

## Le nostre Carni

### Razza Piemontese (Fassona)

*Magra, nutriente e piena di gusto è la Fassona Piemontese, una delle razze italiane più pregiate che presenta una carne dalle caratteristiche uniche. La razza Piemontese fornisce una carne in cui tutti i tagli sono considerati nobili e di grande interesse culinario. Caratteristiche predominanti di questi bovini sono il manto bianco, la muscolatura della coscia particolarmente sviluppata ed una particolare tipologia di grasso sottocutaneo che consente un'alta resa alla macellazione. I nostri tagli provengono da femmine di Fassona macellate tra i 14 e i 16 mesi. I capi di razza bovina piemontese Fassona sono da considerarsi al primo posto tra quelli con una carne a bassissimo tasso di colesterolo.*



### Razza Chianina IGP

*Chiunque si affacci, anche solo di sguincio, al mondo della carne, ne ha sentito parlare. E se si parla di fiorentina alla brace, c'è un solo nome: Chianina. Il Gigante bianco della Valdichiana è un bovino di cui sono indubbe le origini italiane. Etruschi e Romani lo sceglievano per i cortei trionfali e per i sacrifici agli dei. E' davvero gigante: arriva ai 10 quintali ed è dotata di grande rapidità di crescita, riuscendo a crescere anche di 2 kg al giorno. Mica male. La fiorentina, ovviamente, è un taglio presente in tutti i bovini, ma è in questa razza che è particolarmente valorizzato. La Chianina ha una carne magra, con infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari che ne accentuano il sapore solo in soggetti molto grandi e prodotta da bovini maschi e femmine di pura razza e di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.*



## angelo feroci

*Le nostre carni sono approvvigionate giornalmente dalla macelleria Angelo Feroci sita in via della Maddalena 15, quasi di fronte alla chiesa della Maddalena. Fondata nei primi del Novecento da Angelo Feroci, il negozio era già rinomato dagli anni Venti, non soltanto a Roma. Nel 1924 Angelo Feroci venne premiato con una medaglia d'oro alla esposizione internazionale di Londra e con un'altra medaglia alla fiera internazionale di Roma. Dice la motivazione del premio: «Per carne macellata di finissima qualità».*

# Maxelâ

Ristorante Vineria

## Antipasti

<b>Stecco di caciocavallo fritto</b>	<b>€ 2,50 (1 pezzo)</b>
Caciocavallo Dop, lievito, farina, fecola di patate, sale, zucchero	
<b>Focaccia tradizionale barese</b>	<b>€ 3,50 (1 trancio)</b>
<b>Focaccia al formaggio di Recco Dop*</b>	<b>€ 3,50 (1 trancio)</b>
<b>Bruschetta al pomodoro e basilico</b>	<b>€ 4,00</b>
Pane, olio extra vergine d'oliva, pomodoro, basilico, sale	
<b>Crostini salsiccia scamorza e friggirelli</b>	<b>€ 5,00 (1 pezzo)</b>
Pane, salsiccia, scamorza affumicata, friggirelli, olio extra vergine d'oliva, sale	
<b>Fagioli all'uccelletto con pane croccante</b>	<b>€ 10,00</b>
Fagioli borlotti, pomodori ciliegini, peperoncino, aglio, olio extra vergine d'oliva	
<b>Medaglione di Caponata di melanzane tiepida con capperi, uvetta e pinoli</b>	<b>€ 10,00</b>
Melanzane, pinoli, uvetta sultanina, capperi, pomodori ciliegini	
<b>Parmigiana di melanzane</b>	<b>€ 10,00</b>
Melanzane, passata di pomodoro, mozzarella, Grana Padano DOP, pane grattugiato	
<b>Gâteaux di patate</b>	<b>€ 10,00</b>
Patate, mozzarella, Mortadella classica Bologna IGP, Grana Padano DOP, pane grattugiato	
<b>Tris di ricottine di Bufala</b>	<b>€ 10,00</b>
Ricottina alle noci, al tartufo, alle erbe	
<b>Tagliere di salumi di Manzo</b>	<b>€ 15,00</b>
Salame, Coscia stagionata, Bresaola della Valtellina IGP	
<b>Tagliere di salumi misti</b>	<b>€ 14,00</b>
Lonzino, salame, Mortadella classica Bologna Igp, salsiccia di cinghiale, Prosciutto San Daniele DOP	
<b>Tagliere di formaggi selezione Maxelâ</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Tagliere di Prosciutto di San Daniele Dop e mozzarella di Bufala DOP</b>	<b>€ 15,00</b>
Prosciutto di San Daniele DOP, mozzarella di Bufala DOP	
<b>Gran tagliere di salumi e formaggi e miele di castagno</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Mortadella e Parmigiano Reggiano DOP</b>	<b>€ 15,00</b>
Riccioli di Parmigiano Reggiano DOP, Mortadella classica Bologna Igp	
<b>Gran antipasto Maxelâ (fantasia dello chef)</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Culatello di Parma con burrata</b>	<b>€ 20,00</b>

