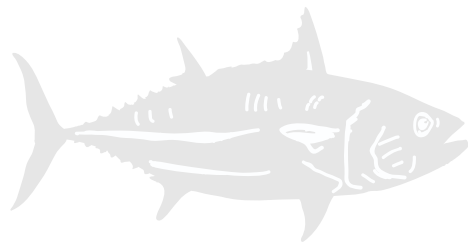


# CHI SONO

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 PESCATE 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 OVVIAMENTE 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 GUSTATI 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](http://www.marcodeimatti.it)

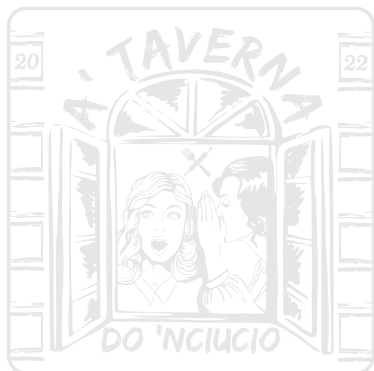
## ALCUNE IDEE PER IL TUO PRANZO/CENA

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



## GLI ANTIPASTI E I CONTORNI SICILIANI

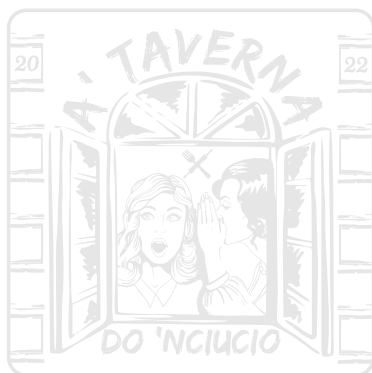
- ARANCINA AL RAGÙ**  € 4  
RICE BALL WITH TOMATO, MEAT AND PEAS
- INSALATA DI PATATE CON SEDANO, CIPOLLE E OLIVE VERDI**  € 5  
POTATO SALAD WITH CELERY, ONIONS AND GREEN OLIVES
- PANI CA MEUSA**  € 5  
BREAD WITH SPLEEN
- PANELLE E CROCCHÈ**  € 6  
CHICKPEA FLOUR AND POTATO CROQUETTES
- SARDE MBUTTUNATE ALLA BECCAFICO**  € 6  
RIPIENE DI PATATE, PANE, UVETTA, PINOLI, ALLORO, ARANCIA  
FRIED SARDINES STUFFED WITH POTATOES, BREAD, RAISINS, PINE NUTS, ORANGE, BAY LEAF
- POLPETTINE DI RICOTTA 5PZ**  € 6  
CHEESE MEATBALLS
- POLPETTINE DI PESCE SPADA AL SUGO 6 PZ**  € 8  
SWORDFISH MEATBALLS WITH TOMATO
- CAPONATA SICILIANA**  € 6  
FRIED AUBERGINES WITH TOMATO
- INSALATA DI TONNO SICILIANA**  € 15  
CON MISTICANZA, POMODORO CAMONE, FINOCCHI, ARANCIA, OLIVE NERE  
TUNA SALAD WITH TOMATO, FENNEL, ORANGE AND OLIVES
- INSALATA DI POLPO SICILIANA**  € 15  
CON GIARDINIERA, OLIVE VERDI, OLIVE NERE, LIMONE  
OCTOPUS SALAD WITH MIX VEGETABLES, OLIVES AND LEMON



