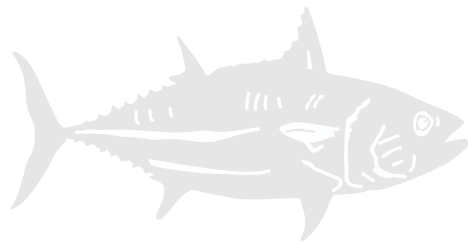


CHI SONO

AL MARE HO LEGATO LA MIA VITA. O FORSE È LA MIA VITA CHE SI È LEGATA AL MARE.

MARCO FERRARA NASCE A SALERNO IL 30 APRILE 1987, IL SUO PERCORSO LAVORATIVO INIZIA ALL'ETÀ DI 16 ANNI ENTRANDO NEL MONDO DELL'ANIMAZIONE TURISTICA, CHE SARÀ FONDAMENTALE PER LA SUA CRESCITA PROFESSIONALE E LO ACCOMPAGNERÀ IN QUESTO PERCORSO LAVORATIVO. LO STARE IN MEZZO ALLA GENTE E VIAGGIARE PER OLTRE 11 ANNI LO PORTERANNO POI A CONOSCERE LA COMPAGNA DELLA SUA VITA, CAMBIANDO RADICALMENTE STILE DI VITA, CITTÀ E SOPRATTUTTO LAVORO. LA PASSIONE DELLA CUCINA TRAMANDATA DI PADRE IN FIGLIO LO PORTERÀ AD APRIRE NEL 2014 CON ALCUNI AMICI DI VECCHIA DATA UN PUB A MERCATO SAN SEVERINO (SA) DOVE MATURERÀ ESPERIENZA E VOGLIA DI CONTINUARE SU QUESTA STRADA. LOCATION FREQUENTATA DA MOLTE PERSONE DELLA PROVINCIA DI AVELLINO CHE LO SPINGONO AD AFFACCIARSI E CONOSCERE LA TERRA IRPINA. SUPPORTATO DALL'ONNIPRESENTE PAPÀ, CON L'AUTO AIUTO DI ALCUNI CONOSCENTI DECIDE DI AFFITTARE UN LOCALE NEL CENTRO STORICO DI ATRIPALDA. SUCCESSIVAMENTE DECIDE DI TRASFERIRSI IN LOCO CON LA FAMIGLIA, E NEL NOVEMBRE DEL 2016 INIZIA QUESTA NUOVA AVVENTURA. QUESTA VOLTA NON APRENDO UN PUB, MA BENSÌ FARE QUELLO CHE LA FAMIGLIA HA SEMPRE FATTO, LA CUCINA MARINARA. PORTANDO IL SUO STILE DI CUCINA IN IRPINIA, FONDANDO COSÌ HOSTARIA DEI MATTI, ED È DA QUI CHE COMINCIA IL SUO PERCORSO, DEDICANDO ANIMA E CORPO ALL'ATTIVITÀ PORTANDO OGNI GIORNO IN TAVOLA IL MIGLIOR PESCATO.



Hostaria dei Matti
SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO

LA RISTORAZIONE

NEL MARZO 2020, COME NOTO A TUTTI, IL COVID TRAVOLGE L'INTERO SETTORE, MA MARCO NON SI PIANGE ADDOSSO BENSÌ DECIDE DI INVESTIRE LE SUE RISORSE IN UN'ALTRA ATTIVITÀ, UNO STREET FOOD MARINARO CHE GLI PERMETTESSE DI LAVORARE QUANTO MENO CON L'ASPORTO E IL DELIVERY. QUESTA SECONDA ATTIVITÀ DENOMINATA SFISHERIA PARTE COME ALTERNATIVA AL RISTORANTE MA BEN PRESTO SI RIVELERÀ UN CONCEPT MOLTO APPREZZATO E CHE OGGI CAMMINA DA SOLO GESTITO MAGISTRALMENTE DAI SUOI FEDELI COLLABORATORI.

