



MASSIMO
Ristorante in Trino

Se volete continuare a gustare i nostri piatti,
da oggi **ve li portiamo noi a casa!**

**SUI PREZZI SCONTO DEL 30% PRANZO E CENA
CONSEGNA GRATUITA**

Antipasti di Terra

IL PIEMONTE IN TRE ASSAGGI (GF) 3-4-8-7-5	€ 11.00
Assiette composto da vitello tonnato, crema morbida di robiola piemontese, noci e pere speziate, "Salam d'la duja"	
CREMA MORBIDA DI ROBIOLA PIEMONTESE, NOCI E PERE SPEZIATE (GF) 7-8	€ 7.00
BATTUTA 7	Porzione intera € 12.00 o ½ porzione € 7.00
Carne cruda battuta al coltello accompagnata da insalatina al balsamico e scaglie di Parmigiano	
CARPACCIO ALL'ALBESE * (GF) 7-9	Porzione intera € 12.00 o ½ porzione € 7.00
Carne di vitello a fettine sottili condita con olio evo, sale, pepe, limone, parmigiano e sedano	
CARPACCIO ALLA BAGNA CAUDA* (GF) 4-7-9	Porzione intera € 12.00 o ½ porzione € 7.00
Carne di vitello a fettine sottili condita con olio evo, sale, pepe, limone, parmigiano e sedano	
CECINA DE LEON E JAMON SERRANO RISERVA (GF) 1-7-8	Porzione intera € 14.00 o ½ porzione € 8.00
Carne bovina essiccata e affumicata, prosciutto crudo, pane di segale, riccioli di burro, bruschette e pomodorini confit	
ROTONDINO TONNATO (GF) 3-4-5	Porzione intera € 11.00 o ½ porzione € 6.00
Rotondino cotto al sale, salsa tonnata	
TONNO DI CONIGLIO (GF) 9	€ 11.00
Coniglio disossato cotto con erbe aromatiche e olio evo servito freddo con insalatina e riduzione di balsamico	
SFORMATO DI ASPARAGI SU CREMA DI PARMIGIANO 1-3-7	€ 12.00
INSALATA DI ASPARAGI E LEGUMI 3-12 possibile anche versione GF	€ 12.00
Asparagi al vapore con fagioli dell'occhio, uovo di quaglia e riduzione di balsamico	

Primi di Terra

PANISSA (GF) 7-9-12	€ 12,00
Risotto tipico vercellese, fagioli, "Salam d'la duja" e Barbera Tempo di cottura 20 minuti	
I NOSTRI GNOCCHI * 1-7-3	€ 11,00
I nostri gnocchi rosolati in crema di Parmigiano profumata al rosmarino	
I NOSTRI AGNOLOTTI * 1-7-3-9-12	Porzione intera € 12.00 o ½ porzione € 7.00
Pasta all'uovo con ripieno di stufato di tre carni	
I NOSTRI PLIN * 1-7-3-9-12	Porzione intera € 12.00 o ½ porzione € 7.00
Pasta all'uovo con ripieno di carne serviti al burro e salva	
RAVIOLONI DI MAGRO CON SPINACI E RICOTTA 1-3-7	€ 12,00
Pasta all'uovo alle carote e agli spinaci con ripieno di spinaci, erbe di campo e ricotta piemontese conditi con burro e salvia su letto di pesto leggero	
SPAGHETTONE AL RAGU' D'OCA * 1-3-7-9-12	€ 12,00
Pasta all'uovo fatta in casa	
SPAGHETTINI DELL'ORTO (GF) 9	€ 8,00
Spaghetti di mais bianco, giallo e riso, verdure croccanti à la julienne	
SPAGHETTO MARTELLI AL SUGO DI POMODORO 1	€ 7,00
Pasta artigianale del pastificio Martelli ottenuta impastando lentamente le migliori semole di grano duro con acqua fredda, mediante la trafilatura in bronzo, che la rende ruvida e successivamente essiccata a "bassa temperatura tradizionale" 33-36° C. per circa 50 ore	

