

CASAMADRE

*John Restaurant*

MENU

# BENVENUTI AL RISTORANTE DI CASA MADRE,

accomodatevi  
e godetevi il viaggio.

Tradizione,  
lavorazioni contemporanee  
e prodotti di ricercata qualità,  
vi porteranno a spasso  
tra le eccellenze enogastronomiche italiane,  
battendo sentieri di gusto e creatività.

A guidarvi in sala Salvatore Matarazzo e il suo Staff.

Cinque menu degustazione, ideati per offrirvi la più  
coinvolgente espressione dei sapori.

Buon viaggio,  
Chef Nicola Lanzi

\*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, negli alimenti somministrati, sono disponibili rivolgendosi al personale di sala. L'elenco degli allergeni è consultabile all'ultima pagina di questo Menu.



# I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

PER ACCOMPAGNARE I VOSTRI MENU  
AFFIDATEVI ALL'ESPERIENZA DEL NOSTRO MAÎTRE  
CHE SAPRÀ GUIDARVI NELLA SCELTA DEGLI ABBINAMENTI MIGLIORI  
IN BASE AI PIATTI SCELTI.



# LIGHT

## AMOUSE BOUCHE

### TAGLIATELLA

Insalatina di seppia allo yuzu, sedano e polvere d'olive

### PORK

Terrina di maiale, ananas alla vaniglia, scarole, pepe di schuan e mayo di soia e avocado

### NON È UNA NERANO

Sformato di candele, con zucchine alla mente in varie texture, pecora e conciato romano

## PETIT FOUR

€ 45

ABBINAMENTO VINI €20

La proposta è per tavoli completi



# TERRA

## AMOUSE BOUCHE

### PORK

Terrina di maiale, ananas alla vaniglia, scarole, pepe di schuan e mayo di soia e avocado

### DUCK

Anatra tiepida confit, sedano rapa, foglie e balsamico

## MINISTRA MARITATA

Rivisitazione della minestra napoletana, ravioli di faraona e il suo brodo

## CHI HA INCASTRATO ROGER RABBIT

Coniglio alle erbe di montagna impanato al panko, purea di carote all'anice e patata fondente

## UOVO

## PETIT FOUR

€ 65

ABBINAMENTO VINI €45

La proposta è per tavoli completi



# MARE

## AMOUSE BOUCHE

### PURPLE

Polpo alla plancia, patata viola, coulis di cipolla di tropea, barbabietola e zenzero candito

### CARBONARO D'ALASKA

In cottura pil pil, chutney di albicocche e peperoncini verdi

### AGLIO E OLIO

Linguine risottate con acciughe del cantabrico, peperone crusco e katsuobushi

### SPEZZATINO

Varie tipologie di pesce laccate al teriyaki, coulis di porro e aria di mare

### MOZZARELLA

### PETIT FOUR

€ 60

ABBINAMENTO VINI €40

La proposta è per tavoli completi



# ESPRESSIONE

## AMOUSE BOUCHE

### TAGLIATELLA

Insalatina di seppia allo yuzu, sedano e polvere d'olive

### FRESELLA 2.0

Astice al vapore, mayo al gaspacho, cocco e pomodori

### CRUDA E NOCCIOLA

Carne piemontese cruda, nocciola, blu stilton e asparagi

### RISO IN BIANCO

Risotto al lime, gamberi rossi, panna di bufala di nostra produzione e mandorle croccanti

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi giganti al ragu di gallinella e pettola di mozzarella

### VAPORIERA

Ricciola al vapore con salsa all'ortolana e caponata di verdure

### LIMONE E YOGURT

### PETIT FOUR

€ 75

ABBINAMENTO VINI €50

La proposta è per tavoli completi



# NICÒ FAI TU

Menu da 10 portate a libera interpretazione dello Chef.

€ 80

ABBINAMENTO VINI €50

La proposta è per tavoli completi





# INFO & ALLERGENI

Nei nostri piatti possono essere presenti ingredienti considerati allergeni.  
Si prega di informare il personale di sala di eventuali intolleranze o allergie.  
Gli ingredienti considerati allergeni, che possono essere presenti nelle nostre ricette:

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE  
COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI  
DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI**
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)**
- 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI  
E I LORO PRODOTTI**
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI  
A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA  
TOTALE**
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**

Tutti i nostri prodotti sono sottoposti al trattamento di abbattimento di temperatura per garantire e preservarne la freschezza e la salubrità degli stessi.

