



PUB

MATRICOLA

MILANO 1929





Matricola nasce nel 1929 proprio qui in Viale Romagna al 43.

Negli anni cambia faccia.

Da bar di quartiere con aperitivo storico fino a birreria negli anni 80.

Poi il 17 marzo 1992 viene trasformato in come lo conoscete oggi.

Pub Irlandese old fashioned, autentico e con una attenzione alla tradizione.

Un pezzo importante della Milano da Bere.

BIRRE MATRICOLA

Media 40 cl € 6,50

999 KASHMIR

omaggio ad un viaggio in Kashmir nel 1999

INDIA PALE ALE 6,0%

Ambrata, riflessi mogano. Sentori di pompelmo e agrumi,
ben luppolata come da ipa, amara ma equilibrata.

568 CAPE COD

omaggio ad un viaggio a New York nel 2016

PREMIUM BITTER 5,0%

Dorato carico, riflessi arancio. Fresca e beverina, profumi di agrumi e pesca,
morbida al palato, finale fruttato e con leggero amaro persistente.

001 TOMBOUCTOU

omaggio ad un viaggio a Timboctou in Mali nel 2001

AMBER ALE 6,5%

Ambrata, riflessi bronzei. Ben strutturata, in particolare
risaltano il caramello, i toni caldi, il miele una delicata nota erbacea.

LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRE DAL MONDO

HOP IS BACK • HOPPY LAGER

Italia. Lager. Bassa fermentazione. Alc 5,0%.
Esclusiva del Matricola pub. Chiara color oro,
beverina, maltata, sapientemente luppolata.
Piccola 20 cl € 3,00 • Media 40 cl € 5,00

PAULANER • PREMIUM PILS

Germania. Premium Pils. Bassa fermentazione. Alc 5,0 %.
Al naso sentori erbacei delle migliori pilsner. Al palato è
secca, pulita, con l'amaro dato dal pregiato luppolo Hallertau .
Piccola 20 cl € 3,00 • Media 40 cl € 6,00

BALADIN • ISAAC

Italia. Blanche. Alta fermentazione. Alc 5,0%.
Blanche dalla piacevole armonia tra cereali, note di
agrumi, fiori e spezie. Dal finale pepato.
Media 33cl € 5,50

GUINNESS • IRISH STOUT

Irlanda. Irish Stout. Alta fermentazione. 4,2%.
Colore nero scuro, con schiuma persistente e cremosa.
Al naso note di torrefatto, caffè e cacao.
Al gusto morbida, vellutata, leggermente amara con note
di malto tostato e torrefatto, caffè e cioccolato amaro.
Finale piacevolmente amaro.
1/2 pinta € 4,00 • Pinta € 7,00

BUDVAR • RESERVE

Rep. Ceca. Lager. Bassa fermentazione. Alc 7,5 %.
Lasciata maturare per più di 200 giorni, acquista corpo.
Complessa con sentori floreali e di cedro speziato. Favolosa!
Media 30 cl € 7,00 [DA PROVARE](#)

AYINGER • URWEISSE

Germania. Weisse. Alta fermentazione. Alc 5,8 %.
Non filtrata. Ambrata. La freschezza del frumento e la pienezza
del malto scuro. Complessa. Corposa e morbida con note di
frutta, malto e un lieve amaro.
Piccola 25 cl € 4,00 • Media 50 cl € 6,50

BALADIN • NAZIONALE - gluten free

Italia. Blonde ale. Alta fermentazione. Alc 6,0%.
Giallo intenso, con profumi ricchi ma delicati.
Note di camomilla, agrumi e un leggero amaro.
Media 33cl € 5,50



ROCHEFORT • TRIPLE EXTRA

Belgio. Triple. Alta fermentazione. Alc 7,6%.
Novità esclusiva. Siamo uno dei soli 50 pub in Italia ad averla.
Triple belga trappista. Vellutata e dal corpo ben definito.
Intensa e rinfrescante, con note di agrumi e un tocco speziato.
Media 30 cl € 7,00

BIRRE DELLA SETTIMANA

AMAGER BRYGHUS • CALIFORNIA CHRISTMAS

Danimarca. Imperial Stout. Alta fermentazione. Alc 11,0%.
Con malti tostati, fave di cacao e oli essenziali di arancia.
Dolce, con profumi deliziosi e un finale con note di caffè.
Ampia e bilanciata. Un panettone liquido. Favolosa!!
Media 30cl € 7,00 [DA PROVARE ASSOLUTAMENTE](#)

