Maccherìa

Pastificio con cucina

Notre cahier de cuisine

Nous les coupons à la main

Nous les fermons à la main

Nous fabriquons des pâtes fraîches tous les jours, strictement à la main, comme autrefois!

PRÉSENTONS-NOUS

Bienvenue à la Maccheria!

Vous êtes venu manger dans une usine de pâtes avec cuisine et nous tenons à vous dire que la chose dont nous sommes le plus fiers est que les pâtes ***nous la préparons fraîche tous les jours strictement à la main****, comme on le faisait avant.. Même les pâtes farcies nous les fermons à la main une par une.*

Nous nous sommes inspirés des déjeuners du dimanche en famille, ceux chez la grand-mère, avec l'incontournable premier cour de pâtes fraîches faites à la main sur une planche en bois.

Ici à Maccheria nous célébrons toute la cuisine italienne, nous vous proposons les plus grands classiques de la tradition. Nous aimons la cuisine piémontaise, mais nous ne vous cachons pas que parfois nous aimons aussi être un peu créatifs.

Tout ce que vous servons, nous le produisons ici, en suivant la saisonnalité des matières premières.

Bon début et je recommande, n'oubliez pas de faire de saucer que nous nous offensons!

Maccheria

Pastificio con cucina

Le plat de grand-mère

La mer dans les salades

Un bon début...

Amuse-gueule

Entrée mixte piémontaise

LE PLAT DE GRAND-MÈRE

La tradition piémontaise à table : battutina de Fassona di Cuneo avec flocons de fromage Grana, salade russe, vitello tonnato avec fleurs de câpres et giardiniera aigre-douce | 16

Nombreuses soucoupes | +8

Allergènes : produits laitiers, œufs, poisson, sulfites

ŒUF TRUFFE

Œuf cuit à basse température avec de la truffe noire fraîche d'Alba, crème de pommes de terre, fondue de grana padano et croûtons de polenta croustillants avec des noisettes du Piémont | 13

Allergènes : œufs, gluten, lait, fruits à coqu

LA MER EN SALADE

Salade de fruits de mer avec crevettes, poulpe, seiche, tomates cerises, olives Taggiasca, pommes de terre et huile de basilic frais | 13

Allergènes : poisson, crustacés, mollusque

LE BŒUF DE MARGARO

Viande de bœuf Fassona coupée au couteau avec fromage Castelmagno, misticanza et crumble aux noisettes | 12

Allergènes : produits laitiers, fruits à coque

IL VITEL TONNÈ "le cog à la rose"

Vitel tonné à la cuisine rose et aux fleurs de câpres | 12

Allergènes : œufs, poisson, sulfites

LA "PARMICIANA" comme elle était faite autrefois

Aubergines parmigiana recette originale, comme elle était faite autrefois | 9

Allergènes : gluten, produits laitiers

Pâtes fraîches farcies "fermées à la main"

Spéciales Maccheria

PLIN À LA CARBONARA

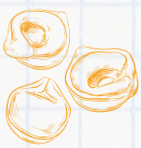
Ravioli de plin scellés à la main, fourrés à la carbonara et au beurre de guanciale | 14

Allergènes : gluten, produits laitiers, œufs

GIRELLA À LA TRUFFE

Pappardella farcie de Parmigiano Reggiano crémeux de 36 mois, de culatello et de pommes de terre, scellée à la main avec du beurre de noisette, du thym et de la truffe noire fraîche d'Alba | 16

Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers



CAPPELLACCI AUX FRUITS DE MER

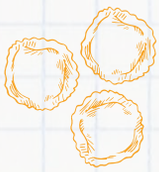
Cappellacci farcis à l'espadon, pommes de terre et persil, spadellati au ragoût d'espadon, tomates cerises et basilic frais | 14

Allergènes : gluten, produits laitiers, œufs, poisson

AGNOLOTTI DU PIÉMONT

Agnolotti farcis à la viande piémontaise en sauce rôtie, scellés à la main | 13

Allergènes : gluten, céleri, œufs, produits laitiers, sulfites



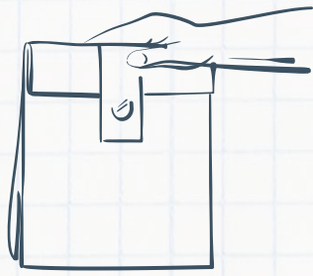
GNOCCOLONI AU BUFFLE

Gnocchi faits à la main, farcis de buffle de Campanie et de pesto de basilic, avec tomates cerises macérées au basilic et olives séchées | 12

Allergènes : gluten, œufs, produits laitiers, fruits à coque

Le saviez-vous?

VOUS POUVEZ COMMANDER NOS PÂTES FRAÎCHES ET LES DÉGUSTER DIRECTEMENT CHEZ VOUS !



Des pâtes fraîches "comme autrefois"

SCIALATIELLI AMALFITANI

Scialatielli de Campanie faits à la main avec une pâte originale au basilic et aux fruits de mer | 15

Allergènes : gluten, produits laitiers, œufs, crustacés, sulfites, lupin, poisson

FLAMBÈ FETTUCINE À LA TRUFFE

Fettuccine pur jaune d'œuf coupées à la main, fouettées au Parmigiano Reggiano 36 mois et flambées au brandy avec de la truffe noire d'Alba fraîche | 17

Allergeni: glutine, latte, uova, solfiti

CAVATELLI DE NERANO

Cavatelli molisiani de semoule faits à la main avec des tranches de courgettes 'trombetta di albenga', provolone del monaco IGP et menthe | 10

Allergènes : gluten, lait

Un plat typique de Melle!

