



MENÙ ALLA CARTA

Benvenuti da Maistrì!

Vi presentiamo alcuni dei nostri collaboratori, amici, produttori, allevatori e piccoli commercianti che ci forniscono i preziosi prodotti che utilizziamo nel nostro menu:

Dal nostro orto – frutta e verdura in stagione, erbe aromatiche

Agricola Bettina di Caino – gelato, capretto, formaggi

Arturo Lazzaroni di Rovato – farina di mais rostrato rosso, birra rossa

Amerigo Salvadori di Bagolino – bagoss (presidio slowfood), burro di malga

Gran Salvador di Paitoni del Villaggio Preadpino – miscela caffè arabica e robusta

Derelli Marco di Brescia – tartufo, Sant'Ilario, salumi

Agricola di Derek Boscaini di Mariana Mantovana (MN) – chiocciole

Agricola De Tacchi di Grantornino di Gazzo (PD) – riso vialone nano di Grumolo delle Abbadesse (presidio slowfood)

Agricola Pier Luigi Anfossi di Cavallerleone (CN) – coniglio grigio di Carmagnola (presidio slowfood)

Macelleria di Marco Porta di Villa Carcina – salumi, carne di asino e cavallo

La Granda di Genola (CN) – pollo tonchese, carne di manzo di fassona piemontese (presidio slowfood), maiale

Antipasti

Salumi e assaggio di giardiniera di Morgan 12-13

PICCOLO (consigliato per una persona) € 13

MEDIO (consigliato per due persone) € 18

Spiedini di chioccioline di Mariana Mantovana e
pancetta croccante, polenta di rostrato rosso di Rovato 3-12

€ 13

Polenta concia del Maistrì gratinata,
fonduta di toma di vacca, porcini 3

PICCOLO (consigliato per una persona) € 12

MEDIO (consigliato per due persone) € 16

Giardiniera di Morgan, versione Luciana in agrodolce in olio evo 12-13

€ 13

Primi piatti

Fatti in casa con la farina di grano tenero della Biofattoria Paradello
e semola di grano duro di Altamura

I "Casoncelli del Maistrì",

con ripieno di carne al burro versato di malga e salvia 3-9-14

€ 14

Tagliolini con il ragù bianco
di coniglio grigio di Carmagnola 3-5-9-14

€ 14

Gnocchetti rosa con fonduta
al pesto di rucola e tartufo (ricetta del '97) 1-3-9-14

€ 14

Risotto (varietà vialone nano Grumolo delle Abbadesse)
con le lumache, timo e strachitunt 3-12-13

MINIMO PER 2 PERSONE

€ 14

Secondi piatti

*Guancetta di manzo di fassona piemontese all'olio,
polenta di mais rostrato rosso di Rovato*

5-12-13

€ 19

*Coniglio grigio di Carmagnola come ghè piasia à lo zio Piero,
polenta di mais rostrato rosso di Rovato, patate al forno*

3-13

€ 20

*Tartare del Maistrì,
condita con limone, capperi e scaglie di bagoss di Bagolino*

1

€ 18

*Formaggi con confetture
e il miele di flora di montagna di Bagolino*

3

€ 16

Contorni

Patate al forno

3

€ 6

Polenta e gorgonzola dolce

€ 6

Contorno del giorno

€ 5

Coperto e pane

€ 3

Acqua microfiltrata da 0,75

€ 2

*Caffè della Torrefazione Gran Salvador
di Paitoni Guido*

€ 2

Acqua minerale S. Pellegrino 0,75

€ 4



Tutti i nostri piatti contengono allergeni!

I numeri rosa accanto ai piatti si riferiscono agli allergeni.

- 1** - Arachidi e derivati
- 2** - Frutta a guscio
- 3** - Latticini
- 4** - Molluschi
- 5** - Pesce
- 6** - Sesamo
- 7** - Soia
- 8** - Crostacei
- 9** - Glutine
- 10** - Lupini
- 11** - Senape
- 12** - Sedano
- 13** - Anidride solforosa e solfiti
- 14** - Uova e derivati

*Informate il personale di sala se avete allergie e/o intolleranze
prima di ordinare!*