



Executive Chef Giuseppe D'Errico

Sensibilità francese, creatività italiana, precisione svizzera : la cucina dello Chef Giuseppe D'Errico rappresenta la sintesi perfetta di tecnica ed estro, radicata in un viscerale dialogo con le materie prime e costantemente in evoluzione.

Una cucina temeraria e ricca di contrasti, provocatoria ma al contempo confortevole, ingentilita negli anni all'interno di grandi cucine internazionali e che attinge dai ricordi, dall'arte in tutte le sue forme e dal contatto con la natura.

Lo Chef apre le porte del suo intimo universo fatto di profumi, sapori e colori a tutti gli ospiti de La Madernassa, portandoli ad una vera e propria emozione sensoriale, nel pieno rispetto dei ritmi della natura e dell'emotività culinaria dell'uomo.

Questa carta è dedicata a Voi, richiedetela per portarla a casa a racconto della vostra esperienza.



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT

Percorsi A Mano Libera

<i>Tre Creazioni alla scoperta della mia cucina</i>	90.00
<i>Disponibile dal mercoledì al venerdì solo a pranzo</i>	
Abbinamento 3 vini del territorio	45.00
Abbinamento 3 grandi vini e champagne	100.00
<i>Quattro Creazioni ispirate al mio viaggiare ed al territorio</i>	130.00
Abbinamento 4 vini del territorio	60.00
Abbinamento 4 grandi vini e champagne	130.00
<i>Sette Creazioni che raccontano il mio percorso sino a qui</i>	170.00
Abbinamento 6 vini del territorio	90.00
Abbinamento 6 grandi vini e champagne	180.00
<i>Nove Creazioni dove racconterò l'evoluzione della mia cucina</i>	210.00
Abbinamento 7 vini del territorio	100.00
Abbinamento 7 grandi vini e champagne	200.00

Questi percorsi nascono dall'esigenza di condividere emozioni e ispirazioni che mi hanno guidato nella vita alla scoperta di gusti e sapori che hanno saputo appassionarmi ogni giorno sempre di più al mondo della cucina intesa come opera d'arte che sa ispirare e emozionare.

Lasciatevi guidare in un nuovo percorso dove ritroverete la stagionalità di quanto la natura offre.



LA MADERNASSA
RISTORANTE & RESORT

*Giuseppe, Francesco, Anna Chiara
Simone, Imma, Giorgia, Niccolò,
Giovanni, Jessica, Andrea, Beppe,
Luigi, Vincent, Gabriele, Morgan,
Nicola, Nicolas, Roberto e Kostel vi
hanno accompagnato in questa
esperienza.*

INFORMAZIONI

ALCUNI PRODOTTI, DURANTE LA LAVORAZIONE, POSSONO ESSERE TRATTATI CON ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA E CONGELAMENTO IN PROPRIO. NEGLI ALIMENTI POSSONO ESSERE PRESENTI PRODOTTI O TRACCE DI ESSI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. SI RICHIEDE DI COMUNICARE PREVENTIVAMENTE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE -

L 304/43 2011

FRUTTI A GUSCIO
NOCI, NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHI

GLUTINE
GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT

SEDANO
PRODOTTI A BASE DI SEDANO

CROSTACEI
PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

SEMI DI SESAMO
PRODOTTI A BASE DI SESAMO

UOVA
PRODOTTI A BASE DI UOVA

ANIDRIDE SOLFOROSA
SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A
10MG/L

PESCE
PRODOTTI A BASE DI PESCE

LUPINI
PRODOTTI A BASE DI LUPINI

SOIA
PRODOTTI A BASE DI SOIA

MOLLUSCHI
PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

LATTE
PRODOTTI A BASE DI LATTE E DERIVATI

ARACHIDI
PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

SENAPE
PRODOTTI A BASE DI SENAPE

E VIETATO FUMARE NEI LOCALI INTERNI E SULLE TERRAZZE ADIBITE AL SERVIZIO. DISPONIAMO DI SALOTTO INTERNO E AREE ESTERNE A DISPOSIZIONE DEI FUMATORI.

DISPONIAMO DI SERVIZIO LENTI PER LA LETTURA

WIFI

MENÙ

CARTA VINI

