



Il Conte Matto Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/trequanda/conte-matto>

Via Taverne 40, Trequanda, Italy

+33186995715 - contematto.it

Categories

Secondi Piatti

Dessert

Primi Piatti

Entrées

Dessert (tutti fatti da noi)

Salads

Aperitivo

Non Alcoholic Drinks

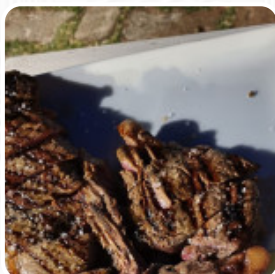
Pasta

Pizza

Side Dishes

Extras

Gnocchi



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Il Conte Matto Menu



Non Alcoholic Drinks

WATER

Pasta

RAVIOLI

Extras

BOILED EGG

Gnocchi

GNOCCHI

Snacks

BRUSCHETTA

Salad

MIXED SALAD

Drinks

BOTTLE OF WATER

Appetizer

TARTARE

Beef Dishes

BEEF CARPACCIO

Antipasti - Starters

CARPACCIO

Tapas

EGGPLANT TAPAS

Wine

CHIANTI

Indian Vegetarian

MIXED VEGETABLE

Salads

CAPRESE SALAD

CAPRESE

Pizza

PIZZA FIORENTINA

MEAT

Side Dishes

ROASTED POTATOES 5 €

ROASTED POTATOES

Aperitivo

APERITIVO DEL NOBILE TOSCANO 7 €

APERITIVO DEL GIOVANE TOSCANO 7 €

Entrées

ANCHOVIES

STEAK TARTARE

STEAK TARTAR

Restaurant Category

DESSERT

ITALIAN

VEGETARIAN

Dessert (tutti fatti da noi)

BOWL OF CEREALS , LEMON FOAM ,
FLAMBÈED MERINGUE 7 €

CANTUCCI ALMOND BISCUITS AND
EGGNOG FLAVOURED VINSANTO 7 €
WINE

Il Conte Matto Menu



COFFÈ PANNA COTTA , WHISKY
CREAM CRUMBLE AND MOU SAUCE 7 €

Antipasti

SELEZIONE DI PROSCIUTTO
TOSCANO PREGIATO : CARCIOFO
CROCCANTE SU MORBIDO DI
PECORINO GIOVANE “ F.LLI FARINA
“ , MOSTARDA DI POMODORO
PROFUMATA ALLA MENTA 12 €

DEGUSTAZIONE DI CROSTINI TIPICI
TOSCANI CON CIPOLLE ROSSE
CAMELLATE

SELEZIONE DI PROSCIUTTO
TOSCANO PREGIATO :
CONTROFILETTO DI VITELLONE
CRUDO MACINATO , L'OVO C.B.T.
AFFOGATO ALLA TOSCANA SU
SABBIA DI PANE INTEGRALE 15 €

SELEZIONE DI PROSCIUTTO
TOSCANO PREGIATO : CINTA
SENESE BRADO 18 MESI ,
MACCHIAIOLO MAREMMANO
BRADO 26 MESI GRIGIO BRADO
DEL CASENTINO 24 MESI CON
GIARDINIERA DELLA CASA 18 €

Primi Piatti

“ RIBOLLITA ” MINISTRONE DI
VERDURE, PANE E CIPOLLOTTO
FRESCO 12 €

RAVIOLI RIPIENI DI POLPA DI
MAIALINO DI “ CINTA SENESE ” IN
PORCHETTA , OLIO AL ROSMARINO 14 €
, ERBE SPONTANEE , FONDUTA DI
PECORINO AFFIENATO

GNUDI DI CAVOLO NERO E
BIETOLA SU CREMA DI FAVE ,
MOLLICA CROCCANTE , SALSA
ROSSA DI “ AGLIONE DELLA VAL DI
CHIANA ” 14 €

LUNGHETTI (PICCI) AL SOFFRITTO
AGRESTE 14 €

PAPPARDELLE MANTECATE CON
CREMA DI CIPOLLOTTO STUFATO ,
RIGATINO DI “ CINTA SENESE
“CROCCANTE , ASPARAGI
FRESCHI , CREMA DI MANDORLE 14 €