NEL MAGGIO 2021 CON LA SUA SPALLA DESTRA, CHEF ANDREA, DECIDONO DI BUTTAR GIÙ UN'IDEA CHE GLI PERMETTESSE DI CREARE UN'ALTERNATIVA AL PESCE, UN CONCEPT INNOVATIVO CHE NON FOSSE PRESENTE IN ZONA. UNA BOTTEGA CON CUCINA DI QUELLE CHE TRATTANO PRODOTTI TIPICI ED È SU QUESTA BASE CHE DECIDONO DI PRENDERE UN NUOVO LOCALE SEMPRE SULLA STESSA STRADA E COMINCIARE COSÌ QUESTA NUOVA AVVENTURA CHE INAUGURERÀ A NOVEMBRE DEL 2021 DENOMINATA PUTEA DEI MATTI. IL LOCALE È DI QUELLI RURALI, STILE INDUSTRIAL, BANCONE ESPOSITIVO E CUCINA A VISTA DOVE REGNANO I PROFUMI DEI SALUMI, DEI FORMAGGI, DELLE CARNI E DEI PIATTI DELLA TRADIZIONALE CUCINA IRPINA, UN VERO È PROPRIO PARADISO DEI BUONGUSTAI. PASSA UN ALTRO INVERNO ED INTANTO SI AVVICINANO LE BELLE

GIORNATE PRIMAVERILI QUINDI DI SEGUITO NEL POCO TEMPO LIBERO A DISPOSIZIONE TORNANO LE PESCALE AL PORTO CON GLI AMICI ED IN RIVA AL MARE SULLE SPIAGGE SALERNITANE ED È PROPRIO IN UNO DI QUESTI MOMENTI DI NOSTALGIA MARINARA CHE SI PARTORISCE L'IDEA DI CERCARE UN PICCOLO LOCALINO MAGARI PROPRIO SULLA COSTA OVIAMENTE BELLISSIMA IDEA MA NON SEMPRE TUTTO È REALIZZABILE PER TANTE VARIABILI COSTI, PERSONALE, ECC IN OGNI CASO INIZIAMO A SONDARE UN PÒ IL TERRITORIO E VISIONIAMO VARI LOCALI FIN QUANDO NON NE ADOCCHIAMO UNO PICCINO NELLA COSTA SUD DI SALERNO, RIONE MERCATELLO, ADIACENTE ALLA STORICA CORNETTERIA NOTTURNA DI QUELLI CHE CI VA GIUSTO UNA CUCINA ED UN BANCO MA CHE PERÒ HANNO LO SPAZIO FUORI ANCHE FRONTE MARE SEMBRA PERFETTO PER REALIZZARE LA NOSTRA SECONDA SEDE DI SFISHERIA, IL NOSTRO STREET FOOD MARINARO CHE NACQUE PER GIOCO DURANTE LA PANDEMIA MA SI PENSAI SEMPRE CON ANDREA, FACCIAMO QUESTA FOLLIA! ED ALLORA PRONTI VIA PARTIAMO PER QUESTA NUOVA AVVENTURA CHE APRIRÀ I BATTENTI A GIUGNO 2022.

