

Maccheria

Pastificio con cucina

Quaderno
di cucina



Ravioles della
Val Varaita



le tagliamo
a mano

Pappaderlla all'uovo
chiusa a mano



le chiudiamo
a mano

La pasta la prepariamo fresca tutti i giorni
rigorosamente a mano, come una volta!

CI PRESENTIAMO

Benvenuto in Maccheria!

Sei venuto a mangiare in un pastificio con cucina e ci teniamo a dirti che la cosa di cui andiamo più fieri è che la pasta la prepariamo fresca tutti i giorni e rigorosamente a mano, come si faceva una volta. Anche le nostre ripiene le chiudiamo a mano, una ad una, con tanto amore.

Ci siamo ispirati ai pranzi della domenica in famiglia, quelli a casa della nonna, con l'immane primo piatto di pasta fresca fatta a mano su una spianatoia di legno la mattina stessa.

Qui in Maccheria celebriamo la cucina italiana, tutta quanta, e ti proponiamo i più grandi classici della tradizione, con un occhio di riguardo per quella piemontese, ma non ti nascondiamo che ogni tanto ci piace anche essere un po' creativi.

Tutto quello che vi serviamo lo produciamo in casa, facciamo tutto qui in Maccheria, seguendo la stagionalità delle materie prime.

Buon inizio e mi raccomando, non dimenticarti di fare scarpetta che ci offendiamo!

Maccheria
Pastificio con cucina

*Il piattone
della Nonna*



*La pappardella
ripiena al tartufo*



*Le polpette di
Nonna Bianca*



Antipasti

L'antipasto misto piemontese

IL PIATTONE DELLA NONNA 🌾

La tradizione piemontese a tavola: battutina di Fassona di Cuneo con scaglie di Grana Padano, insalata russa con tonno, vitello tonnato con frutti di capperi e giardiniera in agrodolce | 16

Allergeni: 3-4-7-12

Piattone abbondante | +8

IL MARE IN INSALATINA 🌾 🍷

Tiepida insalatina di mare con gamberi, polpo, seppie, pomodorini datterini, olive taggiasche, patate e olio al basilico fresco | 14

Allergeni: 2-4-14

L'OVETTO TARTUFATO 🌿 🌾

Uovo cotto a bassa temperatura su cremoso di patate con fonduta al Grana Padano e crumble di nocciola Piemonte al tartufo nero | 14

Allergeni: 3-7-8

Aggiungi tartufo nero fresco | +5

LA BATTUTA DEL MARGARO 🌾

Battuta di Fassona al coltello con colatura al Castelmagno, misticanza e crumble di nocciole | 12

Allergeni: 7-8

Aggiungi tartufo nero fresco | +5

IL VITEL TONNÈ "cotto al rosa" 🌾 🍷

Vitello tonnato con cottura al rosa e frutti di capperi | 12

Allergeni: 3-4-12

IL DUETTO DELLA TRADIZIONE 🍷

Giardiniera in agrodolce e insalata russa con tonno fatta in casa servite con caldo pane tostato | 10

Allergeni: 1-3-4

LA "PARMICIANA" come la si faceva una volta 🌿

Parmigiana di melanzane ricetta originale, proprio come si faceva una volta | 11

Allergeni: 1-7

La pasta fresca ripiena "chiusa a mano"

Specialità
Maccheria

I PLIN DI CARBONARA

Ravioli del plin chiusi a mano con ripieno di salsa alla carbonara al burro di
guanciale | 14

Allergeni: 1-3-7

LA PAPPARDELLA RIPIENA AL TARTUFO

Pappardella all'uovo chiusa a mano e farcita con succulento ripieno di
cremoso al Parmigiano Reggiano 36 mesi, Culatello modenese e patate e
nappata al burro nocciola e timo guarnita poi con sottilissime
fettine di tartufo nero | 18

Allergeni: 1-3-7



I TORTELLONI DI MAGRO

Tortelloni all'uovo con impasto sfogliato al prezzemolo e basilico chiusi a
mano Con ripieno di Seirass ed erbe su fonduta di Parmigiano Reggiano e
spolverata di pistacchi | 14

Allergeni: 1-3-7-8

LE CARMELLE DI MARE

Caramelle all'uovo chiuse a mano con ripieno di branzino al profumo di limone
amalfitano in salsa di gamberi alla francese e ricoperte da pangrattato al prezzemolo | 15

Allergeni: 1-2-3-4-7

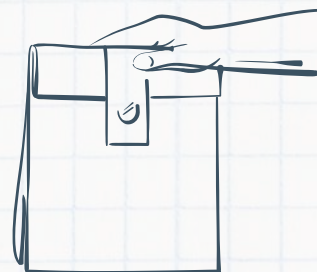
GLI AGNOLOTTI DEL PIEMONTE

Agnolotti della tradizione chiusi a mano con ripieno di Fassona piemontese al sugo
d'arrosto fatto in casa | 13

Allergeni: 1-3-7-9-12

Lo saperi?

