



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT



GIUSEPPE E FRANCESCO D'ERRICO

OGNI CREAZIONE NASCE DALL'ESIGENZA DI CONDIVIDERE EMOZIONI DI UNA CUCINA INTESA COME OPERA D'ARTE CHE SA ISPIRARE ED ENTUSIASMARE.

GIUSEPPE E FRANCESCO PARTONO SEMPRE DALLA STAGIONALITÀ E DALL'ORTO PER INTRECCIARE I SAPORI DEL TERRITORIO CON QUELLI CAMPANI E QUALCHE NOTA INTERNAZIONALE.

UNA CUCINA CONSAPEVOLE, ATTENTA ALLA SOSTENIBILITÀ, ALLE CONSEGUENZE CHE DERIVANO DALLE SCELTE COMPIUTE, A COME QUESTE SI INTERFACCIANO CON LA SFERA ECONOMICA, IMPATTANO SULL' AMBIENTE E COINVOLGONO I PRODUTTORI DELLA FILIERA.

QUI E ALTROVE

110.00

SETTE CREAZIONI CHE RIEVOCANO I PIATTI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE E CAMPANA

GOÛT POINTU

FILETTO DI TROTA SALMONATA COTTO IN OLIO AL RAFANO, RAPANELLI IN AGRO DOLCE, INTINGOLO DI RAPANELLO E RAFANO

INASPETTATAMENTE GENTILE

RAVIOLI DI PASTA FRESCA FARCITI DI NOCCIOLA TONDA GENTILE, CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO AL PROFUMO DI ARANCIA

IN CIMA A BRA

CIMA DI RAPA AL VAPORE, SALSICCIA DI BRA, SALSA DI 'NDUJA DOLCE, GEL AL BERGAMOTTO E SALSA LEGGERMENTE AFFUMICATA

CAPUNET DI MARE

FOGLIA DI CAVOLO CARAMELLATA IN PADELLA, OSTRICHE RIPASSATE ALLO YAKITORI, DAIKON MARINATO, SRIRACHA E SALSA THAI

ROYAL RABBIT

SELLA DI CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA FARCITO CON ANIMELLA, SCALOPPA DI FOIE GRAS E POMME SOUFFLÉE

ÉTOILE

SOFFICE MERINGA COTTA AL VAPORE RIPIENA DI MOUSSE DI CAPRINO FRESCO DI MONTEU ROERO, PERA MADERNASSA PROFUMATA AL ROSMARINO

MONVISO

PASTA SFOGLIA FARCITA CON CREMOSO ALLA CASTAGNA, CRISTALLO AL CIOCCOLATO FONDENTE, GEL DI POMPELMO ROSA E LE SUE ZESTE MARINATE AL CAMPARI, NEVE AL PEPE TIMUT

5 CALICI SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER

80.00

CONSIGLIATO PER IL MENÙ QUI & ALTROVE 7 CREAZIONI

7 CALICI SELEZIONATI DAL NOSTRO SOMMELIER

110.00

CONSIGLIATO PER IL MENÙ QUI & ALTROVE 9 CREAZIONI

Per chi desidera lasciarsi guidare in un percorso più ampio proponiamo l'aggiunta di due portate "A Mano Libera" :

MENÙ NOVE CREAZIONI EURO 140.00

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 CARTA

GOÛT POINTU	26,00
FILETTO DI TROTA SALMONATA COTTO IN OLIO AL RAFANO, RAPANELLI IN AGRO DOLCE, INTINGOLO DI RAPANELLO E RAFANO	
CONCETTO SPAZIALE	28,00
VELO DI LATTE CAGLIATO, VARIAZIONE DI ZUCCA DI PIOZZO, TUORLO D'UOVO CONFIT NEL GRASSO DEL GUANCIALE DI MAIALE NERO E LO STESSO CROCCANTE	
CAPUNET DI MARE	36,00
FOGLIA DI CAVOLO CAMELLATA IN PADELLA, OSTRICHE RIPASSATE ALLO YAKITORI, DAIKON MARINATO, SRIRACHA E SALSA THAI	
BIANCO SU BIANCO	60,00
FILETTO DI SOGLIOLA DEL MEDITERRANEO COTTA AL VAPORE. BURRO D'ALPEGGIO, MOUSSE DI CAVOLFIORE, CAVIALE DI STORIONE E BEURRE BLANC	
TORBAMENTE	20,00
SPAGHETTI COTTI IN ESTRAZIONE DI FOGLIE DI LIMONE, BURRO LEGGERMENTE AFFUMICATO, WHISKY TORBATO, POLVERE DI LIMONE BRUCIATO, FOGLIA OSTRICA, ARINGA AFFUMICATA E LE SUE UOVA	
INASPETTATAMENTE GENTILE	30,00
RAVIOLI DI PASTA FRESCA FARCITI DI NOCCIOLA TONDA GENTILE, CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO AL PROFUMO DI ARANCIA	
GRANDE ROSSO	30,00
RISO CARNAROLI COTTO IN ESTRAZIONE DI ACQUA DI POMODORO DEL NOSTRO ORTO, MANTECATO CON BURRO E PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, OLIVE TAGGIASCHE E ORIGANO DI PANTELLERIA	