# GLI ANTIPASTI E I CONTORNI ROMANI



<b>CICORIA RIPASSATA CON AGLIO OLIO, UVETTA E PINOLI</b> 	€ 5
CHICORY WITH GARLIC, OIL, RAISINS AND PINE NUTS	
<b>SPINACI SALTATI CON BURRO E PARMIGIANO</b> 	€ 5
SPINACH BUTTER AND PARMESAN	
<b>PUNTARELLE CON ACCIUGHE, ACETO E OLIO EVO</b> 	€ 5
CHICORY WITH ANCHOVIES, VINEGAR AND OIL	
<b>PISELLI CON GUANCIALE CROCCANTE</b>	€ 5
PEAS WITH BACON	
<b>FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI</b>    *	€ 6
COURGETTE FLOWERS WITH CHEESE AND ANCHOVIES	
<b>CARCIOFI ALLA ROMANA 4PZ</b> *	€ 8
ARTICHOKES GARLIC AND OIL	
<b>CARCIOFI ALLA GIUDIA 2PZ</b> 	€ 8
ARTICHOKES FRIES	
<b>MINIBUN CON PORCHETTA 2PZ</b> 	€ 7
MINI SANDWICH WITH PORCHETTA	
<b>TRIPPA ALLA ROMANA CON POMODORO, CIPOLLA E PEPERONCINO</b> 	€ 8
TRIPLE WITH TOMATO, ONION AND CHILLI PEPPER	
<b>FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATI E FRITTI</b>   *	€ 12
SALTED COD FRIED	