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

Per il servizio e per il coperto non sono previsti costi aggiuntivi

\* Prodotto surgelato all'origine

## Carne cruda di Fassona

<b>Tartare all'Albese</b>	€ 11,00 (piccola)
Tartare di Fassona, insalata di lattuga, olio extra vergine d'oliva, pepe nero macinato, Sale Maldon	€ 20,00 (grande)
<b>Tartare Pugliese</b>	€ 13,00 (piccola)
Tartare di Fassona, insalata di lattuga, stracciatella, pomodori confit, olio extra vergine d'oliva, pepe nero macinato stracciatella, Sale Maldon	€ 23,00 (grande)
<b>Tartare alla francese</b>	€ 14,00
Tartare di Fassona, insalata lattuga, salsa Worcester, tabasco, senape, cetrioli, capperi, mezzanella al sale, uovo, olio extra vergine d'oliva, pepe nero macinato, sale Maldon	
<b>Tartare alle tre cipolle</b>	€ 13,00 (piccola)
Tartare di Fassona, tre consistenze di cipolla (bianca, rossa e gialla), pepe nero macinato, olio extra vergine d'oliva, sale Maldon	€ 23,00 (grande)
<b>Tartare delle Langhe</b>	€ 14,00
Tartare di Fassona, formaggio Castelmagno Dop, nocciole, salsa tartufata, pepe nero macinato, olio evo, sale Maldon	
<b>Tartare del macellaio</b>	€ 14,00
Tartare di Fassona, tabasco, cipolla rossa, pepe nero macinato, olio extra vergine d'oliva, sale Maldon	
<b>Tartare del macellaio con uovo</b>	€ 24,00 (grande)
Tartare di Fassona, uovo, tabasco, cipolla rossa, pepe nero macinato, olio extra vergine d'oliva, sale Maldon	
<b>Carpaccio EVO</b>	€ 14,00
Carpaccio di Piemontese, olio extra vergine d'oliva, pepe nero macinato, sale Maldon	
<b>Carpaccio rucola e grana</b>	€ 15,00
Carpaccio di Piemontese, olio extra vergine d'oliva, pepe nero macinato, Grana Padano stagionato Dop, rucola a mazzetti, sale Maldon	
<b>Misto di Fassona</b>	€ 22,00
<u>Tartare di Fassona</u> , insalata lattuga, olio extra vergine d'oliva, pepe nero macinato, salsa Worcester, tabasco, senape, cetrioli, capperi mezzanella al sale, <u>carpaccio di Piemontese</u> , rucola a mazzetti, Grana Padano stagionato Dop, sale Maldon	
<b>Tris di Tartare</b>	€ 25,00
<u>Tartare delle Langhe</u> : Tartare di Fassona, formaggio Castelmagno Dop, nocciole, salsa tartufata, pepe nero macinato, olio evo, sale Maldon - <u>Tartare alle tre cipolle</u> : Tartare di Fassona, tre consistenze di cipolla (bianca, rossa e gialla), pepe nero macinato, olio extra vergine d'oliva, sale Maldon - <u>Tartare esotica</u> : Tartare di Fassona, mango, tabasco, cipolla rossa, pepe nero macinato, olio extra vergine d'oliva, sale Maldon	