POHJALA • PRENZLAUER BERG

Estonia. Berliner Weisse. Alta fermentazione. Alc 4,5%.
Con avena, lattosio e lamponi. Cremosa.
Note fruttate e lievemente acidule dei lamponi.
Media 33 cl € 6,00

GORDON • X-MAS

Belgio. Scotch Ale. Alta fermentazione. Alc 8,8%.
Rosso rubino. Dolce e vellutata. Note di malti tostati, caramello,
frutta secca, miele e spezie. Forte e morbida. Specialità Natalizia
Media 33 cl € 5,50



SIGNATURE COCKTAILS

QUELLO DOLCE MA NON TROPPO

Vermouth Mancino Sakura, Italicus, Triple Sec, top tonica Elderflower
Elegante, delicato e leggero.
Fresco, con note dolci di agrumi e floreali.
8,00 €

PROHIBIDO

Mezcal Alipus, rhum Damoiseau blanc, lime, sciroppo di ananas e salvia
Abbandonatevi alla seduzione.
Forte, erbaceo, e freschissimo.
9,00 €

PUNK HAZEL

Rye whiskey, Martini riserva Ambrato, Frangelico, bitter al cioccolato.
Nocciola, fave di cacao, vaniglia.
Rotondo con un pizzico di sale.
9,00 €

DUBLINO-MARSALA

Irish whiskey, Marsala Florio secco, limone, zucchero
Nostro twist sul Whisky Sour che dalle coste irlandesi approda al Mediterraneo.
Il citrico si tuffa nelle note vinose e salmastre.
8,00 €

IL GATTOPARDO

Gin Bombay Dry, vodka Below 42, triple sec, Marsala, fico d'India, ginger beer.
La terra e il mare di Sicilia.
Le spezie e le note balsamiche.
8,00 €

IL DAIQUIRI DEL MATRICOLA

Ron Bacardi carta Blanca, rhum Damoiseau blanc, lime, zucchero.
La nostra versione del drink preferito da Hemingway.
Fresco, intrigante e forte.
8,00 €

SAUDADE DE SALINAS

Cachaca, Zenzero, lime, pimento, tonica al sambuco.
Floreale e speziato, dolce ma con carattere.
Come il ricordo di un tramonto in Brasile.
9,00 €

AB(SYNTHÉ) QUALCOSA

Gin Bombay dry, Chartreuse, Assenzio, limone.
La nostra idea di gin sour.
Dove il floreale, l'erbaceo e l'assenzio si fondono con il citrico.
8,00 €

VINI

ROSSI

Barbera d'Alba 2024 • Traversa • calice 6,50 € • bottiglia 26,00 €
Dolcetto d'Alba 2023 • Traversa • calice 6,50 € • bottiglia 26,00 €

BIANCHI

Arneis Langhe 2024 • Traversa • calice 6,50 € • bottiglia 26,00 €
Verdicchio Superiore 2022 • Cesaroni • calice 6,50 € • bott 26,00 €
Verdicchio Riserva 2021 • Le Giuncare • calice 7,00 € • bott 32,00 €

BOLLICINE

ALIBIS • Prosecco D.O.C. Treviso Brut Millesimato • calice 6,00 € • bottiglia 24,00 €
CONTRATTO • Alta Langa pas dosé • bottiglia 50,00 €



APPETIZERS

- POLPETTE VEGETARIANE di spinaci con salsa tzatziki • 8,00 €
- POLPETTE DI BACCALA' con maionese al lime e pepe rosa ** • 8,00 €
- TORTILLAS CHIPS con salsa piccante della casa • 4,50 €
- PATATE FRITTE con salsa • 5,00 €
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI • 13,00 €
- BABAGANOUSH • 8,00 €

TOAST

- TOAST CLASSICO • 4,00 €
Cotto, fontina, burro.
- TOAST DEL SUD • 5,00 €
Cotto, caciocavallo, burro e pomodorini secchi.
- TOAST AI FUNGHI • 5,00 €
Cotto, fontina, funghi freschi saltati, prezzemolo, pepe, burro.

DOLCI

- Dolci del giorno di nostra produzione.
- CHEESE CAKE • MOUSSE AL CIOCCOLATO • TIRAMISU'
- Chiedete allo staff.

CHIEDI AL NOSTRO STAFF LA CARTA CON GLI ALIMENTI CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI NEI NOSTRI CIBI

PANINI

PULLED PORK • 13,00 €

Spalla di maiale marinata e cotta a bassa temperatura, insalata Coleslaw, bacon, cipolla caramellata, salsa bbq della casa.
Servito con patate fritte.

