



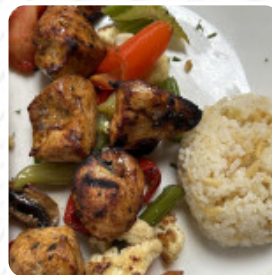
## At Lavash Amsterdam Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/amsterdam-2/at-lavash-amsterdam>  
Korte Leidsedwardsstraat 119, Amsterdam, Netherlands  
**+31207714344 - [restaurantlavash.nl](http://restaurantlavash.nl)**

### Categories

- Pasta
- Warm Tapas
- Dessert
- Pizza
- Salads
- Entrées
- Meat
- Cold Tapas
- Soups
- Sandwiches
- Antipasti - Starters
- Starters
- Main Course
- Penne
- Kids

**jamu!**  
smoothies • juice



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Mattacena Menu



## Salads

NIZZARDA 12 €

## Pizza

PIZZA FIORENTINA

## Burger

VEGGIE BURGER

## Gnocchi

GNOCCHI

## Snacks

BRUSCHETTA

## Sandwiches

MORTADELLA 2 €

## Side Dishes

ROASTED POTATOES

## Starters & Salads

POTATO CHIPS

## Chicken

PINEAPPLE CHICKEN 6 €

## Sauces

SALSA

## Appetizer

TARTARE

## Meat

TAGLIATA CON PORCINI 26 €

## Casseroles

FRESH 12 €

## Beef Dishes

BEEF CARPACCIO

## Antipasti - Starters

CARPACCIO

## Starters

CARPACCIO DI MANZO RUCOLA E GRANA

## Secondi Piatti

SLICED WITH ROCKET AND PARMESAN 22 €

## Main

STRACCHINO 3 €

## Antipasto

POLENTA FRITTA CON PORCINI 4 €

## Bevande

FRUIT JUICES 4 €

## Contorni

SAUTEED SPINACH

## Hot Drinks

COFFEE

## Coffee

ESPRESSO 2 €

## Red Wine

# Mattacena Menu



BRUNELLO MONTALCINO 60 €

## Contorni E Insalate

MIXED FRIED VEGETABLES 10 €

## Chianti

CHIANTI COLLI FIORENTINI 24 €

## Carne alla brace

BISTECCA FIORENTINA AL KG

## Dalla Carne alla Brace

PORK RIBS

## Pizzas Le Bianche

ANTANI 25 €

## Manzo Selezionato

BISTECCA NELLA COSTOLA (AL KG. 55 €

## Selezione Irlandese

BISTECCA TOMAHAWK IRLANDESE (AL KG. 69 €

## Secondi Main Courses

OSSOBUCO ALLA FIORENTINA 18 €

## Uncategorized

CHIANTI CLASSICO, PEPPOLI, ANTINORI

## Entrées

PORCINI TRIFOLATI 12 €

STEAK TARTAR

## Soups

STRACCIATELLA

VEGETABLE SOUP

## Pasta

GALLETTO

PAPPARDELLE

## Insalatone

A ME PIACE COSÌ 12 €

CATERINA DE MEDICI 12 €

## caffé

DECAFFEINATO ORZO AMERICANO GINSENG 3 €

CAPPUCCINO/ TE CALDO 3 €

## Manzo

BISTECCA NELLA COSTOLA MIN. 600G (AL KG. 45 €

TAGLIATA DI BISTECCA X2 PERS. 49 €

## Stritte Fudde..... Se Tu Se' di Corsa

PANINO DI' LEO CON FILETTO DI MANZO NOSTRANO, LATTUGA, SALSA VERDE E PATATE FRITTE 16 €

PANINO HAMBURGER DI SCOTTONA 180GR CIPOLLE CAMELLATE, SCAMORZA AFFUMICATA, POMODORO, LATTUGA E PATATE FRITTE 16 €

## Manzo Nobile

BISTECCA NOBILE NELLA COSTOLA (AL KG. 60 €

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI MANZO NOBILE SELEZIONATO (AL KG. 72 €

