



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT



Ogni menù nasce dall'esigenza di condividere emozioni di una cucina intesa come opera d'arte che sa ispirare ed emozionare.

Al tavolo sarete guidati nella scoperta e scelta dei percorsi proposti per rendere unica la vostra esperienza.

Siamo disponibili a creare percorsi personalizzati che potranno essere gestiti secondo disponibilità.

DAI GUSTO ALLA VITA !!



Qui e Altrove

130.00

Cinque Creazioni che rievocano i piatti della tradizione piemontese e campana

CARPIONE

Trota salmonata Agritrutta su gelatina agro-dolce

IN CIMA A BRA

Cima di rapa al vapore, salsiccia di bra, salsa di 'nduja dolce, gel al bergamotto e salsa leggermente affumicata

GRANDE ROSSO

Risotto carnaroli Riserva San Massimo cotto in brodo di pomodoro, condito con polvere di origano di Pantelleria e olive taggiasche

NUMIDA IN VIAGGIO

Petto di Faraona arrosto con viennoise di arachidi grigliati, variazione di radici profumate agli agrumi

MONVISO

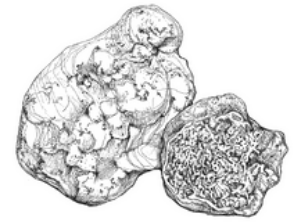
Cristalli di zucchero al cacao, cremoso alle castagne, gel al pompelmo rosa, sorbetto pompelmo e pepe sechuan

Il menù verrà creato uguale per tutti i commensali al tavolo, apportando le modifiche necessarie per gli ospiti che segnalano intolleranze, allergie o esigenze particolari.





LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT



Menù Oro Bianco

*Un menu di 5 creazioni esclusivamente dedicato all'esaltazione
del Tartufo Bianco d'Alba in due proposte*

- *Su ogni creazione può essere aggiunto il Tartufo Bianco d'Alba, con addebito
a peso secondo quotazione del giorno* **150.00**
- *Ogni creazione comprende il Tartufo Bianco d'Alba lamellato in quantità predefinita
per assaporare il piatto nella sua completezza* **360.00**

CONCETTO SPAZIALE

*Latte cagliato, tuorlo d'uovo confit in grasso di guancia, guancia croccante,
brunoise di zucca rotie, mousse di zucca e fonduta di raschera*

CHIOCCIOL@

Raviolo farcito con fonduta al Parmigiano Reggiano, carciofi e burro nocciola

EUREKA

Biglia di capasanta, esplosione di castagna Garrone Rosso e il suo brodo, olio all'erba cipollina

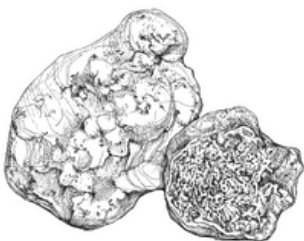
ROYAL RABBIT

Sella di coniglio grigio di Carmagnola farcito con animella e scaloppa di foie gras

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*

*Il menù verrà creato uguale per tutti i commensali al tavolo, apportando le modifiche
necessarie per gli ospiti che segnalano intolleranze, allergie o esigenze particolari.*





A Mano Libera

Tre Creazioni per scoprire la mia cucina **100.00**
Escluso servizi di sabato a cena e domenica

Sette Creazioni che raccontano il mio percorso sino a qui **150.00**

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

A RICHIESTA i percorsi a mano libera possono includere portate dedicate a esaltare l'aggiunta del pregiato Tartufo Bianco d'Alba che verrà addebitato a peso secondo quotazione del giorno, oppure servito in quantità predefinita al costo aggiuntivo di euro 40 a portata.

Il menù verrà creato uguale per tutti i commensali al tavolo, apportando le modifiche necessarie per gli ospiti che segnalano intolleranze, allergie o diete particolari.





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.





*Giuseppe, Francesco, Luca, Andrea,
Jessica, Ilaria, Stefano, Francesco
Katty, Giuliano, Vince, Nicola,
Chiara, Tiziano, Nicolas, Alfonso,
Roberto, Max, Maverick 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