



"La cucina è di per sè scienza, sta al cuoco farla diventare arte"

- Gualtiero Marchesi





LE FARFALLE NASCONO DAL TEMPO, DALLA PAZIENZA E DAL CAMBIAMENTO.

Da qualcosa di semplice e silenzioso prende forma
una bellezza leggera, capace di sorprendere
senza bisogno di eccessi.

È un processo fatto di equilibrio, cura e trasformazione.
Un percorso che ricorda da vicino ciò che accade
ogni giorno nella nostra cucina.

Da Mavalà, ogni piatto nasce così:
da ingredienti selezionati, lavorati con rispetto e attenzione,
per esprimere al meglio la loro essenza.

Nulla è lasciato al caso,
perché anche il dettaglio più piccolo può fare la differenza.

Come il battito d'ali di una farfalla,
il gusto è qualcosa di delicato ma intenso,
capace di lasciare un ricordo, un'emozione,
un momento da portare con sé.

MAVALÀ È QUESTO:

un'esperienza fatta di equilibrio, eleganza e passione,
dove ogni scelta è pensata per accompagnarti, con semplicità,
in un viaggio di sapori autentici.


Mavalà





MENÙ

ANTIPASTI

IL NOSTRO CLASSICO	10
Girello di vitello in salsa tonnata e capperi	
BATTUTA MAVALÀ	12
Battuta di Fassona al coltello, con rucola e grana	
POLPO DORATO	12
Polpo scottato con crema di zucchine e menta, gheriglie di mandorle	
TAGLIERE DELLA CASA	10
Tagliere di affettati misti e formaggi accompagnati da focaccia fatta in casa	

PRIMI

INCONTRO CREMOSO	12
Agnolotti con salsiccia, gorgonzola e noci	
ESSENZA MEDITERRANEA	14
Risotto con pomodorini confit, burrata e salsa al basilico	
IL TAGLIOLINO DELLA NONNA	12
Tagliolini al sugo d'arrosto	

SECONDI

BOCCONI DI TRADIZIONE	14
Arrosto con patate al forno	
ROSATO AI FRUTTI ROSSI	15
Tagliata di manzo con riduzione ai frutti rossi e verdure grigliate	
PIUMA NOBILE	18
Petto d'anatra all'arancia con patate viola mantecate	

CONTORNI

PATATE AL FORNO	4
VERDURE GRIGLIATE	4
zucchine, melanzane e peperoni grigliati	
VERDURE DELLO CHEF	4

DESSERT

TIRAMISÙ	5
Savoiaro, crema al mascarpone e riduzione al caffè	
CHEESECAKE	5
Cheesecake ai frutti di bosco e gocce di cioccolato fondente	
SFOGLIA D'AUTUNNO	5
Millefoglie con mele e cannella	





BIBITE

**COCA COLA, COCA COLA ZERO,
SPRITE, FANTA** 3

In lattina

COCA COLA, SPRITE, FANTA 4

In vetro

SODA 3

Lemon soda, orange soda, lemon soda
mojito, soda spritz

LURISIA 3,5

Gazzosa, limonata, chinotto, aranciata,
aranciata rossa

BIRRE ALLA SPINA

BIONDA P/M 3/5
Keiler

ROSSA P/M 3/5
Eku

BIRRE IN BOTTIGLIA

CLASSICHE 3,5

Becks
Menabrea
Moretti
Würzburger Hofbräu
Corona

SPECIALI 4

Tennent's
Ceres
Leffe

ANALCOLICHE 3,5

Becks

BAR

CAFFÈ 1,30

AMARI 3

GRAPPA E DISTILLATI 3,5

EXTRA

AFFOGATO AL CAFFÈ 3,5

SORBETTO 4

Alcolico

Analcolico 3





"I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti"

- Salvador Dalí



Il tempo vola...
in un momento
si ris-
dala



"Un luogo che non cambia, ma si lascia riscoprire"



...a
...all'anno
...is ante
...tutto
...ceat
...descent

...the more pages, cups of the



VINI ROSSI



BARBERA D'ALBA Dante Rivetti	3,5	15
BARBERA D'ASTI "REISS" Cascina Christiana	5	20
BARBERA MONTE GERBIDO La Masera	5	20
PINOT NERO La Magnolia	5	20
NEBBIOLO D'ALBA Le Terre	5,5	22
NEBBIOLO CANAVESE La Masera	6	26



BOLLICINE



PROSECCO ROSATO DOC Conca D'Oro	3,5	15
PROSECCO DOC Conca D'Oro	3,5	15
PROSECCO DOCG Conca D'Oro	4	18
PROSECCO SUPERIORE DOCG Follador	6	26