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



## I PRIMI PIATTI SICILIANI

### MEZZEMANICHE ALLA NORMA

PASTA WITH EGGPLANT, TOMATO AND CHEESE

€ 12

### MEZZEMANICHE CON CARCIOFI, PESCE SPADA E PECORINO

PASTA WITH ARTICHOKE, CHEESE AND SWORDFISH

€ 15

### TONNARELLI ALLE SARDE

SPAGHETTI WITH SARDINES

€ 12

### TONNARELLI AL NERO DI SEPPIA CON SEPIE, STRACCIATELLA E FIOCCHI DI CIPOLLA

SPAGHETTI WITH CUTTLEFISH INK, CUTTLEFISH, CHEESE, FRIED ONION

€ 16

### BUSIATE ALLA TRAPANESE

CON PESTO ROSSO, MANDORLE E CACIORICOTTA

PASTA WITH TOMATO, GARLIC, ALMONDS AND CHEESE

€ 12

### BUSIATE CON PESTO DI PISTACCHIO, TARTARA DI TONNO E BOTTARGA

PASTA WITH PISTACHIO, TUNA TARTARE AND TUNA ROE

€ 16

## I PRIMI PIATTI ROMANI

### TONNARELLI CACIO E PEPE

SPAGHETTI WITH CHEESE AND PEPPERS

€ 12

### TONNARELLI ALLA CARBONARA

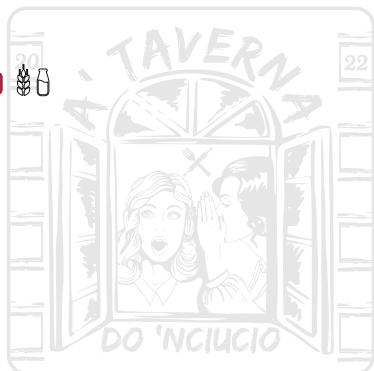
SPAGHETTI WITH BACON AND EGG

€ 13

### MEZZEMANICHE ALL'AMATRICIANA CON FONDUTA DI PECORINO

PASTA WITH TOMATO AND BACON WITH FONDUE CHEESE

€ 13



E PER FINIRE I NOSTRI SECONDI PIATTI

## I SECONDI PIATTI SICILIANI



### PESCE SPADA ALLA GHIOTTA \*

CON POMODORO, CIPOLLE, OLIVE E CAPPERI

GRILLED SWORDFISH WITH TOMATO, ONIONS, OLIVES AND CAPERS

€ 15

### POLPO ALLA PIASTRA CON INSALATA DI MISTICANZA, PATATE, OLIVE VERDI E SEDANO \*

GRILLED OCTOPUS WITH SALAD, POTATOES, OLIVES AND CELERY

€ 15

### SPITINI PALERMITANI CON INSALATA DI MISTICANZA 3PZ

INVOLTINI DI LONZA DI MAIALE CON PANCRATTATO, RITAGLI DI SALUMI E FORMAGGI

PORK ROLLS WITH SALAMI AND CHEESE WITH SALAD

€ 15

### CONIGLIO ALLA STIMPIRATA

CONIGLIO IN CASSUOLA LACCATO CON SOFFRITTO DI VERDURINE, PATATE, UVETTA E PINOLI

LACQUERED RABBIT IN CASSEROLE WITH FRIED VEGETABLES, POTATOES, RAISINS AND PINE NUTS

€ 15

### TAGLIATA DI TONNO ROSSO CON PISTACCHIO \*

GRILLED TUNA WITH PISTACHIO

€ 18

## I SECONDI PIATTI ROMANI

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

NOCE DI VITELLO SCALOPPATA CON PROSCIUTTO CRUDO, BURRO E SALVIA

SLICE OF VEAL WITH RAW HAM, BUTTER AND SAGE

€ 15

### AGNELLO A SCOTTADITO CON PISELLI

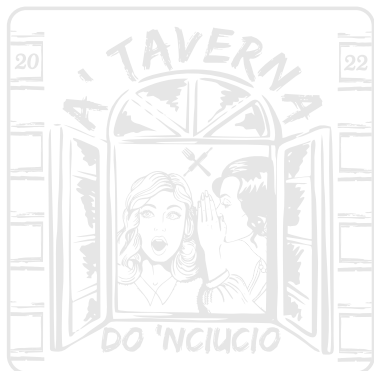
GRILLED LAMB WITH PEAS

€ 15

### CODA ALLA VACCINARA

OXTAIL

€ 15



## BEVERAGE

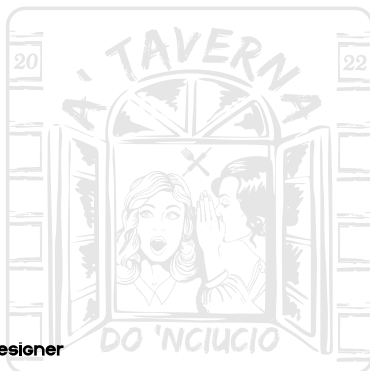


ACQUA 75CL	€ 2,5
BIBITE 33CL	€ 2,5
BIRRA MESSINA 33CL	€ 3
COCA COLA 1 LT	€ 4
CALICE VINO BIANCO - SEIANO LAZIO IGP	€ 4
CALICE VINO ROSSO DELLA CASA	€ 3
VINO ROSSO DELLA CASA - PREZZO A PERSONA, BEVI QUANTO VUOI FINO AL COMA ETILICO. . .	€ 5

## FINE PASTO

DOLCI DELLA CASA	€ 5
PASSITO DI PANTELLERIA CON CIAMBELLINE AL VINO	€ 5
ZIBIBBO CON PASTA DI MANDORLE	€ 5
AMARI, CRAPPE E DIGESTIVI	€ 3
CAFFÈ	€ 1

SERVIZIO E COPERTO € 2,50



# CARTA DEI VINI



## LAZIO

○ Bianco ● Rosso ● Rosè

### CASTEL DE PAOLIS - RM

- CAMPOVECCHIO IGT BIANCO LAZIO (80% Malvasia del Lazio e Malvasia di Candia, 20% Viognier) € 20
- CAMPOVECCHIO IGT ROSSO LAZIO (50% Syrah 50% Cesanese) € 20
- FRASCATI SUPERIORE DOCG BIANCO (70% Malvasia del Lazio, 30% Trebbiano giallo, Bombino, Bellone) € 25
- DONNA ADRIANA LAZIO IGT (60% Viognier, 30% Malvasia Puntinata, 10% Sauvignon blanc) € 60

### PAOLO E NOEMIA D'AMICO - VT

- NOE DEI CALANCHI ORVIETO DOP (Grechetto, Trebbiano, Pinot grigio) € 15
- SEIANO BIANCO LAZIO IGP (Blend di uve locali) € 15
- SEIANO ROSSO LAZIO IGP (Merlot, Syrah) € 15

