

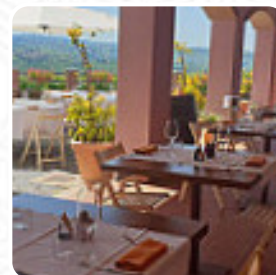


## Menu Matteo Morra

<https://piatti.menu>

Via San Pietro 4, Barolo, Italy

<https://morrarestaurant.com/>



La *carta di Matteo Morra* di [Barolo](#) include **49** pietanze. In media i **pietanze o bevande sul [la carta](#)** costano circa 13 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Nel cuore delle Langhe, un ristorante incantevole emerge per la sua cucina raffinata e il servizio attento. Sotto la guida del talentuoso Chef Giorgio, le pietanze, che fondono creatività e tradizione, esaltano ingredienti di alta qualità, come i tartufi freschi. Gli ospiti possono godere di un'atmosfera elegante, immersa nella natura, che rende ogni pasto un'esperienza piacevole. Anche se ci sono state alcune discrepanze nel servizio, la maggior parte dei clienti lodano la cordialità del personale e l'ottima selezione di vini. Un luogo ideale per chi cerca un pranzo memorabile tra bellezze paesaggistiche e delizie gastronomiche.

# Menu Matteo Morra



## Pasta

GNOCCHI AL CASTELMAGNO 15 €

## Bevande

BOTTIGLIA DI ACQUA

## Antipasto

DALL'ORTO ALLA TAVOLA 12 €

## Bevande Calde

CAFFÈ

**Secondi ( 650 Gr.  
Circa\T€ 25 - 1000 Gr.  
Circa € 40)**

SELEZIONE DI FORMAGGI DAL  
CARRELLO 14 €

**Questi Tipi Di Piatti  
Vengono Serviti**

DESSERT

## Portata Principale

RAVIOLI INTEGRALI RIPIENI DI  
BACCALÀ E PESCE SAN PIETRO AL FUMO 15 €

IL RAVIOLO E IL SUO RIPIENO DI  
MAIALINO E GAMBERI IN  
GUAZZETTO DI VERDURE 15 €

TAJARIN AL RAGÙ DI SALSICCIA DI  
BRA 15 €

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO  
D'ARROSTO 15 €

## Primi

RAVIOLI AI 40 TUORLI RIPIENI DI  
CIPOLLA RAMATA DI MONTORO,  
SPUMA DI PATATE E SCAGLIE DI  
RAGUSANO 13 €

GNOCCHO DI CASTAGNE CON BLUE  
DI PECORA 14 €

RAVIOLI DEL PLIN AL BURRO  
D'ALPEGGIO ROSMARINO E  
NOCCIOLE 13 €

RISOTTO VIOLA CON COLATURA DI  
BLUE VACCINO 16 €

TAJARIN CON RAGÙ ALLA  
SALSICCIA DI BRA E PORRI 14 €

## Secondi Piatti

SCAMONE IN PANATURA ALLE  
ERBE AROMATICHE COTTO COME  
UNA VOLTA 18 €

CAPRETTO DI LANGA ARROSTO  
CON VERDURE DELL'ORTO 18 €

CARCIOFO IN TRE COTTURE 16 €

PICCIONE E FOIE GRAS 30 €

AGNELLO AL GINEPRO E  
ROSMARINO LACCATO AL SUO  
FONDO DI COTTURA 18 €

POLPO MARINATO ALLE SPEZIE  
SCOTTATO AGLI AGRUMI 18 €

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL  
NEBBIOLO 18 €

## Antipasti



VITELLO TONNATO 11 €

PANE, BURRO E  
SALMONE 12 €

CANNOLO DI PASTA  
FILLO, SPUMA DI  
ROCCAVERANO E  
SALSA ALLE NOCCIOLE 12 €

CAPASANTA E CARCIOFI 12 €

# Menu Matteo Morra



LOTTA CON I COLTELLI DI  
FASSONA 12 €

VITELLO CON SALSA TONNATA  
ALLA MODA DEL BRICCO 13 €

BRANDADE DI BACCALÀ  
MANTECATO SU CROCCANTE DI  
MAIS 14 €

INSALATA RUSSA ALLA MODA  
TRADIZIONALE 11 €

BATTUTA DI FASSONA AL  
COLTELLO ALLA VECCHIA  
MANIERA 13 €

## Dolci

SOUFFLÈ CALDO AL CAFFÈ E  
CIOCCOLATO CON CREMA  
CHANTILLY 6 €

CAFFÈ CON PICCOLA PASTICCERIA  
LA SIGARETTA 3 €  
8 €

CREMOSO ALLA PANNA E FRUTTI  
SECCHI 6 €

TORTA DI NOCCIOLA DELLE  
LANGHE CON RIDUZIONE AL  
MOSCATO 6 €

BONET ALLA LANGAROLA 6 €

TARTELLETTA DI SFOGLIA ALLA  
CREMA 6 €

GOLD PASSION (MOUSSE DI  
CIOCCOLATO CON COULIS DI  
FRUTTI ROSSI) 6 €

BONET DELLA TRADIZIONE 7 €

## Dessert



TENTACOLO DI POLPO  
COTTO A BASSA  
TEMPERATURA SU  
MORBIDO DI PATATE 18 €

SECRETO DI MAIALINO  
IBERICO ARROSTO 18 €

SCAMONE DI FASSONA ALLA  
PIASTRA SU LETTO DI VERDURE DI  
STAGIONE 17 €

LOMBATA DI MAIALINO DA LATTE  
COTTA CONFIT 17 €

PANNA COTTA AL TIMO,  
CIOCCOLATO FONDENTE E PASTA  
DI MELIGA 8 €

IL CEDROTTO 9 €

GUANCIA BRASATA AL BAROLO  
SYLLA SEBASTE CON VERDURE DI  
STAGIONE 17 €

GELÈE ALLA NOCCIOLA CON  
GLASSA DI CIOCCOLATO  
FONDENTE 7 €

TARTUFO

# Matteo Morra

Via San Pietro 4, Barolo, Italy

### Orari di apertura:

Mercoledì 12:00-14:30

Giovedì 12:00-14:30

Venerdì 12:00-14:30

Sabato 12:00-14:30

Domenica 12:00-14:30

Fatto con [Piatti](#)