# Mattacena Menu



## Grigliata Mista (2 Pax) €65

1 BISTECCA NELLA COSTOLA CA. 700G

SALSICCIA CON PATATE ARROSTO

## Contorni Speciali

CARCIOFI FRITTI (SECONDO  
DISPONIBILITÀ) 10 €

PORCINI FRITTI (SECONDO  
DISPONIBILITÀ) 12 €

## I Nostri Crudi

TARTARE DI GAMBERO ROSA CON  
STRACCIATELLA E AVOCADO,  
SALSA DI RIBES, SALSA DI MANGO  
E SOIA\* 26 €

TARTARE DI SALMONE CON  
MANGO E SFOGLIATELLA DI PANE  
CROCCANTE AL TIMO SALSA DI  
RIBES, SALSA DI MANGO E SOIA\* 26 €

TARTARE DI FASSONA  
PIEMONTESE CON UOVO COTTO A  
BASSA TEMPERATURA, SALSA  
YOGURT E CIPOLLA AGRODOLCE 26 €

## I Nostri 'Ontorni

PATATE ARROSTO PATATE FRITTE\* 6 €

FAGIOLI ALL' OLIO 6 €

PEPERONI FRIGGITELLI CONDITI E  
COTTI IN FORNO 6 €

## Rose (Bottle) - I Vini

TOSCANA ROSATO IGT ROSAÉ  
FATTORIA POGGIOPIANO 20 €

LAGREIN ROSATO CANTINA  
TOBLINO 23 €

ROSATO TOSCANA CASTELLO DI  
RADDA 25 €

**Se Tu Ti Vo' Divertire, Crea Il  
Tuo "Mattopiatto"**

FORMAGGIO PECORINO DEL  
MUGELLO SEMISTAGIONATO 2 €

FORMAGGIO PECORINO DEL  
MUGELLO STAGIONATO 3 €

FORMAGGIO BLU DEL MUGELLO  
ERBORINATO 3 €

COCCOLI (2 PEZZI) 2 €

## I Nostri Secondi... (Porzioni 1)

COSTINE DI MAIALE ALLA GRIGLIA  
CON SALSA BARBECUE E PATATE  
FRITTE 16 €

CUORE DI BACCALÀ (QUASI) ALLA  
LIVORNESE\* 22 €

TORTINO DI VERDURE CON  
HAMBURGER VEGANO, POMODORI  
CONFIT E PANE CROCCANTE 14 €

COSCE DI GALLETTO DISOSSATO  
CON RIDUZIONE DI CHIANTI,  
MANDORLE TOSTATE E PATATE  
ARROSTO 16 €

## Menu Bistecca (€ 69,00 per 2 Pers.)

1 BISTECCA NELLA COSTOLA CIRCA 1,2  
KG.

2 BRUSCHETTE AL POMODORO

1 PATATA ARROSTO

1 SPINACIO SALTATO

## Restaurant Category

DESSERT

VEGAN

VEGETARIAN

ITALIAN

## Pinsa Gourmet.... (2 Pers.)

FINOCCHIONA, STRACCIATELLA,  
POMODORI SECCHI E RUCOLA 30 €

# Mattacena Menu



BURRATA, MORTADELLA, PESTO DI BASILICO, GRANELLA DI PISTACCHI 30 €

POLPA DI POMODORO, FOGLIE DI BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE DEL MEDITERRANEO, CIPOLLA ROSSA DI CERTALDO, POMODORI CILIEGINI, ORIGANO 30 €

MOZZARELLA DI BUFALA, GORGONZOLA PICCANTE, NDUJA, SCAGLIE DI PECORINO DI GROTTA, SCAMORZA AFFUMICATA 32 €

PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, CILIEGINO E SCAGLIE DI PARMIGIANO 32 €

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, SCAGLIE PADANO E POM. CILIEGINO (1 PERS.) 19 €