Secondi di Terra

LUMACHE ALLA PARIGINA * 1-7-8	n.6 € 9.00 o n.12 € 16.00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (GF)	€ 20,00
Filetto di Vitello 250 gr. servito con verdure grigliate	
PICCIONE AL FOIE GRAS SU PURÈ DI TOPINAMBUR E CRUMBLE DI NOCCIOLE (GF) 7-8	€ 25,00
BOLLITO MISTO PIEMONTESE 3-4-8-9-10	€ 15,00
9 tagli di carne serviti con le sue salse, verdure cotte e purè	
TAGLIATA DI MANZO (GF)	€ 20,00
Tagliata, bouquet di insalata di stagione	
FILETTO DI CERVO CON SALSIA AI MIRTILLI E QUENELLE DI PATATA AL TARTUFO NERO 1-7	€ 22,00
TAGLIATA DI PATANEGRÀ * (GF) 9-10	€ 15,00
Servita con chips di sedano rapa e salsa di ananas e senape a parte	
FILETTINO ALLE MELE E CALVADOS 1-7-12	€ 15,00
Filetto di maiale servito con miele rosolato e sfumato al Calvados	
STINCHETTO DI MAIALE LACCATO AL MIELE (GF) 12	€ 12,00
COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA DI NOCCIOLE * (GF) 1-3-7-8	€ 15,00
Costolette di agnello in leggera panatura con granella di nocciole servite con patate arrosto	
GUANCIA DI VITELLO BRASATA (GF) 9-12-7	€ 15,00
Scaloppe di guancia tenerissima servita con purè di patate	
ROLATINE DI CONIGLIO ALLE ERBETTE (GF) 7-12	€ 15,00

Antipasti di Mare

SASHIMI DI GAMBERI ROSSI E SALMONE * (GF) 11-6-4-2	_____	€ 16.00
Crudo di gamberi rossi e salmone marinato dallo chef, verdure croccanti, salsa di soia e olio evo		
GAMBERONI IN KATAIFI SU LETTO DI VERDURINE SCOTTATE * 2-1-6-5-9	_____	€ 15.00
Gamberoni sgusciati, avvolti in pasta Kataifi e fritti, verdure croccanti e gocce di salsa di soia		
TORTINO DI RISO ERMES E VERDURINE CON TARTARE DI SALMONE * (GF) 4-6-9	_____	€ 12.00
Salmone crudo, salsa di soia, scorza d'arancio, basilico citronette		
BRUSCHETTONE ALLE SEPIE E MOSCARDINI * 1-12-14	_____	€ 12.00

Primi di Mare

SPAGHETTONE ALLA BOTTARGA DI MUGGINE * 1-3-4-12	_____	€ 14.00
Pasta all'uovo maison con bottarga, aglio olio e peperoncino		
TAGLIOLINI SCAMPI E LIMONE * 1-2-12	_____	€ 22.00
TAGLIOLINI AL SUGO DI RANE 1-9	_____	€ 15.00
Pasta all'uovo maison		
TAGLIOLINI ALLA BAGNA CAUDA 1-3-4-7	_____	€ 15.00
Pasta all'uovo maison		
GNOCCHETTI DI CECI CON LE SEPIE * 1-2-12	_____	€ 18.00

Secondi di Mare

FILETTO DI BRANZINO ALLA PLANCIA * (GF) 3-4-7	_____	€ 15.00
Filetto di branzino grigliato servito con verdure, patata al cartoccio e salsa bernese		
FRITTO MARE * 1-2-3-4	_____	€ 15.00
Calamari e gamberi croccanti, salsa agrodolce servita a parte		
TONNO DELL CHEF (GF) 6-4-11	_____	€ 15.00
Tonno scottato, verdure e le sue salse		
BLACK COD MARE ARTICO MARINATO E ARROSTITO * (GF) 3-4-6-7	_____	€ 18.00
Trancio di merluzzo marinato al lime, vino e salsa di soia, arrostito servito con verdure brasate		
POLPO SPEZIATO ARROSTO * (GF) 1-4-5-12	_____	€ 15.00
Tentacolo di polipo arrostito con spezie su letto di patata schiacciata all'olio evo		

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocchie (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.