## Primi piatti

<b>Spaghettoni AJO, Ojo &amp; Peperoncino alla nostra maniera</b> Spaghettoni, aglio, peperoncino, olio extra vergine d'oliva	<b>€ 10,00</b>
<b>Spaghetti con rucola, pomodorini e Parmigiano Reggiano DOP</b> Spaghettoni, rucola, pomodori cilegini, olio extra vergine d'oliva, Parmigiano Reggiano DOP	<b>€ 10,00</b>
<b>Penne all'Arrabbiata</b> Penne, aglio, peperoncino, olio extra vergine d'oliva, passata di pomodoro, prezzemolo	<b>€ 10,00</b>
<b>Orecchiette* pomodorini e basilico</b> Orecchiette, pomodori datterino, olio extra vergine d'oliva, basilico, aglio	<b>€ 10,00</b>
<b>Parmigiana di melanzane</b> Melanzane, passata di pomodoro, mozzarella, Grana Padano DOP	<b>€ 10,00</b>
<b>Vellutata di carote con crostini di pane</b> Carote, pane	<b>€ 10,00</b>
<b>Minestra del giorno</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Rigatoni all'amatriciana</b> Rigatoni, olio extra vergine d'oliva, guanciale stagionato, pomodorini, peperoncino, passata di pomodoro, Pecorino Romano Dop	<b>€ 10,00</b>
<b>Pappardelle al ragù bianco di Fassona</b> Pappardelle all'uovo, ragù bianco di Fassona, carote, sedano, cipolla dorata, olio extra vergine d'oliva	<b>€ 12,00</b>
<b>Lasagna verde classica</b> Lasagna verde con carne di manzo, passata di pomodoro, mozzarella, Grana Padano DOP	<b>€ 12,00</b>
<b>Paccheri al pesto di pistacchio con guanciale e datterino</b> Paccheri, pistacchi, pomodori datterini, guanciale Amatriciano	<b>€ 13,00</b>
<b>Paccheri alla Norma</b> Paccheri, melanzane, pomodoro fresco, ricotta salata, basilico	<b>€ 13,00</b>
<b>Trofie con crema di pomodori secchi e burrata dell'Agropontino</b> Trofie, pomodori secchi, burrata dell'Agropontino, passata di pomodoro	<b>€ 14,00</b>
<b>Tortelloni ripieni con burrata di Andria*</b> Tortelloni di pasta all'uovo, burrata di Andria IGP, pomodori, basilico	<b>€ 15,00</b>
<b>Tortelloni ripieni con carciofi* alla gricia</b> Tortelloni di pasta all'uovo ripieni di carciofi, guanciale Amatriciano, Pecorino romano DOP, olio extra vergine di oliva	<b>€ 15,00</b>
<b>Spaghettoni di Gragnano Cacio e pepe</b> Spaghettoni di Gragnano, pecorino romano DOP, pepe	<b>€ 12,00</b>
<b>Spaghettoni di Gragnano alla Carbonara</b> Spaghettoni di Gragnano, guanciale Amatriciano, Pecorino romano DOP, uova	<b>€ 12,00</b>

## Secondi piatti

### Le nostre carni

<b>Tagliata di filetto al rosmarino</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Tagliata di filetto al Negramaro</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Tagliata di filetto al pepe verde</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Fiorentina di razza Piemontese (Fassona)</b>	<b>€ 5,40</b> (100 gr)
<b>Costata di razza Piemontese (Fassona)</b>	<b>€ 5,20</b> (100 gr)
<b>Fiorentina di razza Chianina IGP</b> 	<b>€ 6,20</b> (100 gr)
<b>Costata di razza Chianina IGP</b> 	<b>€ 5,90</b> (100 gr)
<b>Filetto di manzo grill</b>	<b>€ 10,00</b> (100 gr)
<b>Gran grigliata Maxelâ (minimo 2 pax)</b> Bombette, pollo, filetto di manzo, salsiccia, patate grigliate	<b>€ 30,00</b>

