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

Antipasti

Assaggi di Tradizione Piemontese

Rotondino di vitello cotto al sale, accompagnato dalla classica salsa tonnata piemontese.
Crema morbida di robiola con noci e pere speziate.
Completa il piatto il nostro 'Salam d'la doja', prelibatezza del salumificio Invernizzi

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

Tartare di Carne Selezionata

Carne selezionata, battuta, servita cruda con insalatina al balsamico, Tete De Moine, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio EVO, Maldon in fiocchi
(7-12-GF)
€16,00

Uovo Morbido in Crosta di Riso Venere

Delicatamente impanato in farina di riso Venere di Tenuta Falasco, fritto ''a tuorlo morbido'' e servito su purea di patate con crema di tartufo nero maison, olio EVO, sale Maldon in fiocchi
(3-4-7-8) GF
€15,00

Consigliato dallo Chef

Carpaccio di Melone

Melone in due varietà, finemente affettato, servito con valeriana, cipollotto rosso, pomodori secchi, semi di lino e girasole
(8-GF)
€15,00

Antipasto all'Italiana

Salumi di nostra selezione con delizie del territorio e non, serviti con giardiniera di verdurine sott'olio
(7-9-GF)
€16,00

Bruschettone con Seppie e Frutti di Mare

Frutti di mare freschissimi e seppie in umido, saporiti e delicati, adagiati su un crostone di pane grigliato
(1-2-4-12-14)*
€18,00

Tonno Tataki

Scottato, servito con finocchi, semi di sesamo e salsa Teriyaki
(4-6-11-12)
€19,00

Black Cod

Trancio di Black Cod, tra i pesci più pregiati e ricercati al mondo, Carbonaro del Mare Artico, marinato al lime, timo e salsa di soia, arrostito.
(GF-4-6-7)*
€22,00

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
(7-8-9-12) GF
€15,00

Risotto dello Chef
Secondo disponibilità stagionale.
Minimo 2 persone
€15,00

I Nostri Agnolotti
Agnolotti fatti a mano secondo la tradizione,
ripieni di stufato di tre carni selezionate, serviti
con un ricco sugo d'arrosto.
(1-3-7-9-12)*
€16,00

Tagliolini al Ragù Bianco Piemontese
Tagliolini all'uovo fatti in casa, conditi con un
ragù bianco della tradizione piemontese
(1-3-7-9-12)
€14,00
Consigliato dallo Chef

Tagliolini al Tartufo Nero
Tagliolini all'uovo fatti in casa, serviti con
pregiato tartufo nero e crema di tartufo maison.
(1-3-4-7)
€24,00

Tagliolini al Pesto d'Ortica
Pasta all'uovo servita con pesto leggero d'ortica
(1-3-7-8)
€14,00

Spaghetti di Mais e Riso ''dell'Orto''
Spaghetti di mais bianco, giallo e riso, verdure
julienne croccanti
(9-GF)
€14,00

Spaghettone alla Bottarga
Pasta fresca all'uovo con peperoncino e aglio,
servita con Bottarga di muggine selezionata.
(1-3-4)
€18,00

Gnocchi del Convento
Gnocchi fatti a mano, rosolati e adagiati su una
crema al Parmigiano Reggiano insaporita al
rosmarino
(1-3-7)*
€16,00

Spaghetti alla Chitarra al Ragù d'Oca
Pasta fresca del Convento con delicato ragù d'oca
(1-3)
€16,00

Secondi piatti

Costolette d'Agnello ''Scottadito''
Costolette di agnello servite con patate arrosto
(GF)
€28,00

Filetto di Branzino alla Plancia
Filetto di branzino sfilettato e diliscato, grigliato e servito con insalatina fresca, patata alla griglia e salsa bernese
(3-4-7-GF)*
€19,00

Filettino alle Mele e Calvados
Filetto di maiale servito con mele rosolate e sfumato al Calvados, accompagnato da semolino dolce tipico locale
(1-7-12)
€18,00
Consigliato dallo Chef

Polpo alla Gallega
Tentacolo di polpo arrostito con spezie su letto di patata schiacciata all'olio evo
(1-5-12-14)
€18,00

Tagliata di Manzo alla Griglia
550gr. scaloppata e servita al sangue
(GF)
€32,00

Lumache alla Parigina
Dodici lumache gratinate alla parigina
(1-7-8-10)
€20,00

Filetto alla Griglia
Filetto di manzo alla griglia servito con verdure alla piastra
(GF)
€32,00

Rolatine di Coniglio al Timo
Medaglioni di rolata di coniglio e lardo, insaporita al timo, serviti con carote al burro.
(GF-7-8-12)
€19,00

Fritto Mare di Gamberi e Calamari
Un irresistibile fritto di mare, con gamberi e calamari freschissimi, croccanti e dorati alla perfezione. Consigliato dallo Chef, servito con una delicata salsa agrodolce a parte
(1-2-3-4-12-14)*
€19,00

Il Nostro Bollito di Mare
Chela di Red King Crab, Guance di rana pescatrice, trancio di black cod, maionese maison
(2-3-4-14-GF)*
€29,00

Orologio di Formaggi
Selezione di pregiati formaggi locali e non con la nostra Cugnà d'uva e pere d'accompagnamento
(7-8-GF)
€19,00

Contorni

Mix di Verdure alla Piastra

Assortimento di verdure alla piastra secondo disponibilità di stagione, olio evo, sale ''Maldon''

€8,00

Insalata Mista

Mix di insalata con pomodori e carote

€6,00

Patate al Salto

Patate arrostite in padella con olio Evo, sale

€5,00

Mix di Verdure Brasate

Patate, zucchine e carote arrostite in padella con olio Evo, sale

€6,00

Allergeni

22.11.2011Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43
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) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdaluscommunis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans
regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Caryaillinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del
Brasile (Bertholletiaexcelsa), 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.

Contorni

Mix di Verdure alla Piastra

Assortimento di verdure alla piastra secondo disponibilità di stagione, olio evo, sale ''Maldon''

€8,00

Insalata Mista

Mix di insalata con pomodori e carote

€6,00

Patate al Salto

Patate arrostite in padella con olio Evo, sale

€5,00

Mix di Verdure Brasate

Patate, zucchine e carote arrostite in padella con olio Evo, sale

€6,00

I numeri riportati nelle portate si riferiscono agli allergeni, troverete l' allegato alla carta menù.
*prodotto soggetto ad abbattimento di temperatura (GF) piatto senza glutine

Se soffrite di allergie e/o intolleranze, è consigliabile comunque che informiate il cameriere per essere meglio tutelati

Coperto

€3,00

I nostri dolci

Bis di Bunet

In versione tradizionale e destrutturata
(3-7-8) GF

€10,00

Crepes al Cioccolato Gianduja

Farcite alla crema pasticcera, ricoperte con cioccolato gianduja, servite calde
(1-3-7-8)

€10,00

Tiramisù

(3-7)

S

Creme Brulèe

Base di crema inglese cotta e sormontata da una sfoglia croccante di zucchero caramellato
(3-7) GF

€8,00

Ananas

Servito al naturale
GF

€8,00

Gelato dello Chef

Gusti crema e riso rosa
(3-7) GF,

€8,00