CLUB SANDWICH • 14,00 €

Petto di pollo****, bacon, insalata, pomodoro, maionese, accompagnato con patate fritte *

IL VEGETARIANO PUGLIESE • 6,00 €

Pomodori secchi, caciocavallo, lattuga e salsa di carciofi..

PANINI

PASTRAMI • 13,00 €

Punta di petto di bovino speziato, affumicato e cotto a vapore.
Accompagnato da cavolo rosso stufato, cetriolo sotto aceto, maionese allla senape e pane ai cereali.

BACALAO BURGER • 14,00 €

Baccalà in pastella, zucchine marinate, pomodori confit, iceberg, olive taggiasche, maionese al lime e pepe rosa, patatine fritte.

PANINO BAVARESE • 6,00 €

Wurstel, crauti e senape.



* Prodotto surgelato all'origine

** Prodotti sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conseguente congelamento presso la nostra cucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conformemente alla normativa vigente (Reg. CE 852/04 e DDG 3742 della Regione Lombardia e s.m.i.)

*** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 e s.m.i.

**** Carne cotta a bassa temperatura.

HAMBURGER

CLASSIC BURGER • 11,00 €

180 gr. di manzo piemontese, cheddar, bacon, insalata, pomodoro, maionese, ketchup.

BURRATA BURGER • 12,00 €

180 gr. di manzo piemontese, burrata, maionese al basilico, rucola, zucchine marinate, chutney di pomodorini.

MOUNTAIN BURGER • 12,00 €

180 gr. di carne, bacon, gorgonzola, funghi freschi saltati, cipolle caramellate, insalata, maionese.

DELHI BURGER • 13,00 €

150 g di pollo sbriciolato marinato in salsa Tandoori speziata, pomodorini confit, insalata, maionese al basilico, cipolla rossa, chutney di mango.

HANGOVER BURGER • 14,00 €

180 gr. di manzo piemontese, uovo occhio di bue, pepe nero, bacon croccante, spinacino, salsa Yogurt.

Servito con patatine fritte.

TARTARE BURGER • 15,00 €

150 gr di manzo piemontese battuta al coltello, citronette.

Servito con verdura di stagione.

A richiesta servito con aggiunta di uovo in camicia • 17,00 €

PIATTI

TARTARE • 15,00 €

150 gr. di carne di manzo battuta al coltello, citronette.

Servita con crudité.

A richiesta servita con aggiunta di uovo in camicia • 17,00 €

HIMALAYAN CHIKEN • 12,00 €

Bocconcini di pollo piccante marinato con spezie Tandoori, serviti con chutney di mango e di pomodorini.

Frankfurter + Bratwurst + Debrecziner • 15,00 €

3 tipi di wurstel diversi in degustazione.

Un mix di note. Affumicate, speziate, delicate e saporite.

Serviti con senape, patate lesse e cipolle saltate con menta e pepe nero.

Stinco di maiale al forno • 16,00 €

Servito con cavolo viola stufato, patate speziate e cipolle saltate con menta e pepe nero.

INSALATE

CAESAR SALAD • 9,00 €

Pollo****, bacon, pomodoro, iceberg, caesar sauce, crostini aromatizzati.

CHEESE SALAD • 9,00 €

Mozzarella di bufala d.o.p. , peperoni arrostiti, finocchi, carote, cipolla di Tropea, sedano, basilico.

MODIFICHE O AGGIUNTE 0,50 € CAD



LA PINSA ROMANA

LA NOSTRA IDEA DI PIZZA

UN MIX DI FARINE DI GRANO TENERO, SOIA E RISO
IMPASTATE CON TANTA ACQUA E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.
UNA LIEVITAZIONE E MATURAZIONE DI ALMENO 48 ORE.
LEGGERA, FRAGRANTE, FRIABILE, DIGERIBILE, IPOCALORICA...E TANTO GUSTOSA.

GOD SAVE THE QUEEN MARGHERITA • 8,50 €

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico.

EL DIABLO • 9,50 €

Pomodoro, stracciatella di burrata, 'nduja.

MORTAZZA A GO GO • 11,00 €

Mortadella, stracciatella di burrata e granelle di pistacchio.

VEGGY ADDICTED • 11,00 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine marinate, melanzane e peperoni alla griglia.

CALABRA • 12,00 €

Mozzarella di bufala, melanzana grigliata, 'nduja, cipolla di tropea, olio EVO al basilico.

STAI FRESCA!! • 12,00 €

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, pomodorini fresca e rucola.

DISTILLATI

WHISKY

ABERLOUR double wood 12Y • 43% vol • 9,00 euro

Scozia, Speyside. Invecchiato in botte di sherry.