### I Nostri Hamburger

<b>Hamburger di Piemontese (Fassona) classico con patate speziate</b> 200 gr. manzo macinato di razza Piemontese, lattuga, pomodoro, patate speziate	<b>€ 14,00</b> (200 gr)
<b>Hamburger di Piemontese (Fassona) cheese con patate chips</b> 200 gr. manzo macinato di razza Piemontese, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla, patate chips	<b>€ 15,00</b> (200 gr)
<b>Hamburger di Chianina IGP</b>  <b>con patate stick</b> 200 gr. manzo macinato di razza Chianina, lattuga, pomodoro, cipolla, patate stick	<b>€ 16,00</b> (200 gr)
<b>Hamburger di Chianina IGP</b>  <b>Gran Crispy con patate chips</b> 200 gr. manzo macinato di razza Chianina, bacon grigliato, lattuga, pomodoro, cipolla, patate chips	<b>€ 18,00</b> (200 gr)
<b>Hamburger doppio vegetariano con patate chips</b> 250 gr. verdure grigliate con scamorza, lattuga, pomodoro, cipolla, patate chips	<b>€ 16,00</b> (250 gr)

# Maxelâ

Ristorante Vineria

## I secondi piatti Maxelâ

<b>Filetto Maxelâ con funghi porcini, salsa al tartufo nero e guanciale</b> 200 gr. filetto di manzo, funghi porcini, salsa al tartufo nero, guanciale Amatriciano	€ 30,00
<b>Straccetti di manzo con rughetta e Parmigiano Reggiano Dop</b> 200 gr. filetto di manzo, funghi porcini, salsa al tartufo nero, guanciale Amatriciano	€ 15,00
<b>Saltimbocca alla romana con patate speziate</b> Megatello di vitello, Prosciutto San Daniele DOP, salvia, patate speziate	€ 15,00
<b>Polpette di manzo al sugo</b>	€ 12,00
<b>Pollo alla diavola</b>	€ 14,00
<b>Tagliata di pollo alla Maxelâ con patate speziate</b>	€ 14,00
<b>Petto di pollo agli agrumi con patate speziate</b>	€ 14,00
<b>Scamorza affumicata alla piastra con prosciutto crudo di San Daniele Dop</b>	€ 13,00
<b>Fegatini Maxelâ</b>	€ 10,00
<b>Cotoletta alla Milanese (Orecchia di elefante)</b> Costoletta di manzo, pan grattato, uovo, burro (per la cottura)	€ 5,20 (100 gr)
<b>Fondue Bourguignonne (su prenotazione minimo 2 pax)</b> Filetto di manzo a cubetti, salse varie (maionese, salsa verde, salsa all'aglio)	€ 60,00

## Il Maiale del Maxelâ

<b>Ribs Maxelâ in salsa barbecue con patate stick</b> <i>Novità!</i>	€ 15,00
<b>Costine di maiale alla birra Ichnusa non filtrata con patate al forno</b> <i>Novità!</i>	€ 15,00
<b>Stinco di maiale arrosto con purè di patate</b> <i>Novità!</i>	€ 15,00
<b>Braciole di collo di maiale alla griglia con patate al forno</b> <i>Novità!</i>	€ 15,00
<b>Zampina di salsiccia di maiale con patate al rosmarino</b>	€ 12,00
<b>Bombette Maxelâ (specialità pugliesi)</b> Involtini di capocollo di maiale ripieni di scamorza e caciocavallo con nduja, zucchine o scamorza	€ 14,00