IL LOCALE È UNO DI QUELLI ESTIVI, TAVOLI ALL'APERTO E SERVIZIO VELOCE PANINI DI MARE E FRITTURE DI PESCE CUSTATI IN STRADA FRONTE MARE. COMINCIA COSÌ L'ESTATE 2022 TARGATA MARCO DEI MATTI CHE SI RIVELERÀ RICCA DI SODDISFAZIONI PERSONALI. ARRIVA OTTOBRE L'ESTATE È FINITA E SIAMO GIÀ PRONTI PER PROGRAMMARE LA PROSSIMA STAGIONE INVERNALE CARTA DEI VINI, MENÙ DEI LOCALI, ECC QUANDO MI ARRIVA UNA TELEFONATA DI UN VECCHIO AMICO SICILIANO, DI QUELLI CONOSCIUTI NEI VILLAGGI TURISTICI QUANDO FACEVO ANIMAZIONE CHE MI DICE DI ESSERE IN PROCINTO DI TRASFERIRSI IN IRPINIA E QUINDI ANCHE ALLA RICERCA DI UN LAVORO COME CUOCO. PERSONALMENTE SONO APPOSTO CON IL PERSONALE PERÒ ECCO CHE SIAMO PRONTI A PARTORIRE UNA NUOVA IDEA PAZZO SCATENATO!!! ED ALLORA SEMPRE CON IL MIO FIDATO CHEF ANDREA E DOPO AVER CHIACCHIERATO CON QUESTO VECCHIO AMICO SICILIANO DECIDIAMO DI PRENDERE UN ALTRO LOCALE, IL QUINTO SEMPRE AD ATRIPALDA SULLA STESSA STRADA SI STUDIA UNA NUOVA IDEA DICO IO PER IL TIPO DI CUCINA, CI SIAMO! , PORTIAMO IN IRPINIA LA TRADIZIONE SICILIANA MA POTREBBE ESSERE TROPPO RISCHIOSO PUNTARE SOLO SUI PIATTI SICILIANI PERTANTO DECIDIAMO DI ABBINARE UNA DELLE CUCINE PIÙ AMATE DAGLI ITALIANI, LA CUCINA ROMANA IN PAESE SI PARLA, SI PARLA TANTO COME DICO IO SEMPRE NEL BENE O NEL MALE L'IMPORTANTE È CHE SE NE PARLI! ED È COSÌ CHE DECIDO IL NOME DELLA NOSTRA ULTIMA INVENZIONE A TAVERNA DO 'NCIUCIO E ALLORA PRONTI VIA A SCEGLIERE L'ALLESTIMENTO DEL LOCALE STILE RUSTICO, COLORE E ILLUMINAZIONE MOLTO CALDA, AMBIENTE FAMILIARE E CONVIVIALE PER FAVORIRE PROPRIO LA CHIACCHIERA DEI COMMENSALI E TANTO TANTO VINO ALLA MESCITA EROGATO DIRETTAMENTE DA UNA FONTANELLA DA GIARDINO. TUTTO PRONTO! LOCATION, MENÙ, STAFF SI PARTE DI FRETTA E FURIA PER NON PERDERE IL NATALE CON QUESTA NUOVA AVVENTURA CHE APRIRÀ I BATTENTI A DICEMBRE DEL 2022 CHE DIRE CHE IL 2023 C'È LA MANDIBUONA!!!



Hostaria dei Matti
SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO



Marco dei Matti

Via Belli - Atripalda (AV)

+39 334503 1542

www.marcodeimatti.it

ALCUNE IDEE PER IL TUO PRANZO/CENA

NON SEMPRE TROVERAI TUTTO DISPONIBILE POICHÉ SEGUIAMO LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI
PER INIZIARE IL TUO PERCORSO GASTRONOMICO PUOI PARTIRE DA:

