



**MASSIMO**  
Ristorante in Trino

## Menù alla Carta

**SERVIZIO D'ASPORTO E DELIVERY**  
**SCONTO DEL 20% PRANZO E CENA**

SERVIZIO DELIVERY ATTIVO SOLO SU TRINO

### *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
- INSALATA DI CARCIOFI** (GF) 7-12 possibile versione vegana \_\_\_\_\_ € 15.00  
Carciofi freschi, olive taggiasche, pinoli, scaglie di parmigiano, olio evo, limone e riduzione di balsamico
- CARCIOFO PASTELLATO SU CREMA DI SEDANO RAPA E VERDURINE** (GF) 1-9 \_\_\_\_\_ € 15.00

## Primi di Terra

<b>PANISSA</b> (GF) 7-9-12	€ 12,00
Risotto tipico vercellese, fagioli, "Salam d'la duja" e Barbera Tempo di cottura 20 minuti	
<b>I NOSTRI GNOCCHI *</b> 1-7-3	€ 11,00
I nostri gnocchi rosolati in crema di Parmigiano profumata al rosmarino	
<b>I NOSTRI AGNOLOTTI *</b> 1-7-3-9-12	Porzione intera € 12.00 o ½ porzione € 7.00
Pasta all'uovo con ripieno di stufato di tre carni	
<b>I NOSTRI PLIN *</b> 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	
<b>RISOTTO DELLO CHEF</b> (GF) 7-9-12	€ 12,00
Riso carnaroli con rape rosse e spirale di gorgonzola	
<b>RISOTTO ZAFFERANO E VERDURE</b> 1-3-7-8 possibile versione vegana	Porzione intera € 12.00 o ½ porzione € 7.00
Pasta all'uovo con ripieno a base di polpa di zucca	
<b>TARTUFARA</b> 1-3-7	€ 20,00
Pasta all'uovo maison con tartufo nero, tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura, cacio e tartufo nero	
<b>SPAGHETTONE AL RAGÙ D'OCA</b> 1-3-7-9-12	€ 12,00
Spaghetti di mais bianco, giallo e di riso con verdure croccanti alla julienne	
<b>SPAGHETTINI DELL'ORTO</b> 9 (GF)	€ 8,00
Spaghetti di mais bianco, giallo e di riso con verdure croccanti alla julienne	
<b>PARMIGIANA INTERPRETAZIONE DELLO CHEF</b> 7 (GF)	€ 11,00
<b>SPAGHETTO MARTELLI AL SUGO DI POMODORO</b> 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

<b>LUMACHE ALLA PARIGINA *</b> 1-7-8	n.6 € 9.00 o n.12 € 16.00
<b>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA</b> (GF)	€ 20,00
Filetto di Vitello 250 gr. servito con verdure grigliate	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> (GF)	€ 20,00
Tagliata e bouquet di insalata di stagione	
<b>TAGLIATA DI PATANEGRA *</b> (GF) 9-10	€ 15,00
Servita con chips di sedano rapa e salsa di ananas e senape a parte	
<b>FILETTINO ALLE MELE E CALVADOS</b> 1-7-12	€ 15,00
Filetto di maiale servito con mele rosolate e sfumato al Calvados	
<b>STINCHETTO DI MAIALE LACCATO AL MIELE</b> (GF) 12	€ 12,00
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO SCOTTADITO *</b> (GF) 7	€ 15,00
Costolette di agnello servite con patate arrosto	
<b>GUANCIA DI VITELLO BRASATA</b> (GF) 9-12-7	€ 15,00
Scaloppe di guancia tenerissima servita con purè di patate	
<b>ROLATINE DI CONIGLIO ALLE ERBETTE</b> (GF) 7-12	€ 15,00
<b>BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE</b> 3-4-8-9-10	€ 20,00
8 tagli di carne serviti con le sue salse, verdure cotte e purè	

## Antipasti di Mare

<b>SASHIMI DI GAMBERI ROSSI E SALMONE</b> * (GF) 11-6-4-2	€ 16.00
Crudo di gamberi rossi e salmone marinato dallo chef, verdure croccanti, salsa di soia e olio evo	
<b>GAMBERONI IN KATAIFI SU LETTO DI VERDURINE SCOTTATE</b> * 2-1-6-5-9	€ 15.00
Gamberoni sgusciati, avvolti in pasta Kataifi e fritti, verdure croccanti e gocce di salsa di soia	
<b>BRUSCHETTONE ALLE SEPIE E MOSCARDINI</b> * 1-12-14	€ 12.00
<b>SEPIE E CARCIOFI</b> * 1-12-14	€ 15.00
Sepie fresche in umido leggero sottoposta e ad abbattimento di temperatura accompagnate da carciofi freschi scottati in padella	

## Primi di Mare

<b>SPAGHETTONE ALLA BOTTARGA DI MUGGINE</b> * 1-3-4-12	€ 14.00
Pasta all'uovo maison con bottarga, aglio olio e peperoncino	
<b>TAGLIOLINI ALLA BAGNA CAUDA</b> 1-3-4-7	€ 15.00
Pasta all'uovo maison	
<b>GNOCCETTI DI CECI ALLE SEPIE</b> 1-3-4-14	€ 15,00
<b>LINGUINE MEZZO ASTICE</b> * 1-2	€ 22,00

## Secondi di Mare

<b>FILETTO DI BRANZINO ALLA PLANCIA</b> * (GF) 3-4-7	€ 15.00
Filetto di branzino grigliato servito con verdure, patata al cartoccio e salsa bernese	
<b>FRITTO MARE</b> * 1-2-3-4	€ 15.00
Calamari e gamberi croccanti, salsa agrodolce servita a parte	
<b>TONNO DELL CHEF</b> (GF) 6-4-11	€ 15.00
Tonno scottato, verdure e le sue salse	
<b>BLACK COD MARE ARTICO MARINATO E ARROSTITO</b> (GF) 3-4-6-7	€ 18.00
Trancio di merluzzo marinato al lime, tino e salsa di soia, arrostito e servito con verdure brasate	
<b>POLPO SPEZIATO ARROSTO</b> * (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<sup>(1)</sup>;
  - b) maltodestrine a base di grano<sup>(1)</sup>;
  - 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<sup>(1)</sup>;
  - 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 SO<sub>2</sub> 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.

<sup>(1)</sup> 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.