**PUOI ORDINARE LA NOSTRA
PASTA FRESCA E GUSTARLA
DIRETTAMENTE A CASA TUA!**



La pasta fresca "lavorata a mano"

LE FETTUCINE "QUARANTADUE"

Fettuccine quarantadue tuorli tagliate a mano al ragù di Fassona di Cuneo in lenta cottura e mantecate al Parmigiano Reggiano Vacche Rosse | 14

Allergeni: 1-3-7-9-12



GLI SCIALATIELLI AMALFITANI

Scialatielli campani con impasto sfogliato al basilico come da ricetta originale IGT tagliati a mano con cozze, vongole, gamberi e polpo in salsa di pomodoro | 17

Allergeni: 1-2-3-4-7-12-14

LA LASAGNA "SETTE SFOGLIE"

Sette strati di pasta fresca all'uovo verdi condite con ragù alla bolognese e cremosa besciamella | 14

Allergeni: 1-3-7-9

LE RAVIOLES DELLA VAL VARAITA

Gnocchi fatti a mano con impasto al Toumin dal Mel ricoperti da Parmigiano e caldo burro fuso noisette | 14

Allergeni: 1-3-7

Aggiungi tartufo nero fresco | +5

Piatto tipico di Melle!

LE CHICCHE DI LEGUMI

Gnocchetti di patate e lenticchie di Castelluccio fatti a mano in salsa di peperoni arrostiti, mandorle croccanti e capperi fritti | 13

Allergeni: 1-8

*Richiedi la
porzione
abbondante +3
(escluse Pappardella e Lasagna)*

*Pasta
artigianale
senza glutine | +2*



Secondi

IL FILETTO LARDELLATO

Filetto di Fassona km0 avvolto da croccante pancetta con patate arrostiti alle erbe e salsa demi-glace | 25

Allergeni: 1-12

Aggiungi il tartufo nero fresco | +5

LA GUANCETTA BRASATA

Tenere guancette di bovino brasate al Nebbiolo e cotte a bassa temperatura servite su soffice purea di patate montata | 19

Allergeni: 7-8-9-12

IL BRANZINO ALLA LIGURE

Filetto di branzino con patate, olive taggiasche e pomodorini al profumo di limone e basilico fresco arrostiti in forno | 18

Allergeni: 4

LE COSCETTE DELLA DOMENICA

Tenere cosce di pollo a bassa temperatura e poi ripassate in forno accompagnate da peperoni e patate aromatizzate | 16

Allergeni: 7

LE POLPETTE DI NONNA BIANCA

Polpette tenerissime e gustose di carne macinata che prepariamo secondo la ricetta segreta di nonna Bianca servite su pane bruschettato in sugo di pomodoro e piselli | 15

Allergeni: 1-3-7

LA CASSARÒLA DEL CONTADIN

Toma di Melle filante al cartoccio accompagnata da patate aromatizzate al rosmarino, peperoni arrostiti e spinaci | 14

Allergeni: 7

Contorni

VERDURE MISTE

Piatto con spinaci saltati, patate al forno e peperoni arrostiti | 10

SPINACI SALTATI

All'olio extra vergine | 6

PATATE AL FORNO

Al profumo di rosmarino | 6

PEPERONI ARROSTITI

All'olio di basilico | 6

Esperienze Maccheria

Minimo 2 persone

MENÙ dei Maccari

L'ANTIPASTO DELLA NONNA

Battutina di Fassona di Cuneo con petali di Grana Padano

Insalata russa della tradizione

Vitello tonnato con frutti di capperi

Giardiniera in agrodolce

Allergeni: 3-4-7-12

I PLIN DI CARBONARA

Ravioli del plin chiusi a mano con ripieno di salsa alla carbonara al burro di guanciale

Allergeni: 1-3-7

LE POLPETTE DI NONNA BIANCA

Polpette tenerissime e gustose di carne macinata che prepariamo secondo la ricetta segreta di nonna

Bianca servite con pane bruschettato in sugo di pomodoro e piselli

Allergeni: 1-3-7

IL TIRAMISÙ DEI MACCARI

Unico e inimitabile, savoiardi imbevuti nel caffè fatto con la moka,

crema al mascarpone e spolverata finale di cacao

Allergeni: 1-3-7

35

MENÙ Tradizionale

IL VITEL TONNÈ "COTTO AL ROSA"

