

Antipasti

Il Piemonte in tre assaggi

Rotondino di vitello cotto al sale, servito con salsa
tonnata piemontese
Crema morbida di robiola tipica locale con noci e
pere speziate
“Salam d’la doja” del salumificio “Invernizzi”.

I tre assaggi sono disponibili singolarmente
(3-4-7-8) GF
€15,00

Battuta di carne della tradizione

Carne selezionata, battuta, servita cruda con
insalatina al balsamico, Tete De Moine, scaglie di
Parmigiano Reggiano, olio EVO, Maldon in fiocchi
(7-12-GF)
€15,00

Carpaccio all’albese

Carpaccio di bovino adulto servito crudo con
scaglie di Parmigiano Reggiano, sedano sottile,
citronette, olio EVO
(7-9)* GF
€15,00

Uovo morbido in crosta di riso Venere

Delicatamente impanato in farina di riso Venere di
Tenuta Falasco, fritto “a tuorlo morbido” e servito
su crema di patate al tartufo nero, olio EVO, sale
Maldon in fiocchi
(3-7) GF
€15,00

Insalata di asparagi e fagioli dell’occhio

Asparagi freschi, fagioli dell’occhio e uova di
quaglia, con cruble di pistacchio e pane, olio Evo,
maionese maison e crema al balsamico
(1-3-8-12) GF
€16,00

Sformato di asparagi

Sformato di asparagi servito con crema e cialda al
Parmigiano Reggiano
(1-3-7-8)* GF
€14,00

Tris dello Chef

Petto d’oca affumicato con zeste d’arancio candito,
Cecina de leon su pane nero al burro,
supreme di tacchino al balsamico e miele
(1-7-8-12)
€20,00

Tonno di coniglio

Coniglio disossato, cotto con erbe aromatiche ed
olio EVO, servito freddo con
insalatina e riduzione di balsamico
(12) GF
€16,00

Bruschettone alle seppie e frutti di mare

Frutti di mare e seppie in umido adagiati su crostone
di pane grigliato
(1-2-4-12-14)*
€15,00

Bis di salmone marinato

Salmone marinato maison servito con mostarda di
pere e uova di sperlano al wasabi,
Tartare di salmone marinato su tortino di riso Venere
di Tenuta Falasco, verdure croccanti
(4-6-9)* GF
€18,00

Primi piatti

Panissa del Convento

Riso Carnaroli della cascina "Grangia Darola",
fagioli di Saluggia, "Salam vecc d'la doja"
dell'omonima comunità, Barbera del Monferrato

Minimo 2 persone

(8-9-12) GF

€15,00

Risotto dello Chef

Minimo 2 persone

€15,00

Carbonara dello Chef

Carbonara destrutturata con spaghetti alla
chitarra del Convento, uovo morbido cotto a bassa
temperatura, guancialetto croccante e

"Cacio Nerone"

(1-3-7)*

€18,00

I nostri agnolotti

Fatti a mano come da tradizione, ripieni di stufato di
tre carni, serviti con sugo d'arrosto

(1-3-7-9-12)*

€16,00

Tagliolini all'uovo al pesto d'ortica

Tagliolini del Convento, all'uovo, conditi con leggero
pesto d'ortiche del nostro cortile, olio EVO, pinoli

(1-3-7-8)*

€15,00

Tagliolino al ragù d'oca

Tagliolini del Convento all'uovo conditi con ragù
d'oca e salsa di pomodoro

(1-3-7-8)*

€16,00

Tagliolini al ragù bianco piemontese

Tagliolini del Convento all'uovo, conditi con ragù
bianco della tradizione piemontese

(1-3-7)*

€14,00

Spaghettone con bottarga di muggine

Spaghettone alla chitarra del Convento servito con
bottarga di muggine selezionata

(1-3-4-12-7)*

€18,00

Spaghettoni di mais e riso "dell'orto"

Spaghetti di mais bianco, giallo e riso, verdure
croccanti e la julienne

(9) GF

€15,00

Spaghetti Martelli al pomodoro

Pasta artigianale del pastificio Martelli al sugo
di pomodoro di Chef Giorgio

(1) VG

€12,00

Secondi piatti

Costolette d'agnello in crosta di nocciole

Con panatura croccante di pane e nocciole, servite
con patate al salto

(1-3-7-8)