I FRITTI E GLI SFIZI



PROVOLA IN CARROZZA CON TERRINA DI SALSA ALLA MARINARA

CHEESE FRIED WITH TOMATO



21

€ 4

CROSTONE AI CEREALI CON CACIOCAVALLO

BREAD WITH SPLEEN



€ 4

BRUSCHETTE CON POMODORINI 6PZ

GRILLED BREAD WITH CHERRY TOMATOES



PUTEA

€ 5

FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO 2PZ

COURGETTE FLOWERS WITH CHEESE AND DRIED HAM



€ 5

ACQUASALE



€ 5

BISCOTTO DI GRANO CON POMODORINI, ACCIUGHE, ORIGANO, SALE E OLIO EVO

WHEAT BISCUIT WITH CHERRY TOMATOES, ANCHOVIES, OREGANO, SALT AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

BOTTEGA CON CUCINA

€ 5

'O PERE E 'O MUSSO NAPOLETANO

PORK MUSSEL

LE POLPETTE

POLPETTE AL SUGO 3PZ

MEATBALLS WITH TOMATO



€ 6

POLPETTE FRITTE SALE E PEPE 3PZ

MEATBALLS FRIED



€ 6

POLPETTE CON BROCCOLI E SALSICCIA 3PZ

MEATBALLS WITH TURNIPS AND SAUSAGE



€ 9

POLPETTE CON ZUCCA E FUNGHI MISTI 3PZ

MEATBALLS WITH PUMPKIN AND MUSHROOMS



€ 9

TRILOGIA DI POLPETTE 6PZ

MIX MEATBALLS



€ 12

LE INSALATE

20 21

PUTEA

— DEI MATTI —

BOTTEGA CON CUCINA

INSALATA DI PATATE CON SEDANO, CIPOLLE E OLIVE VERDI



POTATO SALAD WITH CELERY, ONIONS AND GREEN OLIVES

€ 5

INSALATA DI SCAROLA CON OLIVE NERE, ACCIUGHE, VINAIGRETTE



ESCAROLE SALAD WITH BLACK OLIVES, ANCHOVIES, VINAIGRETTE

€ 5

INSALATA DI MISTICANZA CON POMODORINI, MAIS, TONNO E FIORDILATTE



MIXED GREENS SALAD WITH CHERRY TOMATOES, CORN, TUNA AND CHEESE

€ 6

INSALATA DI FAGIOLI CON SEDANO, CIPOLLA ROSSA E TONNO



BEAN SALAD WITH CELERY, RED ONION AND TUNA

€ 8

INSALATA DI FARRO CON POMODORINI, MAIS, FETA E MAIONESE



SPELLED SALAD WITH CHERRY TOMATOES, CORN, FETA AND MAYONNAISE

€ 8

INSALATA DI POMODORO CON MOZZARELLA DI BUFALA



TOMATO SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA

€ 8

I TAGLIERI - CONSIGLIATI PER 2 PERSONE

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 10 REFERENZE

COLD CUTS AND CHEESES

€ 20

GRAN TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 15 REFERENZE

LARGE PLATTER OF COLD CUTS AND CHEESES















€ 30



DOPO QUESTA CARRELLATA DI ANTIPASTI PUOI SCEGLIERE UN BEL PRIMO PIATTO,
CHIEDI AL PERSONALE DI SALA CHE SAPRÀ CONSIGLIARTI

I PRIMI PIATTI



FUSILLI AVELLINESI ALLO SCARPARIELLO CON BURRATA E PESTO DI BASILICO   	€ 12
PASTA WITH TOMATO, BASIL AND CHEESE	
CHICCHE DI PATATE ALLA NERANO  	€ 13
CON ZUCCHINE IN DOPPIA CONSISTENZA E PROVOLONE DEL MONACO	
DUMPLINGS WITH ZUCCHINI AND CHEESE	
CHICCHE DI PATATE CON BARBABIETOLA ROSSA, GORGONZOLA E FUNGHI PORCINI  	€ 13
DUMPLINGS WITH BEETROOT, CHEESE AND MUSHROOMS	
CANDELE ALLA GENOVESE  	€ 13
PASTA WITH MEAT AND ONION	
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE   	€ 13
PASTA WITH MEAT AND TOMATO	
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI  	€ 13
PASTA WITH MUSHROOMS	



E PER FINIRE I NOSTRI SECONDI PIATTI

I SECONDI PIATTI

PROVOLA ALLA PIASTRA CON FUNGHI PORCINI 

GRILLED CHEESE WITH MUSHROOMS

PARMIGIANA DI MELANZANE   

EGGPLANT PARMESAN

COTECHINO CON FRIARIELLI SALTATI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