## Bollicine (Bottle) - I Vini

ALBAROSÉ ROSÉ FRIZZANTE 19 €

PROSECCO L'ANTEAO ETRA DRY 22 €

ANNIBAL ROSÉ FRIZZANTE FONTEZOPPA 24 €

PROSECCO VALDOBBIADENE CÁ DEL TEO 29 €

FRANCIACORTA BERSI SERLINI BRUT 38 €

FRANCIACORTA ROSÉ BERSI SERLINI BRUT 39 €

## Dessert

LEMON SORBET 6 €

TIRAMISÙ SERVITO COME PIACE A NOI 8 €

CHEESECAKE CON FRUTTI DI BOSCO O CIOCCOLATO 8 €

CANTUCCINI AND VINSANTO 8 €

SEMIFREDDO ALL'ARANCIA E GRAND MARNIER SU CRUMBLE CON SALSA DI FRUTTI DI BOSCO E ARANCE CAMELATE 8 €

CIOCCOLATO ARTIGIANALE FONDENTE A SCAGLIE CON BICCHIERINO DI BAROLO CHINATO 8 €

TIRAMISU

## Main Course

RIBOLLITA 10 €

PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS 16 €

PEPOSO ALL' IMPRUNETINA CON CIALDA DI PANE E CHIPS DI POLENTA GIALLA 18 €

LAMPREDOTTO NEL COCCIO 14 €

FILETTO ALLA GRIGLIA NOSTRALE CON PATATE ARROSTO 30 €

FILETTO SCOMPOSTO CON CIPOLLE CAMELATE E PATATE ARROSTO 32 €

TAGLIATA AL LARDO DI COLONNATA 22 €

## I Nostri Primi... Pasta Fatta in Casa (Porzioni 1)

SPAGHETTI SECCO, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, OLIVE TAGGIASHE, POM. SECCHI, ACCIUGHE DEL CATARTICO 14 €

TAGLIATELLE CON PESTO DI PISTACCHI E TARTARE DI GAMBERO ROSA DEL MEDITERRANEO, ZEST DI LIME\* 19 €

TORTELLI MUGELLANI AL SUGO TOSCANO 15 €

SPAGHETTI DELLO CHEF CON SARDE, COLATURA DI ALICI, UVETTA, PINOLI, FINOCCHIETTO SELVATICO E PANGRATTATO\* 15 €

# Mattacena Menu



**GNOCCHETTI DI PATATE CON BROCCOLETTI, ZUCCA GIALLA E NOCI** 15 €

**RISOTTO CARNAROLI DOP, MIRTILLI, GORGONZOLA DOLCE E GRANELLA DI PISTACCHIO** 16 €

**TORTELLONE RIPIENO DI BURRATA E CIPOLLE CAMELATE CON SALSA DI MELANZANE, BASILICO, RICOTTA SALATA** 18 €

## Né Antipasto Né Primo... Un So' Icché L'è (Porzione 1)

**CROSTINI MISTI DI PANE, LAMPREDOTTO, PEPOSO, FEGATINI, FAGIOLI** 13 €

**CARPACCIO DI PORCINI CON RUCOLA, SEDANO E GRANA** 16 €

**INSALATA CAPRESE DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP E BASILICO** 12 €

**CARPACCIO DI ZUCCHINE, SUCCO D'ARANCIA E MANDORLE TOSTATE** 12 €

**FIORI FRITTI RIPIENI DI RICOTTA, SCAMORZA E ACCIUGA** 13 €

**DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DEL MUGELLO** 20 €

**PANE CROCCANTE AL TIMO CON MOUSSE DI MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO** 12 €

**ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON STRACCIATELLA FRESCA, POM. CILIEGINO SU LETTO DI RUCOLA E CHIPS DI PANE AL TIMO** 13 €

