

MADÌA

cucina e natura

ì

CUCINA

Benvenuti da MADIA, dove l'esperienza culinaria è un viaggio attraverso le stagioni, il nostro menu riflette l'essenza mutevole della natura, lei sceglie gli ingredienti, noi li interpretiamo e li racchiudiamo nei nostri piatti mettendoci le nostre conoscenze e ricordi.

Primavera 2024

Il pane che vi serviamo è fatto da noi. Utilizziamo il nostro lievito madre naturale e farine di grano coltivato in Valsamoggia.

L'olio extravergine di oliva in assaggio è un monocultivar di oliva Itrana prodotto ad Alatri (Frosinone).

Acqua Microfiltrata € 2,00

Servizio e coperto € 4,50

Animelle, liquirizia, agretti, rafano € 13,00

Coniglio, porro, maionese, erba cipollina, cracker al carbone vegetale € 12,00

Asparagi, verdure di stagione, salsa tamari, anacardi € 12,00

Calamaro, brodo di pesce, aglio, peperoncino, maggiorana, capperi, colatura di alici € 14,00

Spaghetti, sarde, scalogno, uvetta, Pignoletto, aneto, pane alle erbe € 16,00

Rigatoni, ragù di cortile, bietola, robiola, aglio nero, acetella € 17,00

Riso, lingua di bovino, carciofi, gruè di cacao, fondo bruno € 16,00

Tortello, ricotta, limone, menta, pecorino, fave, caffè € 16,00

Cotoletta di vitello, Parmigiano Reggiano, prosciutto crudo, patate € 22,00

Carrè di agnello e il suo fondo, cipollotto, fave, bagna cauda, cerfoglio € 24,00

Carciofo in tre preparazioni: ripieno di pane, Parmigiano Reggiano, prezzemolo e aglio; salsa all'uovo, nocciole; i suoi gambi fritti e il suo brodo € 18,00

Dentice, fagiolini, zabaione, acqua di mare, foglia d'ostrica € 22,00