

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 12/04/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://padova.mymenu.it/ristoranti/alajmo>

Festa del papà

I Classici

5 portate	€ 120,00
Un percorso di 5 portate alla scoperta della cucina di Max Alajmo. Cappuccino a scelta + Cannelloni + Risotto + Coscia d'oca + Ducale (dolce)	
Cannelloni croccanti di ricotta e mozzarella di bufala con passata di pomodoro	€ 25,00
Cilindri croccanti e sapori cremosi della pizza ci invitano ad intingere nel pomodoro, risvegliano quell'istinto inconsapevole, proprio dei bambini	
Cappuccetto Rosa	€ 20,00
Il Cappuccetto Rosa dedicato a Mamma Rita si presenta con una crema di patate e barbabietola alla rosa e verdure di stagione.	
Cappuccino alla bolognese	€ 20,00
Il cappuccino alla bolognese racchiude forti sapori italiani in una crema leggera di patate, un classico ragù di carne, una passata di pomodoro e foglie di basilico.	
Cappuccino di seppie al nero	€ 22,00
Il cappuccino, rappresentato da un gusto semplice e avvolgente, si può paragonare a un tiramisù: la crema di patate si traveste da mascarpone e la seppia da caffè. Da mangiare pescando in fondo con un cucchiaino.	
Coscia d'oca in crosta di tartufo nero con millefoglie di verdure	€ 35,00
Un'interpretazione succulenta della coscia d'oca abbinata ad una golosa stratificazione vegetale	
Dotto in crosta di vongole	€ 25,00
Dotto in crosta di vongole con salsa di carote al curry	
Ducale al cioccolato	€ 14,00
Dedicato alla città di Venezia alterna il sapore del gianduia, del mascarpone e del caffè alla consistenza delicata del babà al rum	
Ricciola alla parmigiana	€ 25,00
Risotto allo zafferano con polvere di liquirizia	€ 35,00
Un dialogo tra due ingredienti simili e allo stesso tempo opposti: l'uno entra in bocca amaro e ne esce dolce, l'altro entra dolce e ne esce amaro; un inseguimento, una reale staffetta del gusto	

Big Max

Big Max	€ 18,00
Hamburger da 150 g, 80% manzo e 20% maiale, pane, lattuga, scamorza, cipolla stufata all'aceto balsamico, sfoglie di patate fritte in olio extravergine di oliva e ketchup fatto in casa	

Le Tartare

Tartare di Erminio con sfoglie di patate	€ 30,00
Specialità di papà Erminio preparata al momento e condita con quindici ingredienti	

Tartare vegetale di Rita con focaccia di riso nero	€ 18,00
Piatto totalmente vegano dedicato a Mamma Rita.	

PASQUA

Brigidino	€ 20,00
Uovo fondente con biscotto wafer brigidino su letto di paglia di cioccolato bianco con zucchero integrale Peso: 150g	

Pane e Olio

Olio extravergine di oliva - In.gredienti	€ 16,50
Un extravergine che combina note delicate ma anche intense, realizzato appositamente per i fratelli Alajmo. Si sposa con qualsiasi tipo di preparazione. 500 ml	

Pane di Max Bianco	€ 4,00
Un impasto con farina di grano duro della varietà Russello e lievito madre ad alta idratazione. 300 g	

Pane di Max Integrale	€ 4,00
Un impasto con farina integrale, semi misti e lievito madre ad alta idratazione. 300 g	

Dolci

Coppetta Bavarese ai tre cioccolati	€ 6,00
Monoporzione	

Coppetta Pazientina	€ 6,00
Monoporzione	

Coppetta Tiramisù Monoporzione	€ 6,00
Macaron 20 pz Lampone, cioccolato, caramello, pistacchio	€ 38,00
Macaron 8 pz Lampone, cioccolato, caramello, pistacchio	€ 18,00
Mignon Un assortimento di 12 mignon dalla pasticceria de Il Calandrino	€ 15,00
Tiramisù per 4 persone	€ 18,00

Creme Spalmabili

Crema Eccezionale Crema spalmabile alla nocciola e cacao, realizzata solo con ingredienti naturali e priva di conservanti. 350 g	€ 14,50
Crema Favolosa Crema spalmabile alla nocciola, realizzata con le migliori nocciole piemontesi e siciliane e priva di conservanti. 350 g	€ 15,50
Crema Ottimax Crema spalmabile a base di pistacchi e mandorle, senza conservanti. 250 g	€ 15,50

Torte da Credenza

Ea Zaeta Il tradizionale biscotto veneziano pensato nel formato di una torta. La farina di mais che conferisce il tipico colore giallo dà origine al nome: zaeti – gialletti e viene arricchita con pinoli, uvetta e ruhm. 400 g	€ 13,00
Sbrisoliona al Cacao Tipica della città di Mantova dove “brisa” significa briciola, la sbrisoliona al cacao è una torta secca all'olio extravergine di oliva e cioccolato. 300 g	€ 13,00
Sbrisoliona alla Vaniglia Tipica della città di Mantova dove “brisa” significa briciola, alleggerita utilizzando l'olio extravergine di oliva al posto del burro con una nota di vaniglia. 300 g	€ 13,00
Torta Fiocco Soffice e ariosa, preparata con farina di mais giallo, fava di tonka e vaniglia. 450 g	€ 15,00

Torta Gianduia € 15,00

La golosità del cioccolato gianduia unita alla leggerezza della farina di riso e dell'olio extravergine di oliva. 450 g

Torta Leone € 15,00

Nasce dall'amicizia dei fratelli Alajmo con Teo Musso del birrifico Baladin. Una torta che amalgama le note di cereali tostati, i sentori di cioccolato, fave di cacao e caffè della birra Leön con il cioccolato fondente in un impasto reso leggero grazie all'olio extravergine di oliva. 450 g

Torta Tigre € 15,00

Un omaggio al piatto icona di Massimiliano poiché realizzata con zafferano e polvere di liquirizia che in questa torta si uniscono al cioccolato. 450 g

Vini

Fugace 2016 – Podere Lentisco € 39,00

Gruner Veltliner Federspiel 2016 – Rudi Pichler € 32,00

Valpolicella Ripasso Rimedio Rosso 2015 – Selezione Alajmo € 58,00

Vieille France Brut Rosè sa – Albert Le Brun € 72,00

Cocktail in Bottiglia

Birre

Ambrata Amor € 4,00
33 cl

Bianca Amor € 4,00
33 cl

Scura Amor € 4,00
33 ml

Bibite

Acqua Mood Gassata € 3,00
810 ml

Acqua Mood Naturale € 3,00
810 ml

Cedrata Bionda Baladin € 2,50
200 ml

Cola Baladin € 2,50
200 ml

Ginger Rouge Baladin € 2,50
200 ml

Spuma Nera Baladin € 2,50
200 ml

FESTA DELLA DONNA

Focaccia Mimosa € 24,00
Una focaccia al burro con agrumi canditi, neroli, zafferano e mandorle. 450 gr

Mignon Mimosa € 14,00
Bigné con crema di tiramisù al limone. Confezione da 6 pezzi

San Valentino

Champagne - Collezione Alajmo 2018 € 56,00
