana, llevado al horno para finalizar su cocción.

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..

El autentico sabor italiano, por muchas razones:



Utilizamos solamente ingredientes importados y nacionales de la mejor calidad.

Todos los ingredientes son frescos.



La preparación se hace en un auténtico horno de piedra, empleando leña, lo que le da a nuestras pizzas un sabor inigualable.



Nuestras pastas son elaboradas artesanalmente. Cada pedido se elabora al instante, garantizando el sabor auténtico y tradicional.



Y lo más importante: Capacitamos a nuestro staff para que elaboren los mejores platos y te brinden la mejor atención.

POSTRES



136. Tiramisú

134. Mousse de Maracuya

135. Hierbabuena y Limoncello

137. Semifrio de la Casa

138. Cheesecake

139. Fantasia

Postres

133. PANNA COTTA.....\$6.900

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

134. MOUSSE DE MARACUYA.....\$7.900

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

135. MOUSSE DE HIERBABUENA Y LIMONCELLO

Delicatessen Da Quei Matti. Bizcochuelo bañado en
amareto, con una mezcla de crema de la casa y
macerado de hierbabuena con limoncello.\$7.900

136. TIRAMISÚ\$8.400

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

137. SEMIFRIO DE LA CASA.....\$8.400

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.....\$21.900

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

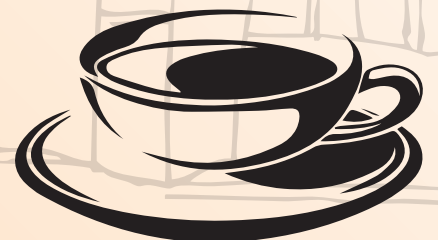
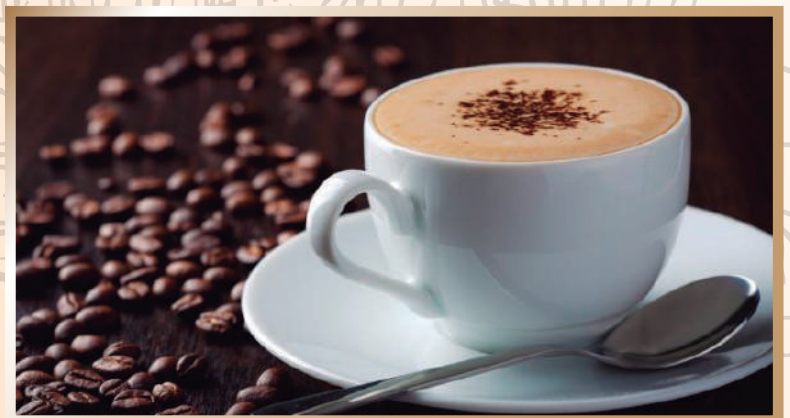
Bebidas

- 140. JUGOS NATURALES EN AGUA.....\$5.200**
Fresa, Mora, Guanabana, Feijoa, Lulo,
Maracuya, Mango.
- 141. JUGOS NATURALES EN LECHE\$6.200**
Fresa, Mora, Guanabana, Feijoa, Lulo,
Maracuya, Mango.
- 142. LIMONADA NATURAL\$4.700**
- 143. LIMONADA HIERBABUENA\$5.700**
Ó CEREZADA
- 144. LIMONADA DE COCO\$6.900**
- 145. AGUA EN BOTELLA.....\$3.900**
(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,
QUATRO 400ml.....\$4.200**