## These Types Of Dishes Are Being Served



SOUP

PASTA

BURGER

TUNA STEAK

PIZZA

SPAGHETTI

DESSERTS

SALAD

BREAD

APPETIZER

## Bianchi (Bottle) - I Vini

**VERMENTINO BOLGHERI DOC FERRARI** 19 €

**PINOT GRIGIO DOMINI VENETI** 20 €

**VERNACCIA SAN GIMIGNANO FONTALEONI** 22 €

**ELUCEO COLLI PIACENTINI** 19 €

**TAPIOCO TOGNAZZA** 23 €

**VERDICCHIO DI MATELICA FONTEZOPPA** 24 €

**ERTA AL MANDORLO BIANCO IGT TOSCANO FATTORIA POGGIOPIANO** 24 €

**CHARDONAY TOSCANA IGT** 24 €

**TRAMINER AROMATICO FOSSAMALA** 25 €

**VIOGNER IGT TOSCANA** 25 €

**GEWURZTRAMINER CANTINA TOBLINO** 25 €

**SAUVIGNON BLANC TOSCANA IGT** 26 €

## Drinks



**BOTTLE OF WATER** 3 €

**COCA COLA FANTA SPRITE COCA ZERO VETRO 33 CL** 4 €

**BIRRA ALLA SPINA ITALIANA (GRANDE)** 7 €

**BIRRA ARTIGIANALE NUDA E CRUDA 33 CL** 6 €

# Mattacena Menu



BIRRA ARTIGIANALE AGRICOLA 33 CL	6 €
BIRRA ARTIGIANALE FIORENTINA 33 CL (ROSSA)	7 €
BIRRA ARTIGIANALE FIORENTINA 33 CL (CHIARA)	6 €
BIRRA ARTIGIANALE "PIZZICA" 75CL	15 €
LEMONSODA /TÈ LIMONE /PESCA	4 €
SPREMUTA D'ARANCIA FRESCA	5 €
APEROL SPRITZ E ALTRI COCKTAIL	6 €
AMARI LIMONCELLO GRAPPA MELONCELLO MIRTO	4 €
ZIBIBBO DI MALVASIA	4 €
PASSITO DI MALVASIA	4 €

## Antipasti



PROSCIUTTO TOSCANO DOP	2 €
SALAME TOSCANO DI SCARPACCIA	2 €
SBRICIOLONA DI SCARPACCIA	2 €
SOPRASSATA DEL CASENTINO	2 €
CARCIOFI INTERI ALLA FIORENTINA	2 €
MELANZANE SOTT'OLIO CON AGLIO E PEPERONCINO	2 €
POMODORI SECCHI CON ORIGANO	2 €
FORMAGGIO PECORINO DEL MUGELLO FRESCO	2 €
POLENTA FRITTA CON FEGATINI	4 €
CROSTINO RAGÙ DI LAMPREDOTTO	4 €
BRUSCHETTA POMODORO FRESCO, AGLIO E OLIO EXTRAVERGINE	4 €
BRUSCHETTA PANATA, PROSCIUTTO CRUDO, STRACCIATELLA E MOSTARDA DI FICHI	7 €

BRUSCHETTA CON LARDO DI COLONNATA, POMODORI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE	6 €
BRUSCHETTA CON BURRO E ACCIUGHE	6 €
GRILLED VEGETABLES	6 €

## Ingredients Used



MUSHROOMS
HAM
CHEESE
MILK
BROCCOLI
PESTO
ZUCCHINI
TORTELLINI
BUTTER
BEEF
SPINACH
CHOCOLATE CHIP
POTATOES
VEGETABLES
BEANS
TOMATOES
MOZZARELLA

## Rossi (Bottle) - I Vini

COM' ERA ROSSO TOSCANO IGT FATTORIA POGGIOPIANO	18 €
CHIANTI STICCIANO	19 €
PUGNITELLO TOSCANA IGT MERLÓ	25 €
CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI RADDA	22 €
CHIANTI CLASSICO S. GIORGIO AI LAPI	24 €

# Mattacena Menu



CHIANTI COLLI SENESI S. GIORGIO AI LAPI	26 €	CHIANTI SI PURO SENZA SOLFITI FATTORIA LAVACCHIO	28 €
SIRAH TOSCANA IGT FONTE AL CERRO	25 €	CHIANTI LE RANCOLE POGGIOTONDO	28 €
MORELLINO DI TOSCANA	25 €	POGGIOTONDO IGT TOSCANO	30 €
PEPATO SERRA PETRONA FONTEZOPPA	25 €	CHIANTI PURO LAVACCHIO SENZA SOLFITI FATTORIA LAVACCHIO	34 €
COME SE FOSSE	25 €	POGGIO GALARDI IN ANFORA ROSSO TOSCANO	34 €
MERLÓ IGT TOSCANA	26 €	CHIANTI CLASSICO RISERVA SAN GIORGIO AI LAPI	35 €
BOLGHERI ROSSO FERRARI	28 €	ROSSO MONTALCINO CAMPONOVO	36 €
CHIANTI SUPERIORE DOC VOCE ALLA TERRA	26 €		
GUTTURNIO FRIZZANTE	24 €		

[View menu](#)[View reviews](#)

# Mattacena Menu



---

## Mattacena

Via Del Moro 87r, 50123, Italia,  
Firenze, Italy

**Opening Hours:**

Sunday 11:30-23:00

Monday 11:30-22:45

Tuesday 11:30-22:45

Wednesday 11:30-22:45

Thursday 11:30-22:45

Friday 11:30-22:45

Saturday 11:30-23:00

Made with [Menu](#)