



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**

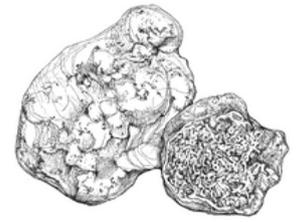
*Cristalli di zucchero al cacao, cremoso alle castagne, gel al pompelmo rosa, sorbetto pompelmo e pepe sechuan*

*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*

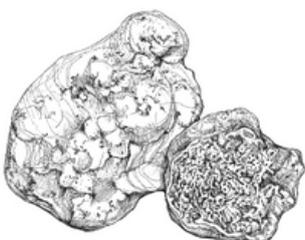
### ROYAL RABBIT

*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