RAVIOLES DU VAL VARAITA

Gnocchi de Melle faits à la main et recouverts de beurre fondu noisette | 12

Allergènes : gluten, produits laitiers, œufs

TONNARELLI AU NOIR

Pâtes artisanales tonnarelli à l'encre de seiche avec crevettes poêlées, asperges en double texture, bisque et granulés de pistache | 13

Allergènes : gluten, œufs, crustacés, fruits à coque

Demander une grande portion +3
(à l'exclusion du girella)

Propositions sans gluten | +1

15 MIN

Demandez-nous les pâtes et les sauces du jour!

gluten FREE

Le filet lardé

Loup de mer

Deuxièmement... mais pas des moindres!

Plats principaux

LA JOUE BRAISÉE

Tendres joues de bœuf braisées au vin Nebbiolo et cuites à basse température avec polenta croustillante aux noisettes des Langhe Lingot de Taragna | 19

Allergènes : lait, sulfites, fruits à coque

LE FILET LARDÉ

Filet de bœuf Fassona km0 enveloppé de lard croustillant avec pommes de terre à la crème et sauce demi-glace | 25

Allergènes : sulfites, gluten

BAR CUIT EN PAPILLOTE

Filet de bar avec pommes de terre, olives Taggiasca et tomates cerises avec citron et basilic frais, servi en papillote | 18

Allergènes : poisson, sulfites

BOULETTES DE VIANDE DE GRAND-MÈRE BIANCA

Boulettes de viande hachée tendres et savoureuses préparées selon la recette secrète de Grand-mère Bianca dans une sauce aux tomates et aux petits pois | 12

Allergènes : gluten, produits laitiers, lupin, œufs

Contours

LÉGUMES MÉLANGÉS

Plat avec scarole, pommes de terre et caponatina | 9

Allergènes : sulfites

SCAROLE

Sauté avec de l'ail, de l'huile et une pincée de piment | 6

POMMES DE TERRE AU FOUR

Au four avec du romarin | 6

CAPONATINA

D'aubergines et de poivrons avec du basilic frais et des tomates | 6

Allergènes : sulfites

Vins au verre

AVEC BULLES

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE
Villa Sandi - Veneto | 5

ROUGE

NEBBIOLO LANGHE DOC "NATIVO"
Sarotto - Piemonte | 6

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

BLANCS

GAVI DOCG "BRIC SASSI"
Sarotto – Piemonte | 6

ARNEIS LANGHE DOC "RUNCNEUV"
Sarotto – Piemonte | 5

Vins invités : découvrez les propositions de la semaine!

Bières - Carrù

BOGIA NEN Birra Origine Piemonte

Birra Carrù 33 cl. | 6

Dorée et légèrement trouble, c'est une Saison originale produite avec des matières premières piémontaises. Il a des arômes épicés et un arôme piquant, sec et désaltérant. Le corps est moyen et la mousse persistante.

VIA RIPA IPA

Birra Carrù 33 cl. | 6

Ambre, à reflets rubis, est une Red Indian Pale Ale. Les parfums sont ceux de la résine et de l'agrume des houblons, tandis que les notes herbacées et un amer final bien équilibré embrassent le palais. Le corps est moyen et la mousse persistante.

BOMBARDINA Double Malt

Birra Carrù 33 cl. | 6

Dorée et limpide, c'est un Tripel d'inspiration belge. Elle enveloppe la bouche du doux malt et de sa structure éclectique. Sur la finale, les houblons à l'arôme et à l'amertume construisent le juste équilibre, appelant une nouvelle gorgée. La mousse est compacte et persistante.

BLANCHE Blanche

Birra Carrù 33 cl. | 6

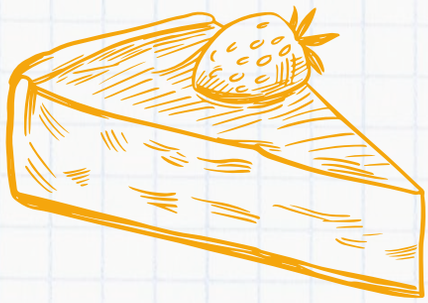
Blanche, légèrement trouble, c'est une Blanche fraîche et légère. Au nez, les notes d'agrumes du zeste d'orange se démarquent, que l'on retrouve aussi en bouche, accompagnées des notes épicées de la coriandre. Bonne acidité en fin de dégustation.

Boissons

MOLE-COLA/MOLE-COLA ZERO, JUS D'ORANGE BIO, CHINOTTO BIO, GAZEUSE BIO, THÉ BIO PÊCHE/CITRON | 3.5

EAU Naturelle/Pétillante 75 cl. *Microfiltrée (D.M. 25/02)* | 2.5

EAU SAN BERNARDO 50cl. | 2



IL N'Y A QU'UNE FAÇON DE TERMINER UN REPAS EN BEAUTÉ: LE DESSERT!

Demandez notre carte dédiée à notre Staff et laissez-vous tenter par les nuances surprenantes et intenses de douceur.

Vous êtes amateur de mariages parfaits ? Pour chaque dessert, nous vous suggérons un vin soigneusement sélectionné qui rendra la dégustation encore plus enivrante.

LA VIE EST DOUCE SI VOUS VOUS L'ACCORDEZ!

Végétarien *Sans gluten* *Sans lactose*

Couvert | 1.5

La plupart de nos plats peuvent également être servis en version sans gluten. Pour plus de détails, vous pouvez vous adresser au personnel de salle.

gluten FREE

Dans nos cuisines, nous travaillons tous les allergènes; pour la liste et / ou plus de détails demander au personnel de salle. En l'absence de produit frais, on vous servira du poisson d'excellente qualité conservé à -18 .

SUIVEZ-NOUS!

@maccheria

Maccheria

Pastificio con cucina