€20,00

Lumache alla parigina

Dodici lumache alla parigina, gratinate

(1-4-7-8-10)*

€20,00

Tagliata di manzo alla plancia

Selezione di Chef Giorgio Bonato, circa 700 grammi,
scaloppata e servita al sangue, senza contorno

(GF)

€27,00

Fritto mare di gamberi e calamari

Consigliato dallo Chef, servito con salsa agrodolce a
parte

(1-2-3-4-12-14)*

€17,00

Filetto di branzino alla plancia

Sfilettato, diliscato, servito con mix insalata, patata
alla griglia e salsa bernese

(3-4-7-GF)*

€18,00

Tagliata di Patanegra

Circa 250g di tagliata di "Secreto Suino Iberico"
servita con chips di zucchine, spiedo di mela, pera
ed ananas in panure croccante di riso

(9-10-GF)*

€32,00

Filetto di vitello al foie gras

Con pane nero, scaloppa di foie gras, riduzione di
Porto, quenelle di crema di patata al tartufo nero,
chips di sedano rapa

(1-7-9-12)

€29,00

Polpo alla gallega

Morbido tentacolo di polpo arrostito in padella con
spezie, adagiato su letto di patata all'olio EVO.

(1-4-5-14)*

€18,00

Rolatine di coniglio al timo

Coniglio disossato, farcito con lardo e servito con
verdure brasate

(1-7-9-12)*

€20,00

Carciofo pastellato

Delicatamente fritto e servito su crema di
topinambur

(1-5)

€16,00

Coperto €3

La famiglia Bonato è lieta di darle
il benvenuto al Ristorante
Massimo e Le propone...



Cocktails - Aperitivi

Aperol Spritz	7.00
Bombay Tonic	7.00
Gin Mare Tonic	10.00
Saigon Bagur Premium dry gin tonic	10.00
Amaretto Sour	8.00
Negroni	8.00
Long Island Ice Tea	8.00



Vino al calice

Bollicine

Prosecco	Le Colture	6.00
----------	------------	------

Bianco

"Armognan" Monf. bianco	Bonzano Vini	7.00
"Biancalù" Erbaluce di Caluso	Erbalù	7.00

Rosso

Barbera del Monferrato	Ca del Bertu	7.00
Langhe Nebbiolo	Ca' del Bertu	7.00



Mezze bottiglie

Franciacorta Prestige	Cà del bosco	29.00
Alta Langa "Oudeis"	Enrico Serafino	21.00
Arneis "Le Madri"	Michele Chiarlo	11.00
Gavi "Il Rovereto"	Michele Chiarlo	13.00
Langhe Nebbiolo	Silvio Grasso	12.00
Barbera Sup. d'Asti "I Tre Vescovi"	Vinchio & Vaglio	11.00
Barbera Sup. Monferrato "Giulin"	Accornero	11.00
Barbera Monferrato "La Monella"	Braida	10.00
Barbera sup. d'Asti "Camp du Russ"	Coppo	15.00
Barbaresco	Pio Cesare	49.00
Barolo	Pio Cesare	49.00
Gattinara	Travaglini	23.00
Sito Moresco	Gaja	24.00
Ruchè "Clasic"	Ferraris	13.00





Bollicine

Brut "La Mandoletta"	BonzanoVini	33.00
Caluso Extra Brut	Erbalù	30.00
Riserva Elena	Rocche dei Manzoni	39.00
Alta Langa cuvée Aurora	Banfi	33.00
Alta Langa "Cuvee Aurora" Rosè	Banfi	36.00
Alta Langa "Oudeis" brut	Enrico Serafino	39.00
Alta Langa "Zerò"	Enrico Serafino	64.00
Alta Langa "Oudeis" rosè	Enrico Serafino	46.00
Alta Langa "Zerò" 140 mesi	Enrico Serafino	164.00
Alta Langa brut "Francesco Galliano"	Borgo Maragliano	34.00
Alta Langa Rosè "Giovanni Galliano"	Borgo Maragliano	31.00
Franciacorta Rosè	Cà del bosco	62.00
Franciacorta Alma	Bellavista	55.00
Ferrari Brut	Cantine Ferrari	34.00
Prosecco Valdobbiadene	Le Colture	22.00
Prosecco superiore di Cartizze	Le Colture	32.00
Champagne Brut Premiere	Louis Roederl	95.00
Champagne Rosè	Veuve Cliequot	100.00
Champagne	Ruinnart	100.00



