



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT

Executive Chef Giuseppe D'Errico

Sensibilità francese, creatività italiana, 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, ingentilita negli anni all'interno di grandi cucine internazionali e che 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 de La Madernassa, portandoli ad una vera e propria emozione sensoriale, nel pieno rispetto dei ritmi della natura e dell'emotività culinaria dell'uomo.

Questa carta è dedicata a Voi, richiedetela per portarla a casa a racconto della vostra esperienza.



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT

Novembre 2023

Percorsi A Mano Libera

Quattro Creazioni alla scoperta della mia cucina **140.00**

Abbinamento 4 vini selezione del nostro Sommelier **90.00**

Sette Creazioni che raccontano il mio percorso sino a qui **180.00**

Abbinamento 6 vini selezione del nostro Sommelier **130.00**

Nove Creazioni dove racconterò l'evoluzione della mia cucina **210.00**

Abbinamento 7 vini selezione del nostro Sommelier **150.00**

I Formaggi

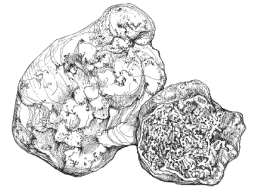
Selezione di formaggi locali di piccoli produttori **30.00**

Questi percorsi nascono dall'esigenza di condividere emozioni e ispirazioni che mi hanno guidato nella vita alla scoperta di gusti e sapori che hanno saputo appassionarmi ogni giorno sempre di più al mondo della cucina intesa come opera d'arte che sa ispirare e emozionare.

Lasciatevi guidare in un nuovo percorso dove ritroverete la stagionalità di quanto la natura offre.



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT



Novembre 2023

Menù Oro Bianco

Cinque Creazioni

160.00

Su ogni Creazione va aggiunto il Tartufo Bianco d'Alba a peso secondo quotazione del giorno.

Menù Oro Bianco

Cinque Creazioni

360.00

Il menù presenta tra i 20 e 22 grammi di Tartufo Bianco d'Alba.

EUREKA

Capasanta scottata, esplosione di castagna Garrone Rosso e il suo brodo, porri di Cervere saltati

CHIOCCIOLA

Raviolo farcito con fonduta al Parmigiano Reggiano, zucca Butternut, cavoletti di Bruxelles

S8 BOSCO

Merluzzo cotto a vapore, laccato con olandese montata con olio di nocciola IGP, duxelle di porcino e salsa al Savagnin

INEDITA CROCCANTEZZA

Animella, foie gras di anatra e salsa perigordine

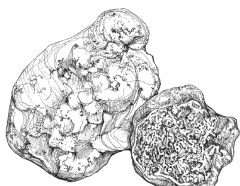
NUVOLATTE

Cristallo di zucchero, gelato fior di latte, mousse e aria di latte al succo di Tartufo, dulce de leche, gel di mango e mango fresco

Viaggio nel Nebbiolo

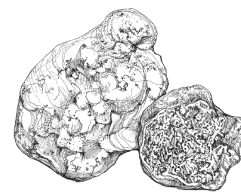
Selezione di 4 calici

120.00





LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT



Novembre 2023

Menù - Pranzo

Esclusi Sabato e Domenica

Percorso A Mano Libera

Tre Creazioni alla scoperta della mia cucina **90.00**

Abbinamento 3 vini selezione del nostro Sommelier **45.00**

Percorso Tartufo

Carta Oro Bianco

EUREKA

Capasanta scottata, esplosione di castagna Garrone Rosso e il suo brodo, porri di Cervere saltati

39.00

CHIOCCIOLA

Raviolo farcito con fonduta al Parmigiano Reggiano, zucca Butternut, cavoletti di Bruxelles

33.00

S8 BOSCO

Merluzzo cotto a vapore, laccato con olandese montata con olio di nocciola IGP, duxelle di porcino e salsa al Savagnin

49.00

INEDITA CROCCANTEZZA

Animella, foie gras di anatra e salsa perigordine

59.00

NUVOLATTE

Cristallo di zucchero, gelato fior di latte, mousse e aria di latte al succo di Tartufo, dulce de leche, gel di mango e mango fresco

29.00

I Formaggi

Selezione di formaggi locali di piccoli produttori

30.00



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT

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