



LA MADERNASSA  
RISTORANTE & RESORT



LA MADERNASSA  
RISTORANTE & RESORT

## ***Chef Giuseppe D'Errico***

*La cucina è percezione, non solo immediatezza dell'attimo in cui la bocca distrugge ciò che viene ingerito e poi dimentica.*

*È percezione d'insieme del sentire.*

*La sua table non è identitaria ma elemento metrico costitutivo della vita, racconta mutazioni, connessioni e abissali distanze che si codificano, producono e si trasformano.*

*Fantasia, passione, esperienza: questi gli ingredienti semplici, intimi, emozionali della sua cucina, dove il sentire della “materia prima” ha uno spazio percettivo nel gusto come senso più “esteso”, diffuso e sinestetico.*

## ***Chef Francesco D'Errico***

*I punti fondamentali per la creazione di un piatto sono la tecnica intesa a 360°, la chimica, il gusto, la creatività e la materia prima di cui è essenziale conoscere le caratteristiche organolettiche, nutritive e soprattutto la stagionalità.*

*Il gusto metrico è la tensione che attraversa Francesco D'Errico in un'etica della sensibilità peculiare, percezione di una qualità sensoriale complessa. Intrecciata con l'etica della produzione dove la manipolazione ovvero elaborazione della materia “grezza” è rapporto tra natura e soggetto agente, la sua cucina si muove in un terroir tecnico di trasformazione degli alimenti.*

*Per Francesco “essere- nel-mondo” è raccontare l'uomo contemporaneo nella sua esigenza del senso. Nell'esigenza del corpo, in una mediazione del cibo come modello di sentire diverso e necessario.*

*La sua è una “pretesa qualitativa” che rifugge da quella necessità nutritiva industrializzata e si concentra sulla rivendicazione di quel “senso comune” come sentimento della comunità, tematizzato in strumenti di esperienza alimentare individualizzata.*



LA MADERNASSA  
RISTORANTE & RESORT

## *Qui e Altrove*

**130.00**

*Cinque Creazioni che rievocano i piatti della tradizione piemontese e campana*

### **CARPIONE**

*Trota salmonata Agritrutta su gelatina agro-dolce*

### **CAPRESE 2.0**

*Cannellone di pomodoro farcito con ricotta di Bufala,  
variazioni di pomodori e basilico*

### **RICORDO D' INFANZIA**

*Spaghetti al jus di peperone arrosto, olive e capperi*

### **ROYAL RABBIT**

*Sella di coniglio farcita con melanzana alla brace,  
petali di pomodori semi confit e acciuga del cantabrico*

### **ORIGAMI**

*Mandorla, pesca e amaretto*



LA MADERNASSA  
RISTORANTE & RESORT

## ***Rivoluzione***

**150.00**

*Sette Creazioni dedicate all'Estate*

### **EVER GREEN**

*Variazione di frutta, verdura, erbe e fiori di stagione su gelatine di mela verde, sorbetto al cetriolo e lime*

### **INASPETTATAMENTE GENTILE**

*Raviolo del plin alla nocciola, gambero rosso di Mazara del Vallo e il suo consommé, infuso di fiori di tagete*

### **TRIGLIA COME UNA PUTTANESCA**

*Filetto di triglia cotto al vapore laccato al pomodoro e limone , sardine capperi e olive*

### **CAPUNET**

*Lumache, friggirelli in agrodolce, variazione di mais, cavolo liscio salsa thai*

### **ROYAL RABBIT**

*Sella di coniglio farcita con melanzana alla brace, petali di pomodori semi confit e acciuga del cantabrico*

### **DOLCE ESPLOSIONE**

*Foglia di riso farcita con cremoso al cioccolato e ciliegie di Pecetto*

### **GLAÇAL**

*Cristallo di zucchero, mousse di yogurt, confettura di rabarbaro e fragole, gelato alla menta glaciale*



## *A Mano Libera*

*Tre Creazioni per scoprire la mia cucina* **90.00**  
Solo a pranzo dal mercoledì al venerdì

*Nove Creazioni dove racconterò l'evoluzione della mia cucina* **180.00**

*Secondo Natura* **150.00**  
*Sette Creazioni dedicate al mondo vegetale*

*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.*



*Giuseppe, Francesco, Giorgia, Luca,  
Andrea, Jessica, Ilaria, Filippo,  
Simone, Stefano, Katty, Francesco,  
Marta, Vince, Nicola, Chiara,  
Tiziano, Gabriele, Nicolas, Alfonso,  
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 OGNI ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE -  
L 304/43 2011

FRUTTI A GUSCIO  
NOCI, NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHI

SEDANO  
PRODOTTI A BASE DI SEDANO

SEMI DI SESAMO  
PRODOTTI A BASE DI SESAMO

ANIDRIDE SOLFOROSA  
SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A  
10MG/L

LUPINI  
PRODOTTI A BASE DI LUPINI

MOLLUSCHI  
PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

ARACHIDI  
PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

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

CROSTACEI  
PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

UOVA  
PRODOTTI A BASE DI UOVA

PESCE  
PRODOTTI A BASE DI PESCE

SOIA  
PRODOTTI A BASE DI SOIA

LATTE  
PRODOTTI A BASE DI LATTE E DERIVATI

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