Vini bianchi piemontesi

Erbaluce di Caluso "Biancalù"	Erbalù	20.00
Timorasso "StrappaSogni"	Vigneti Letizia	28.00
Arneis "Bricco Delle Ciliegie"	Giovanni Almondo	31.00
Arneis "Le Madri"	Michele Chiarlo	21.00
Arneis "Junic"	Tacconi Stefano	26.00
Arneis "Blangè"	Ceretto	33.00
Gavi "Il Rovereto"	Michele Chiarlo	24.00
Gavi	Ca del Bertu	24.00
Cortese "Brilla"	Genevrina	28.00
Chardonnay "Costebianche"	Coppo	24.00
Chardonnay "L'Altro"	Pio Cesare	25.00
Chardonnay "Rossj Bas"	Gaja	85.00
Chardonnay "Ninfea"	Castello d'Uviglie	26.00
Bianco Monf. "Armognan"	BonzanoVini	26.00
Alteni di Brassica	Gaja	135.00



Vini rosè piemontesi

Chiaretto "Meridiana"	Castello D'Uviglie	25.00
Rosato "Fiore"	Cascina Genevrina	31.00
Rosè "Indero"	Castello di Montecavallo	23.00

Vini bianchi resto d'Italia

Pigato colline Genovesato	Villa Cambiaso	31.00
O'Cona Valpolcevera Coronata	Villa Cambiaso	29.00
Riesling "Lo Spavaldo"	Finigeto	18.00
Rieseling	Abbazia Novacella	29.00
Muller Thurgau	Abbazia Di Novacella	22.00
Ghewurztram. "Preapositus"	Abbazia Di Novacella	29.00
Ghewurztraminner	Abbazia Novacella	24.00
GrunerVeltliner	Abbazia Di Novacella	19.00
Fiano "Pietraincatenata"	Luigi Maffini	32.00
Sauvignon Blanc "Lozeta"	Ronco Del Gnemiz	44.00
Pinot Grigio	Abbazia Novacella	24.00
Vintage Tunina	Jermann	89.00
Vermentino	Zanatta	24.00



Resto d'Europa

Ghewurztraminer	Domaines Schumbergher	38.00
Sancerre	Comte LaFond	40.00
Riesling "Smargd"	Franz Hirtberger	85.00
Riesling Federspiel	Franz Hirtberger	105.00
GrunerVeltliner	DomaineWachau	20.00
Riesling Federspiel	DomaineWachau	20.00
Riesling HocheinDomdeghaney	Schloss Schonborns	60.00

Vini rossi Piemonte

Barbera. Barbera Superiore

Barbera d'Alba "Junic"	Junic	28.00
Barbera d'Alba "Valbianchera"	Giovanni Almondo	32.00
Barbera d'Alba	Silvio Grasso	23.00
Barbera sup Alba "Il Fontanile"	Silvio Grasso	31.00
Barbera sup. "Carpe Diem" Colli Tortonesi	Vigneti Letizia	29.00
Barbera Nizza "I Cipressi"	Michele Chiarlo	28.00
Barbera sup. d'Asti "Bricco dell'Uccellone"	Braida	69.00
Barbera sup. Asti "I Tre Vescovi"	Vinchio & Vaglio	22.00
Barbera sup. d'Asti "Bricco della Bigotta"	Braida	69.00
Barbera sup. d'Asti "Ai Suma"	Braida	85.00
Barbera d'Asti "Montebruna"	Braida	24.00
Barbera d'Asti "La Tota"	Marchesi Alfieri	22.00
Barbera d'Asti Superiore "L'Alfiera"	Marchesi Alfieri	36.00
Barbera sup Asti "Carlo Alfieri"	Marchesi Alfieri	110.00
Barbera superiore d'Asti "Adornes"	Castello Gabiano	32.00
Barbera d'Asti "Avvocata"	Coppo	20.00
Barbera sup. d'Asti "Camp du Russ"	Coppo	28.00
Barbera sup. d'Asti "Pomorosso"	Coppo	69.00
Barbera del Monferrato "Gajard"	Bonzano Vini	27.00
Barbera del Monferrato "La Monella"	Braida	18.00
Barbera del Monferrato "Bricco del Conte"	Castello di Uviglie	22.00
Barbera del Monferrato "Genevrina"	Cascina Genevrina	30.00
Barbera del Monferrato	Ca del Bertu	22.00
Barbera del Monferrato "Ettore"	Cascina Genevrina	64.00
Barbera sup. Monferrato "Giulin"	Accornero	24.00
Barbera sup Monferrato "Bricco Battista"	Accornero	34.00