## SICILIA

### CUSUMANO - PA

- NERO D'AVOLA DOC € 18
- SIRAH DOC € 18

### PLANETA - AG

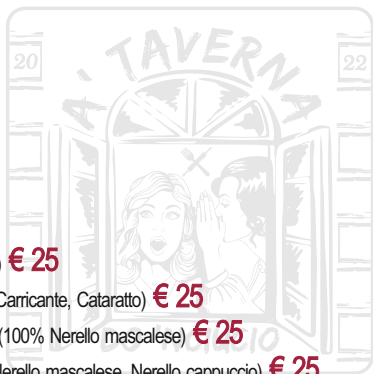
- LA SEGRETA ROSSO SICILIA DOC (Nero d'Avola 50%, Merlot 25%, Syrah 20%, Cabernet Franc 5%) € 18
- CERASUOLO DI VITTORIA DOCG (Nero d'Avola 60%, Frappato 40%) € 20

### FEUDO MONTONI - AG

- NERO D'AVOLA "LAGNUSA" BIO € 25
- PERRICONE "DEL CORE" BIO € 25
- GRILLO "DELLA TIMPA" BIO € 25
- CATARATTO "DEL MASSO" BIO € 25

### FIRRIATO - TP

- SANT'AGOSTINO BAGLIO SORÌA (Nero d'Avola, Syrah) € 25
- LE SABBIE DELL'ETNA - ETNA BIANCO DOC (Carricante, Cataratto) € 25
- LE SABBIE DELL'ETNA - ETNA ROSATO DOC (100% Nerello mascalese) € 25
- LE SABBIE DELL'ETNA - ETNA ROSSO DOC (Nerello mascalese, Nerello cappuccio) € 25  
(Nerello mascalese, Nerello cappuccio)





## CANTINE PELLEGRINO - TP

- TARENI NERO D'AVOLA € 12
- TARENI SIRAH € 12

○ Bianco ● Rosso ● Rosè

## COLOMBA BIANCA - TP

- PASSIONE NERO D'AVOLA DOC € 18

## DONNA FUGATA – TP

- “ANTHILIA” SICILIA BIANCO DOC € 20  
(Lucido in prevalenza, che sarebbe sinonimo di Cataratto completato con altre uve)
- “LA FUGA” CONTESSA ENTELLINA DOC (100% Chardonnay) € 25
- “LUMERA” SICILIA ROSATO DOC (Nero d'Avola, Syrah, Pinot nero, Nocera) € 20
- “SHERAZADE” SICILIA DOC € 20  
(100% Nero d'Avola, per 4 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 4 mesi)
- “SEDARA” SICILIA DOC (Nero D'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e altre uve) € 20
- “FLORAMUNDI” CERASUOLO DI VITTORIA DOCG (Nero d'Avola, Frappato) € 25
- “BELL'ASSAI” VITTORIA DOC SICILIA (100% Frappato) € 25
- “CONTESA DEI VENTI” VITTORIA DOC SICILIA € 25  
(100% Nero d'Avola, a fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per circa 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 9 mesi)
- “TANCREDI” TERRE SICILIANE IGT € 50  
(Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat e altre uve, 13-14 mesi in barriques di rovere francese e almeno 14 mesi in bottiglia)

### 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, nocciole, 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.

**ALLERGENE 10** Senape e prodotti a base di senape.

**ALLERGENE 11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

**ALLERGENE 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazione > a 10mg/Kg o 10mg/L in termini di SO<sub>2</sub>.

**ALLERGENE 13** Lupini e prodotti a base di lupini.

**ALLERGENE 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI DA \* POSSONO ESSERE SURGELATI.





**Si paga 'a romana!**

**€25 a capoccia**

**Acqua e vino so'  
inclusi!!**



VIA BELLI, 3  
ATRIPALDA (AV)

CUCINA  
SICILIANA E ROMANA



**Ammazza che magnata!**

**ANTIPASTO MISTO DEL GIORNO, UN PRIMO E UN SECONDO A SCELTA**

**\*Domenica e festivi maggiorazione 5€**