TAGLIATELLE MANTECATE CON
BURRO E TARTUFO NERO DI
STAGIONE DELLE “ CRETE SENESI
“ 22 €

Dessert

TIRAMISU

TARTUFO

CAMEL PUDDING

PANNA COTTA

IL NOSTRO TIRAMISÙ NEL PIATTO 7 €

ALMOND BRITTLE PARFAIT 7 €

SOFT DARK CHOCOLATE MOUSSE 7 €

These Types Of Dishes Are Being Served



SALAD

DESSERTS

FISH

BREAD

PASTA

APPETIZER

LAMB CHOPS

LAMB

Secondi Piatti

CARRÈ DI AGNELLO IN CROSTA DI
SANTOREGGIA , CRUMBLE DI
MIELE MILLEFIORI E NOCI ,
RADICCHIO ROSSO GLASSATO 22 €

Il Conte Matto Menu



BISTECCA DI SCOTTONA RAZZA “
CHIANINA ” I.G.P. 5 R VITELLONE
BIANCO DELL’APPENNINO
CENTRALE COTTURA ALLA
FIORENTINA (X KG. 60 €

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI
MANZO ALLA GRIGLIA , MISTO DI
FIOCCHI DI SALE GRIGIO DI
GUÈRENDE , NERO E BIANCO DI 16 €
CIPRO , ROSSO DI ARGILLA DELLE
HAWAII , VIOLA “SANCHAL”, ROSA
DELL’HIMALAYA CO

SPEZZATINO DI CINGHIALE AL
CHIANTI CLASSICO , FUNGHI
PORCINI , OLIVE TAGGIASCHE 16 €

PICCIONE INTERO MARINATO CON
VIN SANTO E COTTO AL FORNO ,
LE SUE INTERIORA IN CROSTINO 22 €

ANATRA C.B.T. CON FINOCCHIETTO
SELVATICO E ARROSTITA 14 €

SELEZIONE DI PECORINI DEL
LUOGO 14 €

GALLETTO IN TEGAME , GIN ,
ALLORO E LIMONE 14 €

FAGIOLI CANNELLINI
ALL’UCCELLETTO 5 €

SFORMATINO DI VERDURE MISTE 6 €

CICORIA , BIETOLA , SPINACI ED
ERBE AMARE DI CAMPO IN 6 €
PADELLA

Ingredients Used



MINT

MUSTARD

CHEESE

GARLIC

TOMATO

LETTUCE

VEGETABLES

PESTO

EGG

POTATOES

CHEESE

BUTTER

BEEF

CELERY

DUCK

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Il Conte Matto Menu



Il Conte Matto

Via Taverne 40, Trequanda, Italy

Opening Hours:

Made with [Menu](#)

Asiago Bolognese, Parmigiano Reggiano	Roasted Garlic Mashed Potatoes 38
Overstuffed with Salami 158	Oven Roasted Potatoes 38
Ground Chicken Sausage, Marinated Saffron, Roasted Garlic, Pecorino Romano	Italian Sausage, Olive Oil
Roasted Bolognese 188	Roasted Feta 45
Slow Roasted Veal, Roasted Pork Ribs, Prosciutto Romano	Das In, Olive Oil, Red Chilli Peppers
Roasted Pick Sauce 44 (vegetarian)	Roasted Spinach 188
Tomato Cream Sauce, Prosciutto, Wild Mushrooms 218	Appetized Insects
Roasted Cauliflower 60	Roasted Cauliflower 145
Pork Sauce, Grilled Sausage, Prosciutto Chinois	Golden Roasts, Pine Nuts, Caramelized Onions, Roasted Cauliflower
Lasagna 55	Fontina Potato Cakes 12 (per shared)
Fresh Pasta Shells, Sea-Meat Sauce, Tomato Sauce, Roasted Diced Beef, Stracciatella Creamy Ricotta and Breadcrumbs	Panacotta Ricotta 18

Please let us know if you have any food allergies or dietary restrictions (we all respect them as a team).