Barbaresco - Barolo

Barbaresco	Pio Cesare	82.00
Barbaresco Roncaglie	Poderi Cola	31.00
Barolo "Dagromis"	Gaja	94.00
Barolo "Bricco Manzoni"	Silvio Grasso	65.00
Barolo	Vinchio e Vaglio	42.00
Barolo	Rocche dei Manzoni	65.00
Barolo	Bruno Porro	60.00
Barolo	Pio Cesare	82.00
Barolo	Oddero	75.00
Barolo "Sperss"2001	Gaja	449.00
Barolo "Monfortino".....2005	Conterno	2100.00
Barbaresco.....2003	Gaja	489.00
Barbaresco "Sorì San Lorenzo"2001	Gaja	899.00
Barbaresco "Costa Russi".....2001	Gaja	849.00

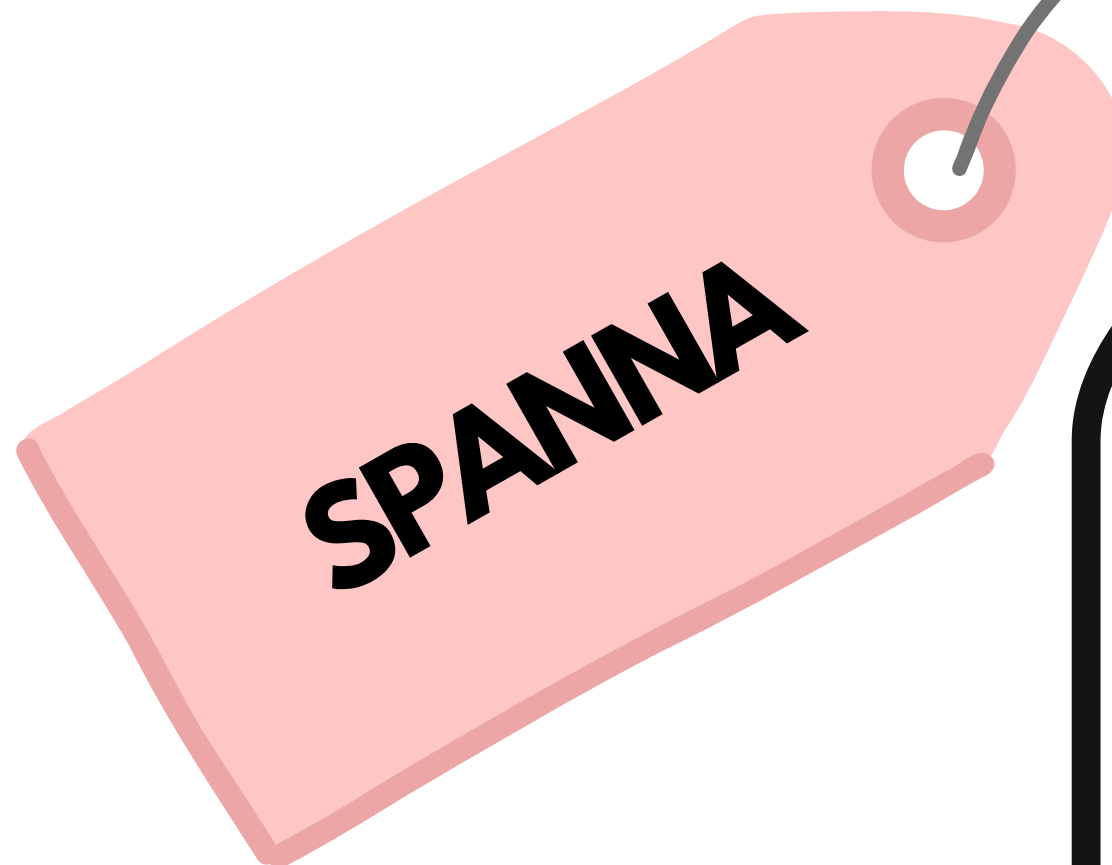


Freisa

Freisa "La Bernardina"	Accornero	17.00
Anticonformista	Cascina Genevrina	28.00

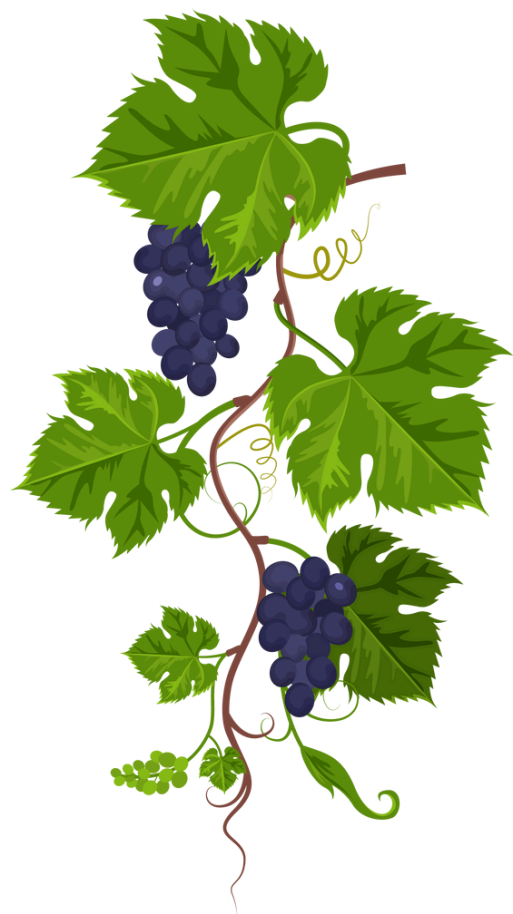
Ruchè

Ruchè	Ferraris	25.00
"Vigna del Parroco"	Ferraris	32.00