PORK RIND SAUSAGE WITH TURNIPS SAUTÉED IN GARLIC, OIL AND CHILLI PEPPER

HAMBURGER DI SCOTTONA CON PATATINE O INSALATA

BEEF BURGER WITH FRIES OR SALAD

ARROSTICINI DI MAIALE CON PATATINE O INSALATA

PORK KEBABS WITH FRIES OR SALAD

POLLO ALLA CACCIATORA

BAKED CHICKEN WITH TOMATO

MAIALE PATATE E PEPERONI

PORK POTATOES AND PEPPERS

COSTINE DI MAIALE CON SALSA BBQ

PORK RIBS WITH BBQ SAUCE

SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE E PISELLI

VEAL STEW WITH POTATOES AND PEAS

TAGLIATA DI MAIALINO CON SOFFICE DI PATATE, CIPOLLA CARAMELLATA E PASTA KATAIFI  

SLICED PORK WITH SOFT POTATOES, CARAMELIZED ONION AND KATAIFI PASTA

TAGLIATA DI SCOTTONA CON RUCOLA, POMODORINI O FUNGHI PORCINI E SCAGLIE DI GRANA 

BEEF STEAK WITH ROCKET, MUSHROOMS OR CHERRY TOMATOES AND PARMESAN FLAKES

€ 6

€ 8

€ 8

€ 10

€ 10

€ 10

€ 13

€ 13

€ 13

€ 15

€ 18

I NOSTRI CONTORNI

BROCCOLI LESSI CON LIMONE

BOILED TURNIPS WITH LEMON

FRIARIELLI SALTATI AGLIO E OLIO

SAUTÉED TURNIPS IN GARLIC AND OIL

PATATINE FRITTE  

FRIED POTATOES

PISELLI CON GUANCIALE

PEAS WITH BACON

MIX DI VERDURE GRIGLiate

GRILLED VEGETABLES

CIAMBOTTA 

CASSEROLE VEGETABLES

€ 4

€ 4

€ 4

€ 5

€ 5

€ 5

20 21



PUTEA

— DEI MATTI —

BOTTEGA CON CUCINA

20 21



PUTEA

— DEI MATTI —

BOTTEGA CON CUCINA

BEVERAGE



ACQUA 75CL	€ 2,5
BIBITE 33CL	€ 2,5
ICHNUSA NON FILTRATA 33CL	€ 3
COCA COLA 1 LT	€ 4

FINE PASTO

SORBETTO AL LIMONE	€ 4
TARTUFI DI PIZZO CALABRO	€ 5
DOLCI DELLA CASA	€ 5
PASSITO DI PANTELLERIA CON CANTUCCI	€ 5
RUM E CIOCCOLATO FONDENTE	€ 5
AMARI, GRAPPE E DIGESTIVI	€ 3
CAFFÈ	€ 1

SERVIZIO E COPERTO € 2,50



ALLERGENI

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi, comunque, che i cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni: GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA, MOLLUSCHI.

ALLERGENE 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo,avena, farro, kamut e derivati.

ALLERGENE 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

ALLERGENE 3 Uova e prodotti a base di uova.

ALLERGENE 4 Pesce e prodotti a base di pesce.

ALLERGENE 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.

ALLERGENE 6 Soia e prodotti a base di soia.

ALLERGENE 7 Frutta a guscio (mandorle, noccioline, noci comuni, pistacchi, pinoli).

ALLERGENE 8 Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).

ALLERGENE 9 Sedano e prodotti a base di sedano.

ALLERGENE10 Senape e prodotti a base di senape.

ALLERGENE11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

ALLERGENE12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione > a 10mg/Kg o 10mg/L in termini di SO₂.

ALLERGENE13 Lupini e prodotti a base di lupini.

ALLERGENE14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DA * POSSONO ESSERE SURGELATI.

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"



PUTEA
— DEI MATTI —

BOTTEGA CON CUCINA

PUTEA DEI MATTI

Presenta

LA GRANDE ABBUFFATA!



**25€
A CAP'**

**ACQUA,
VINO
INCLUSO**

***valido tutti i giorni**

ECCO IN COSA CONSISTE IL MENÙ:

TANTI ANTIPASTINI

PRIMO E SECONDO A SCELTA TRA LE PROPOSTE DEL GIORNO

VINO DELLA CASA A FIUMI

L'ACQUA STAI SENZA PENSIER, È INCLUSA PURE QUELLA

SOLO DOLCI, CAFFÈ , BIBITE, BIRRA E AMARI SONO ALLA CARTA!

DOMENICA E FESTIVI MAGGIORAZIONE DI € 5