



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT

Chef Giuseppe D'Errico

La cucina è percezione, non solo immediatezza dell'attimo in cui la bocca distrugge ciò che viene ingerito e poi dimentica.

È percezione d'insieme del sentire.

La sua table non è identitaria ma elemento metrico costitutivo della vita, racconta mutazioni, connessioni e abissali distanze che si codificano, producono e si trasformano.

Fantasia, passione, esperienza: questi gli ingredienti semplici, intimi, emozionali della sua cucina, dove il sentire della "materia prima" ha uno spazio percettivo nel gusto come senso più "esteso", diffuso e sinestetico.

Chef Francesco D'Errico

I punti fondamentali per la creazione di un piatto sono la tecnica intesa a 360°, la chimica, il gusto, la creatività e la materia prima di cui è essenziale conoscere le caratteristiche organolettiche, nutritive e soprattutto la stagionalità.

Il gusto metrico è la tensione che attraversa Francesco D'Errico in un'etica della sensibilità peculiare, percezione di una qualità sensoriale complessa. Intrecciata con l'etica della produzione dove la manipolazione ovvero elaborazione della materia "grezza" è rapporto tra natura e soggetto agente, la sua cucina si muove in un terroir tecnico di trasformazione degli alimenti.

Per Francesco "essere- nel-mondo" è raccontare l'uomo contemporaneo nella sua esigenza del senso. Nell'esigenza del corpo, in una mediazione del cibo come modello di sentire diverso e necessario.

La sua è una "pretesa qualitativa" che rifugge da quella necessità nutritiva industrializzata e si concentra sulla rivendicazione di quel "senso comune" come sentimento della comunità, tematizzato in strumenti di esperienza alimentare individualizzata.



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT

Qui e Altrove

130.00

Cinque Creazioni che rievocano i piatti della tradizione piemontese e campana

CARPIONE

Trota salmonata Agritrutta su gelatina agro-dolce

CAPRESE 2.0

*Cannellone di pomodoro farcito con ricotta di Bufala,
variazioni di pomodori e basilico*

RICORDO D' INFANZIA

Spaghetti al jus di peperone arrosto, olive e capperi

ROYAL RABBIT

*Sella di coniglio farcita con melanzana alla brace,
petali di pomodori semi confit e acciuga del cantabrico*

ORIGAMI

Mandorla, pesca e amaretto



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT

Rivoluzione

150.00

Sette Creazioni dedicate all'Estate

EVER GREEN

Variazione di frutta, verdura, erbe e fiori di stagione su gelatine di mela verde, sorbetto al cetriolo e lime

INASPETTATAMENTE GENTILE

Raviolo del plin alla nocciola, gambero rosso di Mazara del Vallo e il suo consommé, infuso di fiori di tagete

TRIGLIA COME UNA PUTTANESCA

Filetto di triglia cotto al vapore laccato al pomodoro e limone , sardine capperi e olive

CAPUNET

Lumache, friggirelli in agrodolce, variazione di mais, cavolo liscio salsa thai

ROYAL RABBIT

Sella di coniglio farcita con melanzana alla brace, petali di pomodori semi confit e acciuga del cantabrico

ÎLE FLOTTANTE DEL ROERINO

Composta di pomodoro del nostro orto e sfera di albicocca

GLAÇAL

Cristallo di zucchero, mousse di yogurt, confettura di rabarbaro e fragole, gelato alla menta glaciale



A Mano Libera

Tre Creazioni per scoprire la mia cucina **90.00**
Solo a pranzo dal mercoledì al venerdì

Nove Creazioni dove racconterò l'evoluzione della mia cucina **180.00**

Secondo Natura **150.00**
Sette Creazioni dedicate al mondo vegetale

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.



*Giuseppe, Francesco, Giorgia, Luca,
Andrea, Jessica, Ilaria, Filippo,
Simone, Stefano, Katty, Francesco,
Marta, Vince, Nicola, Chiara,
Tiziano, Gabriele, Nicolas, Alfonso,
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