Nebbiolo

Coste della Sesia Nebbiolo	Castello di Montecavallo	34.00
Gattinara Nebbiolo	Travaglini	49.00
Gattinara riserva Nebbiolo	Travaglini	74.00
Gattinara "Il Sogno"	Travaglini	79.00
Nebbiolo Monferrato	Ca del Bertu	27.00
Roero Oesio Nebbiolo	Cantine Serafino	43.00
Langhe Nebbiolo	Bruno Porro	31.00
Langhe Nebbiolo "Sette figlie"	Vinchio e Vaglio	25.00
Langhe Nebbiolo	Silvio Grasso	27.00



Dolcetto

Dogliani "Ribote"	Bruno Porro	24.00
Dogliani "San Luigi"	Marziano Abbona	24.00
Dogliani Superiore "Papà Celso"	Marziano Abbona	31.00



Grignolino

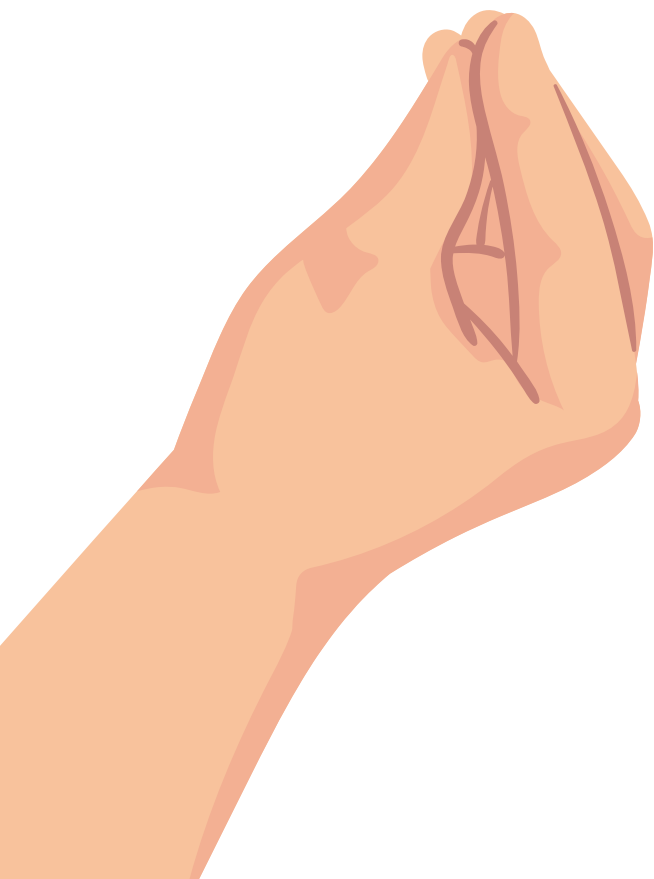
"Baticor"	Bonzano	26.00
"San Bastiano"	Castello di Uviglie	20.00
"Curioso"	Cascina Genevrina	33.00
"Il Ruvo"	Castello Gabiano	20.00



