Maccherìa

Pastificio con cucina

Quaderno di cucina

le tagliamo
a mano

le chiudiamo
a mano

La pasta la prepariamo fresca tutti i giorni
rigorosamente a mano, come una volta!

CI PRESENTIAMO

Benvenuto in Maccheria!

Sei venuto a mangiare in un pastificio con cucina e ci teniamo a dirti che la cosa di cui andiamo più fieri è che la pasta ***la prepariamo fresca tutti i giorni rigorosamente a mano****, come si faceva una volta. Anche le nostre ripiene le chiudiamo a mano, una ad una, con tanto amore.*

Ci siamo ispirati ai pranzi della domenica in famiglia, quelli a casa della nonna, con l'immancabile primo piatto di pasta fresca fatta a mano su una spianatoia di legno la mattina stessa.

Qui in Maccheria celebriamo la cucina italiana, tutta quanta, e ti proponiamo i più grandi classici della tradizione, con un occhio di riguardo per quella piemontese, ma non ti nascondiamo che ogni tanto ci piace anche essere un po' creativi.

Tutto quello che vi serviamo lo produciamo in casa, facciamo tutto qui in Maccheria, seguendo la stagionalità delle materie prime.

Buon inizio e mi raccomando, non dimenticarti di fare scarpetta che ci offendiamo!

Maccherìa

Pastificio con cucina

Il piattone della nonna

Il mare in insalatina

Chi ben comincia...

Antipasti

L'antipasto misto piemontese

IL PIATTONE DELLA NONNA

La tradizione piemontese a tavola: battutina di Fassona di Cuneo con scaglie di Grana, insalata russa, vitello tonnato con fiori di cappero e giardiniera in agrodolce | 16
Piattone abbondante | +8

Allergeni: latticini, uova, pesce, solfiti

L'OVETTO AL TARTUFO

Uovo cotto a bassa temperatura con tartufo nero d'Alba fresco, cremoso di patate, fonduta di grana padano e crostini di polenta croccanti alle nocciole Piemonte | 13

Allergeni: uova, glutine, latte, frutta a guscio

IL MARE IN INSALATINA

Tiepida insalatina di mare con gamberi, polpo, seppie, pomodorini datterini, olive taggiasche, patate e olio al basilico fresco | 13

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi

LA BATTUTA DEL MARGARO

Battuta di Fassona al coltello con colatura al Castelmagno, misticanza e crumble di nocciole | 12

Allergeni: latticini, frutta a guscio

IL VITEL TONNÈ "cotto al rosa"

Vitello tonnato con cottura al rosa e fiori di cappero | 12

Allergeni: uova, pesce, solfiti

LA "PARMICIANA" come la si faceva una volta

Parmigiana di melanzane ricetta originale, proprio come si faceva una volta | 9

Allergeni: glutine, latticini

La pasta fresca ripiena "chiusa a mano"

Specialità Maccheria

I PLIN DI CARBONARA

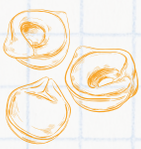
Ravioli del plin chiusi a mano con ripieno di salsa alla carbonara al burro di guanciale | 14

Allergeni: glutine, latticini, uova

LA GIRELLA AL TARTUFO

Pappardella ripiena di cremoso Parmigiano Reggiano 36 mesi, culatello e patate, chiusa a mano al burro nocciola, timo e tartufo nero di Alba fresco | 16

Allergeni: glutine, uova, latticini



I CAPPELLACCI DI MARE

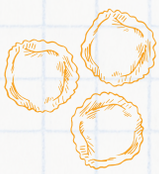
Cappellacci chiusi a mano con ripieno di pesce spada, patate e prezzemolo spadellati con ragù di pesce spada, pomodorini e basilico fresco | 14

Allergeni: glutine, latticini, uova, pesce

GLI AGNOLOTTI DEL PIEMONTE

Agnolotti chiusi a mano con ripieno di carne piemontese al sugo d'arrosto | 13

Allergeni: glutine, sedano, uova, latticini, solfiti



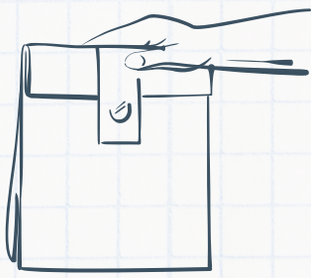
GLI GNOCCOLONI DI BUFALA

Gnocchi fatti a mano con ripieno di bufala campana e pesto di basilico con pomodorini macerati al basilico e olive essiccate | 12

Allergeni: glutine, uova, latticini, frutta a guscio

Lo sapevi?

PUOI ORDINARE LA NOSTRA PASTA FRESCA E GUSTARLA DIRETTAMENTE A CASA TUA!

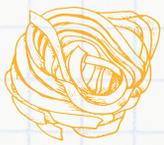


La pasta fresca "come una volta"

GLI SCIALATIELLI AMALFITANI

Scialatielli campani fatti a mano con impasto originale al basilico ai frutti di mare | 15

Allergeni: glutine, latticini, uova, crostacei, molluschi, solfiti, lupini, pesce



LE FETTUCINE FLAMBÈ AL TARTUFO

Fettuccine di puro tuorlo tagliate a mano mantecate in forma di Parmigiano Reggiano 36 mesi e flambate al brandy con tartufo nero di Alba fresco | 17

Allergeni: glutine, latte, uova, solfiti

I CAVATELLI DI NERANO

Cavatelli molisiani di semola fatti a mano con rondelle di zucchine "trombetta di albenga", provolone del monaco IGP e mentuccia | 10

Allergeni: glutine, latte

Piatto tipico di Melle!