Vitello tonnato con cottura al rosa e frutti di capperi

Allergeni: 3-4-12

GLI AGNOLOTTI DEL PIEMONTE

Agnolotti della tradizione chiusi a mano con ripieno di Fassona piemontese al sugo d'arrosto fatto in casa

Allergeni: 1-3-7-9-12

LA GUANCETTA BRASATA

Tenere guancette di bovino brasate al Nebbiolo e cotte a bassa temperatura

servite su soffice purea di patate montata

Allergeni: 7-8-9-12

PANNA COTTA '900

La ricetta originale piemontese delle Langhe servita con salsa al caramello

Allergeni: 3-7

29

Vini al calice

BOLLICINE

ALTA LANGA BRUT

Cuvage – Piemonte | 7

ROSSI

BARBARESCO DOCG RISERVA

Sarotto – Piemonte | 8

NEBBIOLO LANGHE DOC “NATIVO”

Sarotto - Piemonte | 7

BARBERA D’ALBA “BRICCOMACCHIA”

Sarotto - Piemonte | 6

BIANCHI

PROSECCO VALDOBBIADENE

Villa Sandi – Piemonte | 6

GAVI DOCG “BRIC SASSI”

Cantine di Briamara – Piemonte | 6

ARNEIS LANGHE DOC “RUNCNEUV”

Sarotto – Piemonte | 6

*Vini ospiti: scopri le proposte
della settimana!*

Le birre - Carrù

BOGIA NEN Birra Origine Piemonte

Birra Carrù 33 cl. | 6.5

Dorata e lievemente torbida, è una Saison originale prodotta con materie prime piemontesi. Ha profumi speziati e un'aromaticità pungente, secca e dissetante. Il corpo è medio e la schiuma persistente.

VIA RIPA IPA

Birra Carrù 33 cl. | 6.5

Ambrata, dai riflessi rubino, è una Red Indian Pale Ale. I profumi sono quelli di resina e agrume dei luppoli, mentre note erbacee e un amaro finale ben bilanciato abbracciano il palato. Il corpo è medio e la schiuma persistente.

BOMBARDINA Doppio Malto

Birra Carrù 33 cl. | 6.5

Dorata e limpida è una Tripel d'ispirazione belga. Avvolge la bocca con il dolce del malto e la sua struttura eclettica. Sul finale i luppoli da aroma e da amaro costruiscono l'equilibrio giusto, chiamando un nuovo sorso. La schiuma è compatta e persistente.

BLANCHE 🍷 Bianca

Birra Carrù 33 cl. | 6.5

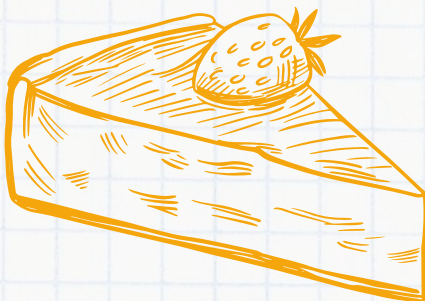
Bianca, lievemente torbida, è una Blanche fresca e leggera. Al naso spiccano le note agrumate della scorza d'arancio, che si ritrovano anche in bocca, insieme a quelle speziate del coriandolo. Buona acidità sul finale della bevuta.

Bevande

BIBITE | 4

ACQUA Naturale/Frizzante 75 cl. | 2.5

ACQUA Naturale/Frizzante 50cl. | 2



C'È SOLO UN MODO PER CONCLUDERE IN BELLEZZA UN PASTO: IL DESSERT!

Chiedi la carta dedicata al nostro Staff e lasciati tentare dalle sorprendenti e intense sfumature di dolcezza.

*Sei amante degli abbinamenti perfetti?
Per ogni dessert ti suggeriamo un vino attentamente selezionato
che renderà l'assaggio ancora più inebriante.*

LA VITA È DOLCE SE GLIELO CONCEDI!



Vegetariano



Vegano



Senza glutine



Senza lattosio

Pane e servizio | 2

*La maggior parte delle nostre pietanze può essere servita anche in versione
Gluten Free. Per maggiori dettagli potete rivolgervi al personale di sala.*



1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati - 8 frutta a guscio - 9 sedano
10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo - 13 lupini - 14 molluschi

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni, pertanto si invitano le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni al personale. In mancanza di prodotto fresco verrà servito del pesce di ottima qualità conservato a -18°.

SEGUICI!
@maccheria  

Maccheria
Pastificio con cucina