Blend piemontesi

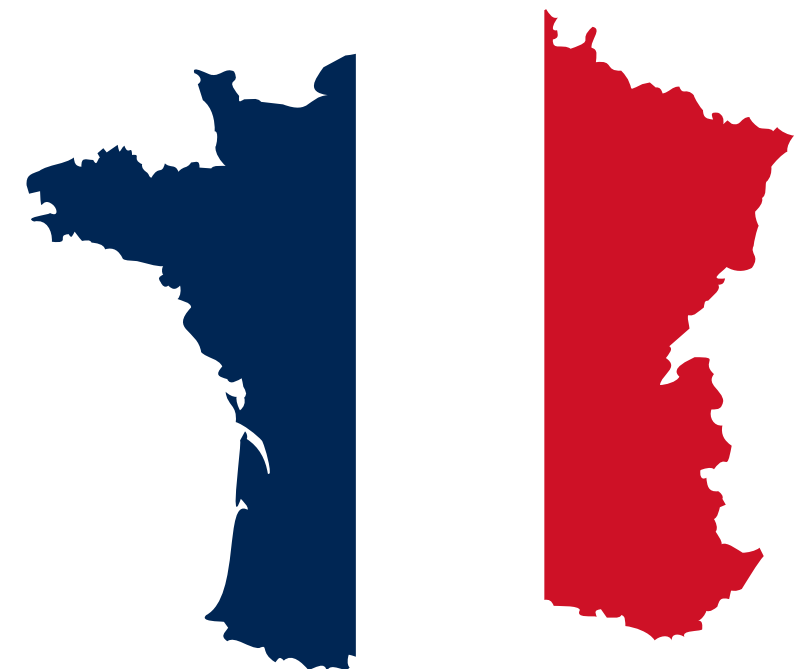
Cajanto	Castello di Montecavallo	26.00
Le Grive	Forteto della Luja	27.00
Hosteria	Bonzano	26.00
Venti22	Cascina Genevrina	31.00
Gavius	Castello di Gabiano	24.00
Muntac	Prevostura	20.00
Darmagi 2001	Gaja	499.00