# Maxelâ

Ristorante Vineria

## Insalatone

<b>Sfiziosa</b>	€ 12,00
Insalata lattuga, Prosciutto cotto, pomodori secchi, olive, mela verde, carote	
<b>Parisiene</b>	€ 12,00
Insalata misticanza lattuga romana, spinacino, avocado, pera, mais, pecorino fresco, carote	
<b>Light</b>	€ 12,00
Insalata lattuga, tonno, mais, pomodorini pachino, noci	
<b>Fantasia</b>	€ 12,00
Insalata misticanza, lattuga romana, spinacino, tacchino arrosto, Pecorino Romano	
<b>Caesar salad di pollo</b>	€ 12,00
Pollo grigliato, lattuga romana, pomodorini, crostini di pane, bacon, Grana Padano Dop, Caesar dressing	
<b>Exotica</b>	€ 12,00
Insalata lattuga, Mozzarella di Bufala Dop, salmone affumicato, avocado, pompelmo rosa	
<b>Padana</b>	€ 12,00
Insalate miste, prosciutto crudo, formaggio Grana Padano Dop, pere	
<b>Insalata Greca – Greek Salad</b>	€ 12,00
Lattuga iceberg, pomodorini ramati, cetrioli, olive nere Greche, cipolla rossa, origano, olio extra vergine di olive, feta	

## Contorni

<b>Patate al forno</b>	€ 5,00
<b>Patate sfoglia fritte</b>	€ 5,00
<b>Verdure alla griglia</b>	€ 5,00
<b>Cicoria in padella</b>	€ 5,00
<b>Spinaci*</b>	€ 5,00
<b>Insalata mista</b>	€ 5,00
<b>Purè di patate</b>	€ 5,00

## Baby menu

<b>Pasta al pomodoro e bibita</b>	€ 10,00
<b>Petto di pollo grigliato, patatine fritte e bibita</b>	€ 10,00
<b>Hamburger di Fassona, patatine fritte e bibita</b>	€ 12,00

# Maxelâ

Ristorante Vineria

## Pizzeria

### “La Fresina”

(Pizza gourmet, lievitata 72 ore e cotta due volte)

<b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella, grana grattugiato, basilico	€ 10,00
<b>Bufala</b> Pomodoro, mozzarella, mozzarella di Bufala DOP, grana grattugiato, basilico	€ 14,00
<b>Maxelâ</b> Pomodorini, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di Grana, basilico, origano	€ 12,00
<b>Primavera</b> Pomodorini, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana, basilico, origano	€ 12,00
<b>Campagnola</b> Pomodorini, mozzarella, verdura ripassata piccante, salsiccia, scaglie di Grana	€ 12,00
<b>Estiva</b> Pomodorini, mozzarella, basilico, zucchine, salmone affumicato, origano	€ 14,00
<b>Vegetariana</b> Pomodorini, mozzarella, basilico, verdure miste, scaglie di Grana, origano	€ 13,00
<b>Boscaiola</b> Pomodorini, mozzarella, basilico, salsiccia, funghi champignon, scaglie di Grana	€ 12,00
<b>Calabrese</b> Pomodorini, mozzarella, basilico, salame piccante, funghi champignon, scaglie di Grana	€ 12,00
<b>Mortadella</b> Pomodoro, mozzarella, stracciatella, mortadella di Bologna IGP, pistacchi	€ 13,00
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, mozzarella, basilico, prosciutto crudo, funghi champignon, carciofi, olive	€ 12,00
<b>Napoli</b> Pomodorini, mozzarella, basilico, acciughe, origano	€ 12,00
<b>Tonno e cipolla</b> Pomodorini, mozzarella, cipolla, tonno, basilico	€ 13,00
<b>Radicchio</b> Mozzarella, gorgonzola, radicchio, grana	€ 14,00
<b>Tricolore</b> Pomodorini, mozzarella, verdura ripassata	€ 11,00
<b>Quattro Formaggi</b> Mozzarella, gorgonzola, grana, scamorza affumicata, basilico	€ 14,00
<b>Nduja</b> Pomodorini, mozzarella, Nduja, grana	€ 14,00
<b>Delizia di bosco</b> Mozzarella, funghi porcini, grana, basilico	€ 14,00



