



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 _____ € 14.00
Assiette composto da vitello tonnato, crema morbida di robiola piemontese, noci e pere speziate, "Salam d'la duja"
- BATTUTA** (GF)-7 _____ € 13.00
Carne cruda battuta al coltello accompagnata da insalatina al balsamico e scaglie di Parmigiano
- CARPACCIO ALLA BAGNA CAUDA** (GF) 4-7-9 _____ Porzione intera € 13.00 o ½ porzione € 9.00
Carne di vitello a fettine sottili condita con salsa a base di acciughe e aglio
- CECINA DE LEON E JAMON SERRANO RISERVA** (GF) 1-7-8 _____ € 15.00
Carne bovina essiccata e affumicata, prosciutto crudo, pane di segale, riccioli di burro, bruschette e pomodorini confit
- UOVO MORBIDO CON CREMA DI PATATE AL TARTUFO** (GF) 3-7 _____ € 14.00
Uovo morbido in crosta di riso Venere su letto di crema di patate al profumo di tartufo
- INSALATA DI CARCIOFI** (GF) 7-8-12 _____ € 12.00
Carciofi freschi, olive taggiasche, pinoli, scaglie di parmigiano, olio evo, limone e riduzione di balsamico
- SFORMATO DI CARCIOFI** (GF) 7 _____ € 12.00
Sformato di carciofi su fonduta di toma della Valsesia
- INSALATA DELLO CHEF** (GF) 8 _____ € 12.00
Finocchi freschi, spicchi d'arancia spellati al vivo, grigli di noce, valeriana, succo di limone olio Evo e pepe macinato al momento
- ROTONDINO TONNATO** (GF) 3-4-5 _____ Porzione intera € 13.00 o ½ porzione € 9.00
Rotondino cotto al sale, salsa tonnata

Primi di Terra

PANISSA (GF) 7-9-12	€ 13,00
Risotto tipico vercellese, fagioli, "Salam d'la duja" e Barbera Tempo di cottura 20 minuti	
I NOSTRI GNOCCHI * 1-7-3	€ 12,00
I nostri gnocchi rosolati in crema di Parmigiano profumata al rosmarino	
I NOSTRI AGNOLOTTI * 1-7-3-9-12	€ 13,00
Pasta all'uovo con ripieno di stufato di tre carni al sugo d'arrosto	
I NOSTRI PLIN * 1-7-3-8-9-10-12	€ 13,00
Pasta all'uovo con ripieno di carne serviti al burro e salva	
RISOTTO DELLO CHEF (GF) 7-9-12	€ 13,00
Riso carnaroli con rape rosse e spirale di gorgonzola	
RAVIOLONI DI ZUCCA AL RAGU' DI CINGHIALE* 1-3-7-12	€ 15,00
Pasta all'uovo con ripieno a base di polpa di zucca	
TARTUFARA 1-3-7	€ 20,00
Pasta all'uovo maison con tartufo nero, tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura, cacio e tartufo nero	
SPAGHETTINI DELL'ORTO 9 (GF)	€ 11,00
Spaghetti di mais bianco, giallo e di riso con verdure croccanti alla julienne	
SPAGHETTO MARTELLI AL SUGO DI POMODORO 1	€ 11,00
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 € 12.00 o n.12 € 18.00
VITELLO E FOIE GRAS CON SALSAL AL PORTO 1-7-12	€ 26,00
Filetto mignon di vitello servito con scaloppa di foie gras, riduzione di salsa al porto con uva, crema di patate al tartufo, chips di topinambur	
TAGLIATA DI MANZO (GF)	€ 25,00
Tagliata e bouquet di insalata di stagione	
FILETTINO ALLE MELE E CALVADOS 1-7-12	€ 16,00
Filetto di maiale servito con miele rosolate e sfumato al Calvados	
COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA DI NOCCIOLE* 1-3-8	€ 18,00
Costolette di agnello in leggera crosta 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	
OROLOGIO DI FORMAGGI (GF) 7-8	€ 18,00
Cinque varietà scelte dallo Chef Giorgio Bonato con salse in abbinamento	
BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE 8	€ 25,00
Nove tagli di carne: cappello del prete, biancostato, punta di petto, brutto e buono, testina, lingua, coda, gallina, cotechino, serviti con salse fatte in casa.	
TAGLIATA DI PATANEGRA* (GF) 9-10	€ 17,00
Servita con chips di sedano rapa e salsa di ananas e senape a parte	

Antipasti di Mare

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 * 1-12-14	€ 13.00

Primi di Mare

SPAGHETTONE ALLA BOTTARGA DI MUGGINE * 1-3-4-12	€ 15.00
Pasta all'uovo maison con bottarga, aglio olio e peperoncino	
TAGLIOLINI SCAMPI E ZUCCHINE 1-2-3-4-7	€ 14.00
Pasta all'uovo maison	
LINGUINE MEZZO ASTICE * 1-2	€ 25.00

Secondi di Mare

FILETTO DI BRANZINO ALLA PLANCIA * (GF) 3-4-7	€ 16.00
Filetto di branzino grigliato servito con verdure, patata al cartoccio e salsa bernese	
FRITTO DI MARE * 1-2-3-4	€ 16.00
Calamari e gamberi croccanti, salsa agrodolce servita a parte	
POLPO SPEZIATO ARROSTO * (GF) 1-4-5-12	€ 16.00
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.