ESPERIENZE MASSIMAGO

RADICI LEGGERE

Un percorso essenziale che valorizza l'orto, il vigneto e il bosco. Una cucina leggera, autentica e stagionale, capace di raccontare Massimago con semplicità.

Entrée di benvenuto

ANTIPASTO

Nebbia della Lessinia
Cappuccino di funghi, crumble al gran lessinia e polvere di porcini.

PRIMO PIATTO

Sentieri della Lessinia
Fusillone con pesto di erbe selvatiche, spuma di monte veronese e polvere di porro arrostito.

PRE-DESSERT

DESSERT

acqua–pane-coperto-caffè

47

Abbinamento due calici di vino
+10

NEL NOME DELLA TERRA

Un viaggio attraverso i sapori della Lessinia e della Val di Mezzane. L'orto, la corte, il vigneto e i pascoli raccontano una cucina che nasce dalla terra e dalla tradizione.

AMUSE - BOUCHE

ANTIPASTO
L'uovo rubato nel pollaio
Uovo di gallina "Grisa" pochè , crema di zucca affumicata, funghi arrostiti e crumble nero alle olive .

PRIMO PIATTO
Radici d'autunno
Risotto alla barbabietola, castagne croccanti e riduzione di cipolla.

SECONDO PIATTO
Il manzo tra le vigne
Punta di sottofesa, flan di porro e salsa all'Amarone.

PRE-DESSERT

DESSERT

acqua–pane-coperto-caffè

75

Abbinamento tre calici di vino
+ 15

FUSIO

Un percorso alla cieca di otto portate. Libero e istintivo. La materia si fonde tra terra, bosco e vigna dove il selvatico incontra il coltivato e nulla è prevedibile. Un racconto di elementi che si incontra senza regole. Esperienze consigliata a chi ama lasciarsi guidare.

Si prega di segnalare eventuali **intolleranze, allergie** o ingredienti non graditi.

acqua–pane-coperto-caffè

110

Abbinamento quattro calici di vino
+ 20

ANTIPASTI

Nebbia della Lessinia *1,4,9
Cappuccino di funghi, crumble al Gran Lessinia e polvere di porcini.

17

L'uovo rubato nel pollaio 1,3,4,7,9
Uovo di gallina "Grisa" pochè , crema di zucca affumicata, funghi arrostiti e crumble nero alle olive.

18

La battuta del contadino *1,3,7,8,9,10
Manzo battuto, pan brioche, maionese al sedano, gel alla cipolla e gelato alla senape.

18

PRIMI PIATTI

Radici d'autunno *7,9,12.14
Risotto alla barbabietola, castagne croccanti e riduzione di cipolla .
(Min. 2 persone)

19

Sentieri della Lessinia *1,3,7
Fusillone con pesto di erbe selvatiche, crema di Gran Lessinia e polvere di porro bruciato.

18

Le erbe dimenticate *1,3,7,14
Ravioli di spinaci selvatici, spuma di Monte Veronese affumicato e limone.

19

*Allergeni: **1.**Glutine **2.**Crostacei **3.**Uova **4.**funghi **5.**Arachidi **6.**Soia **7.**Latte (e i suoi derivati) **8.**Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, arachidi) **9.**Sedano **10.**Senape **11.**Semi di sesamo **12.**Anidride solforosa e solfiti **13.**Aglio **14.**Agrumi **15.**Pesce e molluschi **16.**Lupini

Acqua 3 - Coperto 3 - Caffè 2

SECONDI PIATTI

Il manzo tra le vigne *7,12,9
Punta di sottofesa, flan di porro e salsa all'Amarone.

24

La Grisa della Lessinia *7,9
Trancio di gallina "Grisa" , purè al sedano e salsa al tartufo.

24

Tre anime del bosco *4,9
Bistecca di pleorotus, spuma di funghi misti e polvere di porcini.

20

Contorni di stagione

6

Menù della Tradizione

ANTIPASTI

La cipolla di una volta
Zuppa di cipolle, crostini aromatizzati e formaggio. *1,9,7

16

Polenta funghi e formaggio *7,4,9,13

14

PRIMI PIATTI

Risotto all'Amarone Massimago *7,12,9
(min. 2 persone)

17

Il tartufo del bosco *1,3,7,4
Tagliolini al tartufo con polvere di funghi.

19

SECONDI PIATTI

Il vitello della Lessinia *12
Tagliata di vitello, riduzione all'Amarone
tortino di patate alle erbe aromatiche.

22

Fiorentina
7/etto

Contorni di stagione

6

*Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.funghi 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte(e i suoi derivati) 8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, arachidi) 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Aglio 14.Agrumi 15.Pesce e molluschi 16.Lupini

Acqua 3 - Coperto 3 - Caffè 2

Scopri le esperienze e le attività di
Massimago

Lavorando con materie prime locali e di nostra produzione,
il menù potrebbe subire delle variazioni periodiche, dettate dalla stagionalità e reperibilità dei prodotti

MASSIMAGO
IN CUCINA

Maximum

AGIUM

Non seguiamo le mode, seguiamo la terra ed è lì che nasce tutto.

Quì a Massimago, ogni piatto racconta una storia. Siamo nella Valpolicella orientale, immersi in una terra che parla attraverso i suoi vigneti, il bosco e l'orto.
La nostra cucina nasce da quì: dal rispetto della natura, dall'attenzione ai dettagli e dal desiderio di trasformare la nostra tradizione senza mai tradirla.

Non inventiamo sapori nuovi: li riscopriamo. Raccogliamo ciò che la terra ci dona spontaneamente - erbe, tartufi, fiori, radici - e li intrecciamo ai prodotti del nostro orto e ai frutti del vigneto.
Quando il biologico non c'è, ci affidiamo a piccoli prodotti locali che condividono i nostri valori rispettando i ritmi della natura e la verità delle stagioni.

Il vino, per noi, non è solo un bicchiere: entra nei piatti, dialoga con le materie prime e ne amplifica l'essenza. Attraverso riduzioni, fermentazioni e marinature, lo rendiamo parte viva del piatto, così che il calice e la tavola parlino la stessa lingua.

A Massimago, il territorio è il nostro ingrediente più prezioso.
Noi lo ascoltiamo, lo rispettiamo e lo trasformiamo in esperienze gastronomiche che raccontano chi siamo.

Benvenuti a tavola!