

Consegna a domicilio dal Venerdì alla Domenica  
IN TUTTI I COMUNI DELLA PROVINCIA DI BIELLA, VERCELLI E NOVARA

# MAIO COOKING BOX

LE COOKING BOX DEL **15 | 16 | 17** MAGGIO 2020

COOKING BOX

**I CLASSICI  
DI MAIO**

COOKING BOX

**TRADIZIONE &  
INNOVAZIONE**

COOKING BOX

**HEALTHY BUT  
WEALTHY**

NOVITÀ

COOKING BOX

**CREATIVO BY CHEF  
LUCA SEVESO**

Il menu gourmet da 5 portate firmato  
da Luca Seveso, Chef del Maio Restaurant  
di Piazza Duomo a Milano.

5 PORTATE

BURGER BOX

**CHEESEBURGER**  
CON PATATE AL FORNO

**KIDS BURGER**  
CON PATATE AL FORNO E CIAMBELLA

SCEGLI UN ETICHETTA  
DALLA NOSTRA

**CANTINA  
VINI**

E BIRRE ARTIGIANALI

ORDINA I PRODOTTI DELLA

**DISPENSA**

PASTA & RISO  
MACELLERIA  
PASTICCERIA  
GASTRONOMIA  
ACQUA

Consegna a Domicilio 10 €

LE CONSEGNE VENGONO EFFETTUATE VENERDÌ,  
SABATO E DOMENICA, IN TUTTI I COMUNI DELLA  
PROVINCIA DI BIELLA, VERCELLI E NOVARA

La consegna è gratuita per ordini superiori a 90 €



Per le prenotazioni confermate  
entro **Mercoledì 13/05/2020**  
sarà inclusa in omaggio una  
bottiglia di "Sior Berto Cuvée  
Metodo Charmat".

SEGUI **MAIOCOOKINGBOX** SU INSTAGRAM E FACEBOOK

MAIOGROUP  
FOOD & HOSPITALITY  
PASSION SINCE 1976

PER PRENOTAZIONI ED INFORMAZIONI

0161/858045 | [info@labettolahotel.com](mailto:info@labettolahotel.com)

VISITA IL SITO [maiocookingbox.com](http://maiocookingbox.com)

Scatta le foto dei tuoi piatti  
e inviale alle nostre pagine  
Facebook e Instagram  
[@MAIOCOOKINGBOX](https://www.instagram.com/MAIOCOOKINGBOX)  
le più belle verranno pubblicate





OGNI SETTIMANA TRE MENÙ DIFFERENTI

# Menù del 15 | 16 | 17 MAGGIO

ORDINA IL KIT COMPLETO, O SCEGLI LE PORTATE SINGOLE



NOVITÀ

COOKING BOX

## CREATIVO BY CHEF LUCA SEVESO

Il menu gourmet da 5 portate  
firmato da Luca Seveso,  
Chef del Maio Restaurant  
di Piazza Duomo a Milano.

€ **59**  
(escluso vini)

5 PORTATE

APERITIVO

Macarons al panettone e foie gras, limone robiola e basilico, piselli e salmone affumicato

INCLUSA UNA BOTTIGLIA DI Ferrari Maximum Brut Blanc de Blanc 375ml 18 €

ANTIPASTO

Parmigiana con capesante, provola e melanzane in vaso cottura 16 €

PRIMO

“Riso alla pilaff” con fricassea di gamberi e piccole verdure 14 €

SECONDO

Suprema di pollastrello nostrano con patate alla buccia arrosto,  
cipolline novelle e salsa tartufata 18 €

DESSERT

Crostatina di frolla alle mandorle, ganache al gianduia e lamponi 7 €

PANE DAL NOSTRO FORNO

VINO CONSIGLIATO IN ABBINAMENTO:

Langhe Arneis DOC Blangé Ceretto 2018 *Ceretto*

Giallo paglierino brillante, l'intenso naso di mineralità, quasi di grafite, con sentori di fiori bianchi integrati ai frutti tropicali,  
e per quella freschezza al palato che invita al sorso successivo. 18 €

MAIOGROUP  
FOOD & HOSPITALITY  
PASSION SINCE 1976

PER PRENOTAZIONI ED INFORMAZIONI

0161/858045 | [info@labettolahotel.com](mailto:info@labettolahotel.com)

VISITA IL SITO [maiocookingbox.com](http://maiocookingbox.com)

Scatta le foto dei tuoi piatti  
e inviale alle nostre pagine  
Facebook e Instagram  
@MAIOCOOKINGBOX  
le più belle verranno pubblicate





OGNI SETTIMANA TRE MENÙ DIFFERENTI

# Menù del 15 | 16 | 17 MAGGIO

ORDINA IL KIT COMPLETO, O SCEGLI LE PORTATE SINGOLE



COOKING BOX

## I CLASSICI DI MAIO

€ **29**  
(escluso vini)

I grandi classici della cucina Maio, che hanno fatto il successo dei ristoranti del gruppo.