Fruttato, dolce e burroso, con uvetta, noce moscata e cioccolato al latte.

BENRIACH 10Y • 43% vol • 8,50 euro

Scozia, Speyside. Viene usato orzo torbato. Passa in tre botti diverse.

Rotondo con ananas, vaniglia, torba dolce, zenzero, cannella e miele.

BUNNAHABHAIN 12Y • 46,3% vol • 11,00 euro

Scozia, Islay. Leggermente torbato. Fresco e aromatico.

Morbido con note di sherry, nocciola, malto e uva passa.

GLENDRONACH 12Y • 43% vol • 12,50 euro

Scozia, Highland. Ricco con note di cereali, vaniglia, zenzero

e pera. Cremoso e vellutato con note importanti di sherry,

uvetta e frutti rossi. Finale lungo con note di nocciola.

KILCHOMAN MACHIR BAY • 46% vol • 11,50 euro

Scozia, Islay. Una complessa combinazione tra dolcezza, frutta

tropicale, fumo di torba e vaniglia. Agrumi e spezie e cannella.

LAPHROAIG 10Y • 40% vol • 10,00 euro

Scozia, Islay. Forte odore di fumo di torba e iodio.

Corposo, con sentori di sale e torba e grande dolcezza

OBAN 14Y • 43% vol • 14,50 euro

Scozia, Highland. Ricco e torboso, note di agrumi.

Denso e pieno, con miele, spezie, e dolce del legno.

SMOKEHEAD • 43% vol • 9,00 euro

Scozia, Islay. Molto torbato. Fresco e fruttato. Note marine.

Note di fumo, poi limone, zenzero e prugne. Miele, spezie e alghe.

WHISKY

ARBEG TEN 10Y • 46% vol • 12,00 euro

Scozia, Islay. Molto torbato con sentori di vaniglia e agrumi.

Salmastro, minerale, carne affumicata, e poi spezie.

GLENFARCLAS 105 CASK • 60% vol • 8,50 euro

Scozia, Speyside. Audace e complesso con note fruttate

e poi vaniglia, legno, spezie, frutta rossa e un tocco di torba.

CAOL ILA 12Y • 43% vol • 12,50 euro

Scozia, Islay. Fresco con sentori di agrumi e fumo.

Persistente, inizio dolce e poi affumicato.

HIGHLAND PARK 12Y • 40% vol • 12,00 euro

Scozia, isole Orcadi. Aromatico con note floreali.

Rotondo, con note di fumo, miele e scorza d'arancio.

Finale lungo con note pepate e sentori di erica.

LAGAVULIN 16Y • 43% vol • 15,00 euro

Scozia, Islay. Intenso al naso di fumo di torba, iodio e alga.

Al palato è denso e ricco con malto, frutta secca e spezie.

NIKKA COFFEY GRAIN • 40% vol • 15,00 euro

Giappone, Miyagikyo. Al naso vaniglia, tabacco, cioccolato e frutta.

Particolare, ricco, saporito e morbido. Toffee e spezie.

SKAPA GLANSA • 40% vol • 13,00 euro

Scozia, isole Orcadi. Al naso vaniglia, frutta gialla e limone.

E poi pesca e ananas, zenzero, miele, pepe e un fumo morbido

TALISKER 10Y • 45,8% vol • 10,50 euro

Scozia, Skye. Al naso si sente il mare, le alghe e il sale.

Corposo e intenso con note di torba, fumo e pepe.

WHISKY A ROTAZIONE E OSPITI...chiedi allo staff.

RHUM

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVE 12Y • 8,50 euro

DON PAPA BAROKO • 9,00 euro

MEZAN JAMAICA XO • 8,00 euro

SANTA TERESA SOLERA 1796 • 9,00 euro

ZACAPA 23 • 10,00 euro

I NOSTRI GIN TONIC

MATRICOLA 1929 spring edition 2025 • Italia • 12,00 euro

HENDRICK'S • Scozia • 12,00 euro

MARE • Spagna • 13,50 euro

NORDES • Spagna • 12,00 euro

POLI MARCONI • Italia • 12,00 euro

ROKU • Giappone • 12,00 euro

SIPSMITH • Inghilterra • 12,00 euro

Z 44 • Italia • 15,00 euro



MATRICOLA PUB VIALE ROMAGNA, 43 - 20133 MILANO

CONTINUE A SEGUIRCI SU FACEBOOK ALLA PAGINA PUB MATRICOLA OFFICIAL

TELEFONO 02 3655 9711

INFO@MATRICOLAPUB.IT