Maxelâ

*Passione in carne*

# I Taglieri

TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO ..... 18
S. Daniele con Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico di Modena IGP

PROVOLA OLIO E ORIGANO ..... 8
ALLA GRIGLIA

TAGLIERE DI FORMAGGI..... 15
(Pecorino-Parmigiano Reggiano 30 mesi - tomino caldo con speck)

CROSTINI MISTI DELLO CHEF 6 PZ ..... 12
(ANCHE VEGETARIANO)

# Carne cruda di Fassona

TARTARE ALBESE..... 12
extravergine, sale e pepe nero

TARTARE MEDITERRANEA..... 16
extravergine, sale, pepe nero, olive nere, pomodori pachino, capperi, noci, cetrioli, prezzemolo, pomodoro

TARTARE ALLA FRANCESE..... 16
extravergine, sale, pepe nero, worcestershire sauce, tabasco, cetrioli, senape, capperi, prezzemolo, tuorlo d'uovo

TARTARE DELLE LANGHE..... 16
extravergine, sale, pepe nero, nocciole, salsa tartufata, Parmigiano Reggiano 30 mesi

3 MINI TARTARE ..... 25
3 gusti a scelta

CARPACCIO MODENESE..... 15
Aceto Balsamico - Grana - Radicchio

# Primi Piatti

LA ZUPPA DI VERDURE FRESCHE ..... 8
DI STAGIONE

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI FASSONA.... 12

RISO SALSICCIA E BAROLO ..... 12

## PASTA FRESCA FATTA A MANO

GNOCCHI DI PATATE ..... 12
Gorgonzola, radicchio, aceto balsamico

GNOCCHI DI PATATE ..... 14
Ragù di Fassona o Fantasia dello Chef

GNOCCHI AL POMODORO..... 12

LASAGNA DI FASSONA ..... 15

**Per informazioni sugli allergeni chiedere al personale**
Il ristorante Maxelà lavora con **frutta e verdura di stagione**

Maxelâ

*Passione in carne*

# La Carne Dei Principi

FIORENTINA ALLA MAXELÂ/ANTICA .. 55/KG
extravergine e sale in fiocchi / aglio e rosmarino

COSTATA MAXELÂ/ANTICA ..... 45/KG
extravergine e sale in fiocchi / aglio e rosmarino

BISTECCONE MAXELÂ ..... 27
300GR CON SALSA CHIMICHURRI

GRAN BISTECCONE MAXELÂ ..... 36
400GR CON SALSA CHIMICHURRI

FILETTO DI FASSONA ALLA GRIGLIA ..... 25
CON SALE IN FIOCCHI E OLIO (200GR)
CIRCA CRUDA

FILETTO DI FASSONA ..... 28
CON FUNGHI PORCINI (200GR)
CIRCA CRUDA

SPEZZATINO DI FASSONA ..... 14
con purea di patate aromatizzata alle erbe

GRIGLIATA DI CARNE ..... 24
(SALSICCIA, POLLO, PANCETTA, PICANHA, COPPA)

PICANHA 500GR CON ..... 40
SALE IN FIOCCHI E OLIO,
servita su piastra calda

ASADO CON SALSA CHIMICHURRI ..... 24
400GR

# Gli Hamburger Di Fassona con chips

Speziati e serviti con pane di sesamo (panificio Trilly) oppure serviti al piatto

CHEESE BURGER + CHIPS ..... 15
formaggio, insalata, pomodori, ketchup, maionese

CRÍSPY BURGER + CHIPS ..... 15
bacon croccante, cipolla stufata, insalata, ketchup, maionese

GRANDE CHEESE BURGER + CHIPS ..... 18
scamorza, insalata, pomodoro, pancetta, uovo e salsa hamburger

# Il Pollo

TAGLIATA DI POLLO ALLA PIASTRA ..... 14
su un letto di rucola, pomodorini , cipolla rossa e origano.

# Interiora

ROGNONE TRIFOLATO ..... 14

CERVELLA FRITTE ..... 15

Congelato ***Pollo, Rognone, Cervello** (a seconda delle disponibilitò alcuni prodotti possono essere congelati)
**Per informazioni sugli allergeni chiedere al personale**
Il ristorante Maxelà lavora con **frutta e verdura di stagione**

Maxelâ

*Passione in carne*

## Tagliate di Fassona 200 gr

NUDA CON EXTRAVERGINE E SALE IN FIOCCHI ..... 15

CON FUNGHI PORCINI ..... 20

CON CIPOLLA CARAMELLATA, NOCI E CREMA DI ACETO BALSAMICO ..... 16

CON PESTO E GRANELLE DI PISTACCHIO ..... 16

## Fonduta

Solo durante la settimana

FONDUTA DI FORMAGGIO (CARNE, VERDURE) ..... 25
prezzo per persona

## Porky's

SALSICCIA DEL MAXELA (SALSICCIA CON GORGONZOLA PICCANTE IN ROSSO) ..... 14

SALSICCIA ALLA GRIGLIA (3 pz) ..... 10

## Contorni e piatti vegetariani

PATATE AL FORNO CON LA BUCCIA E SPEZIE ..... 5

CANNELLINI CON EVO E SALVIA ..... 5

VERDURE GRATINATE ..... 6

RATTATOUILLE ..... 6

VERDURE ALLA GRIGLIA ..... 6

INSALATA VERDE/MISTA ..... 4

CIPOLLA CON ACETO BALSAMICO ..... 6

CHIPS ..... 5

Ci impegniamo sempre a fornirvi e servirvi la **carne di Fassona** di prima qualità, protagonista indiscussa del nostro menù. Tuttavia, quando questa tipologia non è disponibile, preferiamo scegliere una tipologia di carne diversa, ma sempre di eccelsa qualità.

**Per informazioni sugli allergeni chiedere al personale**
Il ristorante maxelà lavora con **frutta e verdura di stagione**

Maxelâ

*Passione in carne*

# Bar Maxelâ

ACQUA POTABILE TRATTATA ..... 2

COCA-COLA ..... 3,50

COCA-COLA ZERO ..... 3,50

ARANCIATA ..... 3,50

BIRRA MORETTI 33 CL ..... 3,50

BIRRA MORETTI 66 CL ..... 7

BIRRA ARTIGIANALE 75 CL ..... 15

CAFFÈ ..... 2

CAFFÈ CORRETTO ..... 3

GRAPPA BIANCA ..... 3,50

GRAPPA BARRIQUE ..... 5

WHISKY ..... 5

WHISKY TALISKER ..... 8

RUM ..... 5

LIMONCINO ..... 3,50

SAMBUCA ..... 3,50

AMARI ..... 3,50

PASSITO DI PANTELLERIA (CALICE) ... 4,50

GIN TONIC ..... 8

# Vini Calice

VINO FERMO ..... 5

LAMBRUSCO ..... 4

PROSECCO ..... 5

# Il servizio da asporto

Ristorante Macelleria Maxelâ - passione in carne offre ottimi tagli di carne fassona pronti per essere mangiati a casa.
La fassona è rinomata per essere carne a basso contenuto di grasso, tenera, gustosa e nutriente. Selezioniamo la nostra carne da piccole aziende agricole di Alba in Piemonte nel rispetto della natura e del territorio.

Porta il Maxelâ - Passione in Carne a casa tua.

Non solo pane € 2
Tutte le nostre proposte sono realizzate con prodotti freschi di stagione e possono subire variazioni per disponibilità