VINI BIANCHI



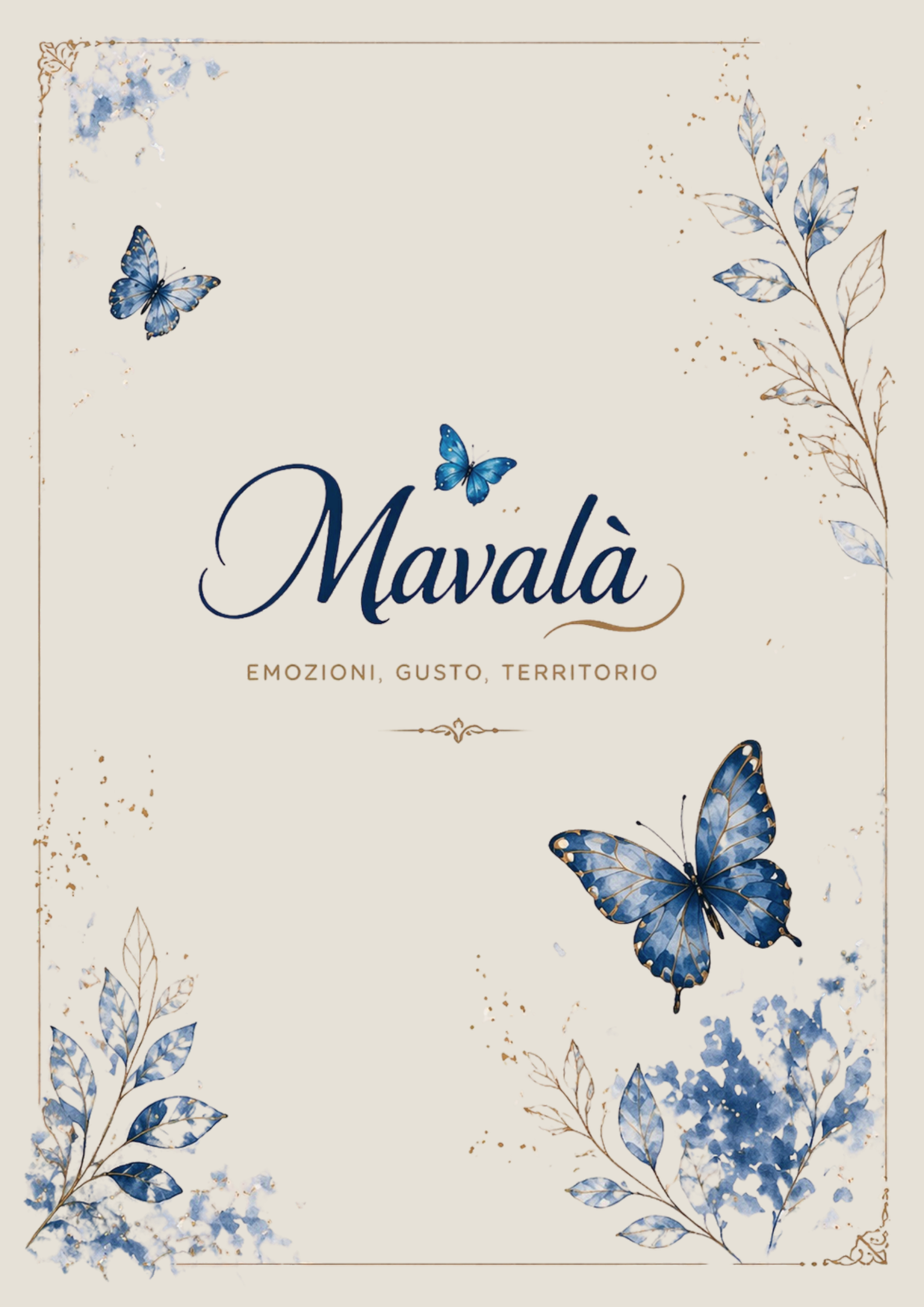
ARNEIS LANGHE Patrizi	3,5	15
VERMENTINO DI SARDEGNA Nuraghe Supramonte	3,5	15
TRAMINER Cormòns	4	18
ERBALUCE DI CALUSO "ANIMA" La Masera	5,5	22



VINI DOLCI



MOSCATO Manfredi	3	13
PASSITO RISERVA DOCG La Masera	6	30



Mavalà

EMOZIONI, GUSTO, TERRITORIO

ALLERGENI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



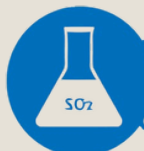
SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