LE RAVIOLES DELLA VAL VARAITA

Gnocchi di Melle fatti a mano ricoperti dal burro fuso noisette | 12

Allergeni: glutine, latticini, uova

I TONNARELLI AL NERO

Tonnarelli al nero di seppia fatti a mano con gamberi spadellati, asparagi in doppia consistenza, bisque e granella di pistacchi | 13

Allergeni: glutine, uova, crostacei, frutta a guscio

Richiedi la porzione abbondante +3

(esclusa la girella)

Proposte senza glutine | +1

Chiedici quali sono le paste e i sughi del giorno!

15 MIN

gluten FREE

Il filetto lardellato

Il branzino

Secondi...ma non per importanza!

Secondi

LA GUANCETTA BRASATA

Tenere guancette di bovino brasate al Nebbiolo e cotte a bassa temperatura con lingotto croccante di polenta Taragna alle nocciole delle Langhe | 19

Allergeni: latte, solfiti, frutta a guscio

IL FILETTO LARDELLATO

Filetto di Fassona km0 avvolto da croccante pancetta con cremoso di patate alla francese e salsa demi-glace | 25

Allergeni: solfiti, glutine

IL BRANZINO AL CARTOCCIO

Filetto di branzino con patate, olive taggiasche e pomodorini al profumo di limone e basilico fresco servito in carta fata | 18

Allergeni: pesce, solfiti

LE POLPETTE DI NONNA BIANCA

Polpette tenerissime e gustose di carne macinata che prepariamo secondo la ricetta segreta di nonna Bianca al sugo di pomodoro e piselli | 12

Allergeni: glutine, latticini, lupini, uova

Contorni

VERDURE MISTE

Piatto con scarole, patate e caponatina | 9

Allergeni: solfiti

SCAROLE

Al salto con aglio, olio e un pizzico di peperoncino | 6

PATATE AL FORNO

Al forno al profumo di rosmarino | 6

CAPONATINA

Di melanzane e peperoni con basilico fresco e pomodoro | 6

Allergeni: solfiti

Vini al calice

BOLLICINE

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE
Villa Sandi - Veneto | 5

ROSSI

NEBBIOLO LANGHE DOC "NATIVO"
Sarotto - Piemonte | 6

BARBERA D'ALBA "BRICCOMACCHIA"
Sarotto - Piemonte | 5

BIANCHI

GAVI DOCG "BRIC SASSI"
Sarotto – Piemonte | 6

ARNEIS LANGHE DOC "RUNCNEUV"
Sarotto – Piemonte | 5

Vini ospiti: scopri le proposte della settimana!

Le birre - Carrù

BOGIA NEN *Birra Origine Piemonte*
Birra Carrù 33 cl. | 6
Dorata e lievemente torbida, è una Saison originale prodotta con materie prime piemontesi. Ha profumi speziati e un'aromaticità pungente, secca e dissetante. Il corpo è medio e la schiuma persistente.

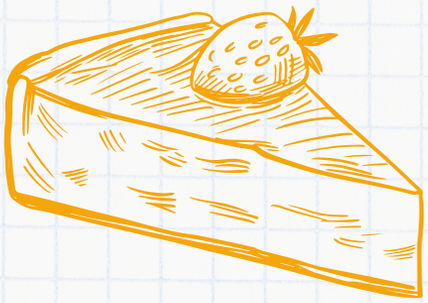
VIA RIPA *IPA*
Birra Carrù 33 cl. | 6
Ambrata, dai riflessi rubino, è una Red Indian Pale Ale. I profumi sono quelli di resina e agrume dei luppoli, mentre note erbacee e un amaro finale ben bilanciato abbracciano il palato. Il corpo è medio e la schiuma persistente.

BOMBARDINA *Doppio Malto*
Birra Carrù 33 cl. | 6
Dorata e limpida è una Tripel d'ispirazione belga. Avvolge la bocca con il dolce del malto e la sua struttura eclettica. Sul finale i luppoli da aroma e da amaro costruiscono l'equilibrio giusto, chiamando un nuovo sorso. La schiuma è compatta e persistente.

BLANCHE *Bianca*
Birra Carrù 33 cl. | 6
Bianca, lievemente torbida, è una Blanche fresca e leggera. Al naso spiccano le note agrumate della scorza d'arancio, che si ritrovano anche in bocca, insieme a quelle speziate del coriandolo. Buona acidità sul finale della bevuta.

Bevande

MOLE-COLA/MOLE-COLA ZERO, ARANCIATA BIO, CHINOTTO BIO, GASSOSA BIO, THÈ BIO PESCA/LIMONE | 3.5
ACQUA Naturale/Frizzante 75 cl. *Microfiltrata (D.M. 25/02)* | 2.5
ACQUA SAN BERNARDO 50cl. | 2



C'È SOLO UN MODO PER CONCLUDERE IN BELLEZZA UN PASTO: IL DESSERT!

Chiedi la carta dedicata al nostro Staff e lasciati tentare dalle sorprendenti e intense sfumature di dolcezza.

Sei amante degli abbinamenti perfetti?
Per ogni dessert ti suggeriamo un vino attentamente selezionato che renderà l'assaggio ancora più inebriante.

LA VITA È DOLCE SE GLIELO CONCEDI!

Vegetariano *Senza glutine* *Senza lattosio* Coperto | 2

La maggior parte delle nostre pietanze può essere servita anche in versione Gluten Free. Per maggiori dettagli potete rivolgervi al personale di sala.

gluten FREE

Nelle nostre cucine lavoriamo tutti gli allergeni; per l'elenco e/o maggiori dettagli chiedere al personale di sala. In mancanza di prodotto fresco verrà servito del pesce di ottima qualità conservato a -18°.

SEGUICI!

@maccheria

Maccherìa

Pastificio con cucina