



MASSIMO
Ristorante in Trino

Menù da Asporto

SUI PREZZI SCONTO DEL 20% PRANZO E CENA
e DELIVERY CONSEGNA GRATUITA SU TRINO-PALAZZOLO-MORANO

Antipasti di Terra

- IL PIEMONTE IN TRE ASSAGGI** (GF) 3-4-5-7-8 _____ € 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 _____ Porzione intera € 12.00 o ½ porzione € 7.00
Carne di vitello a fettine sottili condita con salsa leggera alla bagna cauda
- 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
- CULATELLO CON ANANAS** (GF) _____ Porzione intera € 14.00 o ½ porzione € 8.00

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 | |
| RAVIOLI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA * 1-3-7-10 | Porzione intera € 12.00 o ½ porzione € 7.00 |
| Pasta all'uovo con ripieno a base di polpa di zucca | |
| RAVIOLI DI ZUCCA AL RAGÙ DI CINGHIALE * 1-3-7-10 | Porzione intera € 12.00 o ½ porzione € 7.00 |
| Pasta all'uovo con ripieno a base di polpa di zucca | |
| TAJARIN AL TARTUFO NERO * 1-3-7 | € 20,00 |
| Pasta all'uovo maison con tartufo nero | |
| SPAGHETTINI DELL'ORTO 9 (GF) | € 8,00 |
| Spaghetti di mais bianco, giallo e di riso con verdure croccanti alla julienne | |
| PARMIGIANA INTERPRETAZIONE DELLO CHEF 7 (GF) | € 11,00 |
| SPAGHETTO MARTELLI AL SUGO DI POMODORO 1 | € 8,00 |
| 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 | |
| TAGLIATA DI MANZO (GF) | € 20,00 |
| Tagliata e bouquet di insalata di stagione | |
| TAGLIATA DI PATANEGRA * (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 mele rosolate e sfumato al Calvados | |
| STINCHETTO DI MAIALE LACCATO AL MIELE (GF) 12 | € 12,00 |
| COSTOLETTE D'AGNELLO SCOTTADITO * (GF) 7 | € 15,00 |
| Costolette di agnello 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 |
| BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE 3-4-8-9-10 | € 20,00 |
| 8 tagli di carne serviti con le sue salse, verdure cotte e purè | |

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 | | |
| 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 ALLA BAGNA CAUDA 1-3-4-7 | _____ | € 15.00 |
| Pasta all'uovo maison | | |
| GNOCCHETTI DI CECI ALLE SEPIE 1-3-4-14 | _____ | € 15,00 |

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, tino e salsa di soia, arrostito e 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.), nocciole (*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.