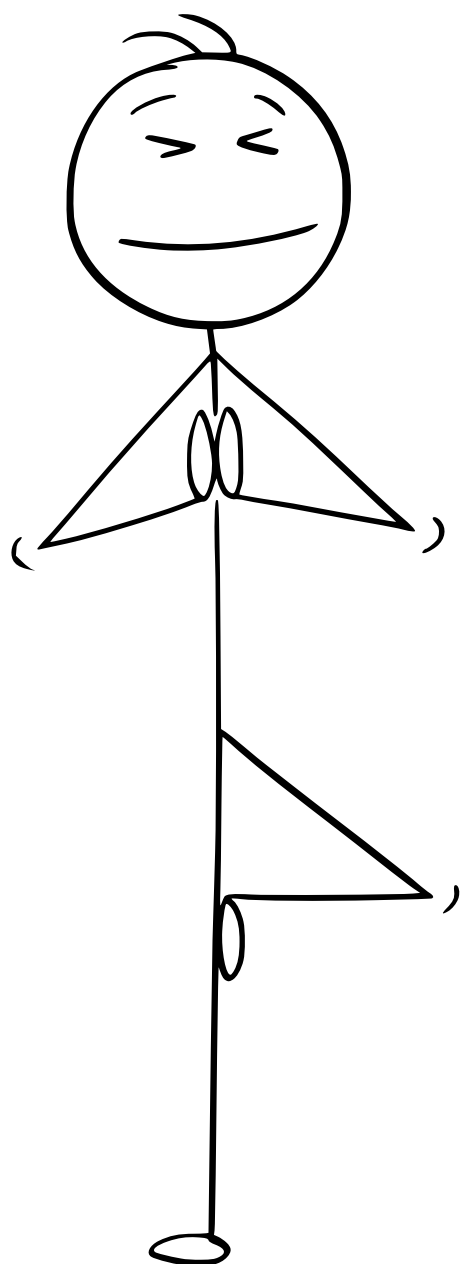
Rossi dal resto d'Italia

Fumin	Anselmet	49.00
Torrette Superiour	Anselmet	22.00
Bonarda "Il Baldo"	Finigeto	18.00
Pinot Nero	Finigeto	31.00
Pinot N. "Brugherio"	Marchesi Adorno	18.00
Villa Gresti	Guerrieri Gonzaga	52.00
Amarone	Allegrini	49.00
Brunello di Montalcino	Gaja	99.00
Bolgheri Rosso	Poggio al tesoro	54.00
Magari	Gaja	98.00
Tignanello 1997	Antinori	799.00
Tignanello 1994	Antinori	450.00
Brun. di Montalcino	Gaja	299.00



Vini rossi Francia

Saint-Emilion Gran Cru Croix Canon	Chateau Canon	55.00
Chateau Nenin Pomerol.....1995	Chateau Denins	220.00
Chateau Lascombes Margaux....1995	Chateau Lascombes	260.00
Chateau Montrose.....1995	Saint-Estephe	700.00
Chateau Mouton.....1993	Rothschild	2100.00
Chateau Lafite Rotschild Pauillac.	Rothschild	5100.00



Vini da meditazione...

Bracchetto d'Acqui	Braida	0.375	9.00
IceWine	Castello d'Uviglie	0.375	36.00
Passito "Biondin"	Castello di Montecavallo	0.375	36.00
Malvasia "Il Brigantino"	Accornero		18.00
Vermouth rosso	Catello di Montecavallo	Calice	8.00
Vermouth rosso	Castello Montecavallo	Calice	8.00
Vermouth bianco	Pio Cesare	Calice	10.00
XP Solera 1918	Ximenez-Spinola	Calice	15.00
XP pasificado 2021	Ximenez-Spinola	Calice	14.00
Moscato d'Asti	Ca del Bertu		18.00
Moscato d'Asti	Enrico Serafino		18.00
Bracchetto d'Acqui	Braida		17.00
Loazzolo V. Tardiva	Borgo Maragliano		36.00
Barolo Chinato	Pio Cesare		15.00
Sauternes 2001	Chateau d'Yquem	0.375	1500.00



Brandy...

Bas Armagnac Dartigalongue 1984	20.00
Bas Armagnac Dartigalongue 1974	24.00
Drouet XO Cognac Ulysse	22.00
Drouet Ensanne Whisky finish	22.00
Cognac Remy Martin VSOP	8.00
Cognac Martel VS	6.00
Cognac Poire Williams	7.00



Whisky... Whiskey... Scotch...

Scotch Whisky Single Malt	The Glenlivet		7.00
Mortlach Speyside	Gordon & McPhail	15 years	13.00
Rothies Speyside	The Glengrant	5 years	6.00
The Stillman's Dream t.	Tamnavulin	33 years	60.00
Single malt. t.	Gordon & McPhail	'98	14.00
Islay single malt. t.	Lagavulin	16 years	11.00
Highland Single malt. t.	Obann	14 years	7.00
Cask strength single malt. t.	Gordon & McPhail	'06	20.00
Talisker Skye single malt. t.	Hugh Macaskill		6.00
Islay single malt. t.	Caollla	12 years	8.00
Cask strenght single malt t.	Gordon & McPhail	'04	15.00
Glenfiddich Single malt	Glenfiddich	12 years	6.00
Chivas Regal	Chivas Brothers	12 years	7.00



Bibite

Coca Cola	4.00
Coca Cola zero	4.00
Estathè limone	4.00
Estathè pesca	4.00
Sprite	4.00
Succo fresco di mela	5.00
Menabrea bionda 33cl	4.00
H2O naturale, gasata	3.00