# Maxelâ

Ristorante Vineria

<b>Affumicata</b> Mozzarella, scamorza affumicata, speck, rucola, grana, basilico	€ 14,00
<b>Francese</b> Pomodoro, mozzarella, formaggio alle erbe Cantadou, bacon	€ 14,00
<b>Rustica</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, basilico	€ 12,00
<b>Americana</b> Pomodorini, mozzarella, wurstel, patatine	€ 10,00

## Dessert e Frutta

<b>Tiramisù Maxelâ</b>	€ 7,00
<b>Torta di mele Maxelâ</b>	€ 7,00
<b>Canestrelli Maxelâ</b>	€ 7,00
<b>Latte fritto Maxelâ</b>	€ 7,00
<b>Tortino al cioccolato Maxelâ</b>	€ 7,00
<b>Bavarese al cioccolato Maxelâ</b>	€ 7,00
<b>Cheesecake Maxelâ</b>	€ 8,00
<b>Semifreddo al torroncino pralinato con croccantini di amaretti e salsa di amarena</b>	€ 9,00
<b>I sorbetti del Maxelâ (3 gusti)</b>	€ 8,00
<b>Ananas</b>	€ 8,00
<b>Ananas con gelato</b>	€ 9,00
<b>Tagliata di frutta</b>	€ 9,00
<b>Tagliata di frutta per 2 persone</b>	€ 16,00

## Birre alla spina

<b>Birra Ichnusa non Filtrata piccola</b> 0,20 Lt – Alcol 5,0 % Vol.	€ 5,00
<b>Birra Ichnusa non Filtrata media</b> 0,40 Lt – Alcol 5,0 % Vol.	€ 8,00

## Bibite in bottiglia

<b>Coca Cola - Coca Cola Zero</b>	€ 4,00
<b>Acqua tonica</b>	€ 4,00
<b>Aranciata amara S.Pellegrino/Aranciata Fanta</b>	€ 4,00
<b>Chinotto Neri</b>	€ 4,00
<b>Red Bull</b>	€ 5,00
<b>Acqua minerale 0,75 lt</b>	€ 4,00
<b>Birra nazionale italiana (0,33 Lt – Alcol 4°/ 8°)</b>	€ 6,00/ € 7,00

## Caffetteria

<b>Caffè espresso</b>	€ 2,00
<b>Caffè doppio</b>	€ 3,50
<b>Cappuccino</b>	€ 3,50
<b>Caffè americano</b>	€ 3,50

# Maxelâ

Ristorante Vineria

Caffè corretto	€ 4,00
Infusi /The	€ 3,50
<b>Liquori e amari</b>	
Amari	€ 6,00
Amaro importante "Jefferson"	€ 7,00
Limoncello	€ 6,00
Sambuca	€ 6,00
Sambuca artigianale "Colazingari"	€ 7,00
<b>Whiskey</b>	
J&B	€ 5,00
Ballantine's	€ 5,00
Glen Grant	€ 5,00
Jack Daniel's	€ 6,00
Talisker 10 years	€ 8,00
Laphroaig 10 years	€ 8,00
Baileys	€ 5,00
Oban 14 years	€ 8,00
<b>Rhum</b>	
Captain Morgan Black	€ 5,00
Matusalem 15 years	€ 6,00
Zacapa 23 years	€ 9,00
Legendario age 7 (Cuba)	€ 7,00
Clément age 6 (Martinique)	€ 9,00
Diplomatico Gran Riserva (Venezuela)	€ 9,00
Ocumare age 12 (Amazonas)	€ 10,00
DosMaderas 5+5 years old (Spain)	€ 10,00
<b>Vodka</b>	
Skyy	€ 4,00
Belvedere	€ 8,00
Grey Goose	€ 10,00
Beluga	€ 12,00
<b>Cognac/Brandy</b>	
Calvados Foucart	€ 5,00
Metaxa age 5	€ 5,00
Hennessy	€ 8,00
Cardenal Mendoza Gran Riserva	€ 9,00
Courvoisier V.S.O.P	€ 10,00
<b>Grappa</b>	
Grappa bianca	€ 4,00
Grappa 903 barrique	€ 6,00
TreSOLITre Berta 2007	€ 15,00