



Executive Chef Giuseppe D'Errico

Creatività italiana, sensibilità francese, precisione svizzera : la cucina dello Chef Giuseppe D'Errico rappresenta la sintesi perfetta di tecnica ed estro, radicata in un viscerale dialogo con le materie prime e costantemente in evoluzione.

Una cucina temeraria e ricca di contrasti, provocatoria ma al contempo confortevole, cresciuta negli anni all'interno di grandi cucine internazionali . Attinge dai ricordi, dall'arte in tutte le sue forme e dal contatto con la natura.

Lo Chef apre le porte del suo intimo universo fatto di profumi, sapori e colori a tutti gli ospiti , portandoli ad una vera e propria emozione sensoriale, a volte cerebrale per diventare seducente ricordo.



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT

Lasciatevi guidare in un percorso nel quale ritroverete tutta la stagionalità di quanto la natura offre, dove la creatività e l'arte sanno ispirare ed emozionare.

Ogni creazione trasmette la mediterraneità delle mie origini intrecciate con il territorio.

<i>Tre Creazioni</i>	<i>90.00</i>
<i>Disponibile dal mercoledì al venerdì solo a pranzo</i>	
Abbinamento 3 vini selezione del nostro Sommelier	<i>45.00</i>
Abbinamento 3 grandi vini e champagne	<i>100.00</i>
<i>Quattro Creazioni alla scoperta della mia cucina</i>	<i>120.00</i>
Abbinamento 4 vini selezione del nostro Sommelier	<i>60.00</i>
Abbinamento 4 grandi vini e champagne	<i>130.00</i>
<i>Sette Creazioni che raccontano il mio percorso sino a qui</i>	<i>150.00</i>
Abbinamento 6 vini selezione del nostro Sommelier	<i>90.00</i>
Abbinamento 6 grandi vini e champagne	<i>180.00</i>
<i>Nove Creazioni espressione dell'intreccio tra origini e territorio</i>	<i>180.00</i>
Abbinamento 7 vini selezione del nostro Sommelier	<i>110.00</i>
Abbinamento 7 grandi vini e champagne	<i>200.00</i>



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT

*Giuseppe, Francesco, Imma, Giorgia,
Niccolò, Giovanni, Jessica, Andrea,
Nicola, Marta, Beppe, Vince,
Elisabetta, Francesco, Nicola,
Chiara, Gabriele, Nicolas, Roberto e
Kostel vi hanno accompagnato in
questa esperienza.*

INFORMAZIONI

ALCUNI PRODOTTI, DURANTE LA LAVORAZIONE, POSSONO ESSERE TRATTATI CON ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA E CONGELAMENTO IN PROPRIO. NEGLI ALIMENTI POSSONO ESSERE PRESENTI PRODOTTI O TRACCE DI ESSI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. SI RICHIEDE DI COMUNICARE PREVENTIVAMENTE AL PERSONALE DI SALA OGNI ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE -
L 304/43 2011

FRUTTI A GUSCIO
NOCI, NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHI

SEDANO
PRODOTTI A BASE DI SEDANO

SEMI DI SESAMO
PRODOTTI A BASE DI SESAMO

ANIDRIDE SOLFOROSA
SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A
10MG/L

LUPINI
PRODOTTI A BASE DI LUPINI

MOLLUSCHI
PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

ARACHIDI
PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

GLUTINE
GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT

CROSTACEI
PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

UOVA
PRODOTTI A BASE DI UOVA

PESCE
PRODOTTI A BASE DI PESCE

SOIA
PRODOTTI A BASE DI SOIA

LATTE
PRODOTTI A BASE DI LATTE E DERIVATI

SENAPE
PRODOTTI A BASE DI SENAPE

E VIETATO FUMARE NEI LOCALI INTERNI E SULLE TERRAZZE ADIBITE AL SERVIZIO.
DISPONIAMO DI SALOTTO INTERNO E AREE ESTERNE A DISPOSIZIONE DEI FUMATORI.

DISPONIAMO DI SERVIZIO LENTI PER LA LETTURA