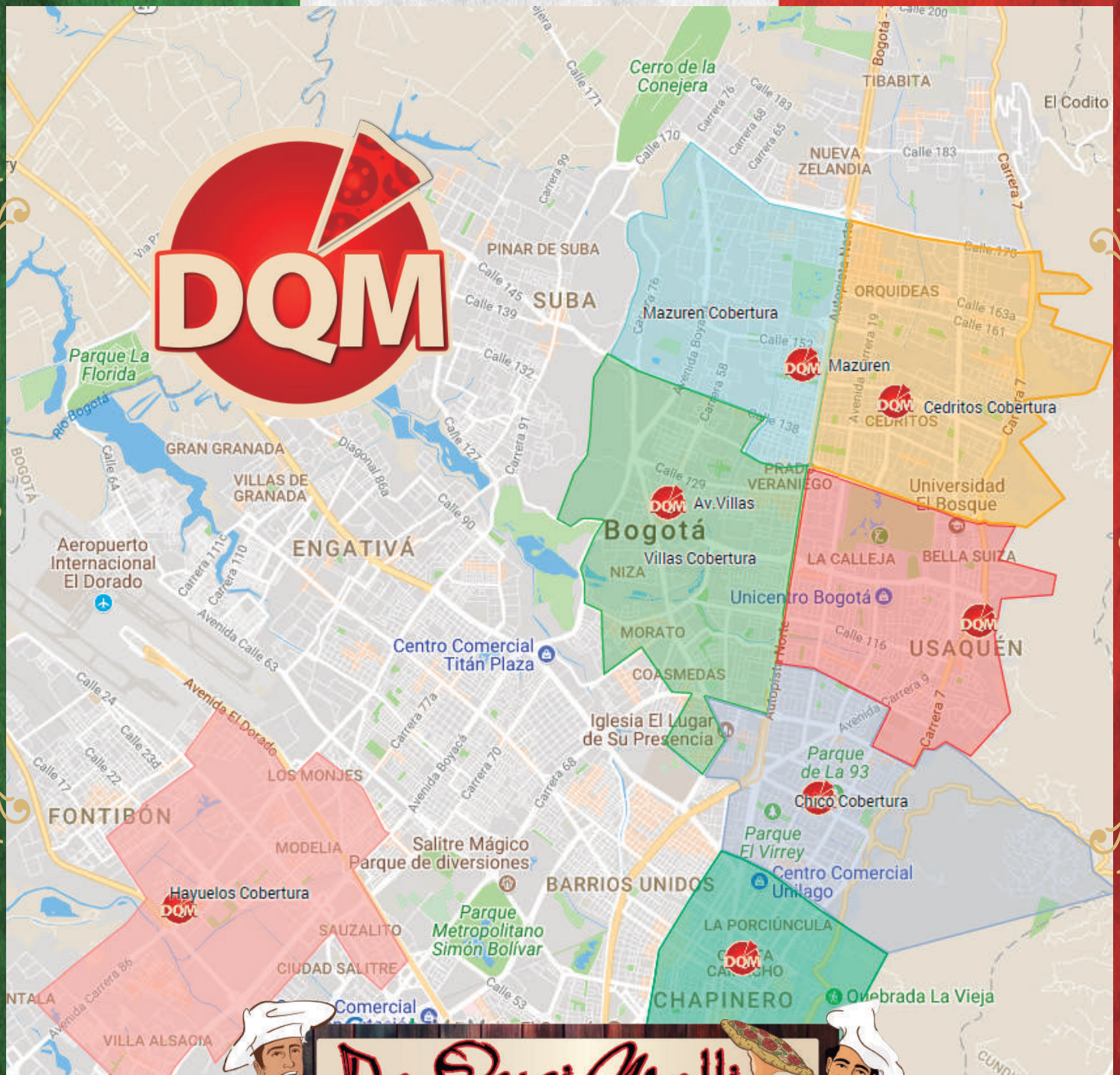


Bebidas Calientes y Digestivos

- Cafe Espresso, Cafe americano.....\$3.500
- Cafe Macciato.....\$3.900
- Cafe Late, Cafe Capuccino.....\$4.400
- Cafe Corretto (con licor).....\$6.500
- Aromatica Frutas.....\$4.000
- Grappa\$12.000
- Jaguermeister.....\$13.000
- Sambuca, Limoncello\$10.000



Puntos Cobertura Da Quei Mattí Bogotá



Da Quei Mattí
FORNO A LEGNA
PIZZERIA - RESTAURANTE - PUB