A RICHIESTA è possibile aggiungere il pregiato Tartufo Bianco d'Alba che verrà addebitato a peso secondo quotazione del giorno, oppure servito in quantità predefinita al costo aggiuntivo di euro 40,00 a portata.

LA CARTA

GRAN BRASATO AL BAROLO	30,00
GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BAROLO MISTICANZA CONDITA CON ACETO DI MOSCATO	
CAPITONE VELATO	44,00
FILETTO DI CAPITONE COTTO AL BBQ, RADICCHIO, POLVERE DI POLLINE DI FINOCCHIETTO E PESTO DI FOGLIE DI FICO DEL NOSTRO ORTO	
PICCIONE ROSSINI	50,00
PETTO DI PICCIONE, FOIE GRAS, TARTUFO NERO PREGIATO, SPINACINO MERLO NERO E JUS PERIGOURDINE	
FAGIANO ALLA CACCIATORA	50,00
PETTO DI FAGIANO COTTO ARROSTO, JUS E CONDIMENTI ALLA CACCIATORA	
PER FINIRE IN DOLCEZZA ...	
MONVISO	18,00
PASTA SFOGLIA FARCITA CON CREMOSO ALLA CASTAGNA, CRISTALLO AL CIOCCOLATO FONDENTE, GEL DI POMPELMO ROSA E LE SUE ZESTE MARINATE AL CAMPARI, NEVE AL PEPE TIMUT	
PANNA COTTA	15,00
PANNA INFUSA CON VANIGLIA BOURBON E GELATINA DI FRUTTI ROSSI MARINATI CON ACETO DI PEDRO XIMENEZ SOLERA INVECCHIATO 20 ANNI	
ÉTOILE	18,00
SOFFICE MERINGA COTTA AL VAPORE RIPIENA DI MOUSSE DI CAPRINO FRESCO DI MONTEU ROERO PERA MADERNASSA PROFUMATA AL ROSMARINO	
MOKA	18,00
MOUSSE AL CAFFÈ PROFUMATA ALLA SAMBUCA, GELATO ALLO YOGURT E MIRTILLI ROSSI, GEL DI RIBES NERO DEL NOSTRO ORTO	

A RICHIESTA è possibile aggiungere il pregiato Tartufo Bianco d'Alba che verrà addebitato a peso secondo quotazione del giorno, oppure servito in quantità predefinita al costo aggiuntivo di euro 40,00 a portata.

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

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

SEDANO
PRODOTTI A BASE DI SEDANO

CROSTACEI
PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

SEMI DI SESAMO
PRODOTTI A BASE DI SESAMO

UOVA
PRODOTTI A BASE DI UOVA

ANIDRIDE SOLFOROSA
SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A
10MG/L

PESCE
PRODOTTI A BASE DI PESCE

LUPINI
PRODOTTI A BASE DI LUPINI

SOIA
PRODOTTI A BASE DI SOIA

MOLLUSCHI
PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

LATTE
PRODOTTI A BASE DI LATTE E DERIVATI

ARACHIDI
PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

SENAPE
PRODOTTI A BASE DI SENAPE

NON E PERMESSO FUMARE NEI LOCALI INTERNI E SULLE TERRAZZE ADIBITE AL SERVIZIO.

DISPONIAMO DI SERVIZIO LENTI PER LA LETTURA



*Giuseppe, Francesco, Luca,
Andrea, Jessica, Ilaria, Stefano,
Francesco, Katty, Giuliano,
Vince, Nicola, Chiara, Tiziano,
Nicolas e Max
vi accompagneranno in
questa esperienza.*