ANTIPASTO

Flan alle verdure di stagione con vellutata al Taleggio e cialda croccante  
10 €

PRIMO

Lasagnette di grano saraceno con spinaci novelli, Toma Piemontese, bocconcini di Fassona e nocciole tostate  
12 €

SECONDO

Roast beef di manzo cotto a bassa temperatura e da noi affumicato con patate e dressing al rosmarino  
16 €

DESSERT

Torta della Nonna con crema al caffè 100% arabica Illy  
5 €

PANE DAL NOSTRO FORNO

VINO CONSIGLIATO IN ABBINAMENTO:

Dolcetto Langhe

2015 "Visadi" Clerico

Vino con profumi carichi di frutti rossi, lievemente speziato.

Al palato un bel equilibrio tra acidità e tannini

12 €

COOKING BOX

## TRADIZIONE & INNOVAZIONE

€ **29**  
(escluso vini)

La tradizione gastronomica sapientemente reinterpretata dai nostri chef.

ANTIPASTO

Le acciughe di Monterosso con patate al burro, guacamole dolce e pomodorini confit  
16 €

PRIMO

Ravioli del Plin al gorgonzola Gran Riserva Leonardi, vellutata al parmigiano, pere cotte, Barbera D'asti superiore e scaglie di mandorle tostate  
14 €

SECONDO

Stinco di maiale alla senape e miele con crema di mele e salsa al balsamico  
18 €

DESSERT

Piccoli babà fatti in casa al Ratafià alle ciliegie con frutti di bosco e salsa alla vaniglia  
5 €

PANE DAL NOSTRO FORNO

VINO CONSIGLIATO IN ABBINAMENTO:

Greco di Tufo

2017 Feudi di San Gregorio

Giallo con riflessi dorati, profumo intenso e persistente.

Al gusto si percepisce la mineralità del territorio

con una lieve punta acida.

10 €



OGNI SETTIMANA TRE MENÙ DIFFERENTI

# Menù del 15 | 16 | 17 MAGGIO

ORDINA IL KIT COMPLETO, O SCEGLI LE PORTATE SINGOLE



NOVITÀ

COOKING BOX

## HEALTHY BUT WEALTHY

Un'alternativa sana e di qualità studiata dai nostri chef e nutrizionisti.

€ **39**  
(escluso vini)

MENU DI PESCE

COOKING BOX

## I CLASSICI DI MAIO

Il menu "I grandi classici" nella sua variante più ricca con 5 portate.

€ **49**  
(escluso vini)

5 PORTATE

SPECIAL EDITION

APERITIVO

Torta con riccioli di verdure selezionate con crema di Maccagno Caseificio Rosso al timo

14 €

ANTIPASTO

Insalatina di seppie di Porto Santo Spirito con gamberi e verurine croccanti

16 €

PRIMO

Crespelle alla curcuma con ripieno di bietoline, pomodorini con mantecatura al sedano rapa

12 €

SECONDO

Filetto di orata del Mediterraneo in panatura di pomodori secchi e capperi di Pantelleria

18 €

DESSERT

Carpaccio di ananas marinato allo zenzero e noci caramellate

5 €

PANE DAL NOSTRO FORNO

VINO CONSIGLIATO IN ABBINAMENTO:

Franciacorta Rosè Contadi Castaldi

Spumante Metodo Classico con medio corpo, morbido e profumato. Affinato 24 mesi sui lieviti in bottiglia. Al palato sapido fruttato.

16 €

APERITIVO

Flan alle verdure di stagione con vellutata al Taleggio e cialda croccante

10 €

ANTIPASTO

Tartare di Fassone Piemontese con sedano croccante e scaglie di Grana Padano e olio extravergine d'oliva

14 €

PRIMO

Lasagnette di grano saraceno con spinaci novelli, Toma Piemontese, bocconcini di Fassona e nocciole tostate

16 €

SECONDO

Filetto di manzo Piemontese cotto a bassa temperatura agli aromi, cipolla rossa caramellata, patate al rosmarino e salsa al vino Gattinara Travagliani

20 €

DESSERT

Torta della Nonna con crema al caffè 100% arabica Illy

5 €

PANE DAL NOSTRO FORNO

VINO CONSIGLIATO IN ABBINAMENTO:

Dolcetto Langhe

2015 "Visadi" Clerico

Vino con profumi carichi di frutti rossi, lievemente speziato. Al palato un bel equilibrio tra acidità e tannini

12 €

MAIOGROUP  
FOOD & HOSPITALITY  
PASSION SINCE 1976

PER PRENOTAZIONI ED INFORMAZIONI

0161/858045 | [info@labettolahotel.com](mailto:info@labettolahotel.com)

VISITA IL SITO [maiocookingbox.com](http://maiocookingbox.com)

Scatta le foto dei tuoi piatti e inviale alle nostre pagine Facebook e Instagram @MAIOCOOKINGBOX le più belle verranno pubblicate





PROVA LE NOSTRE  
**BURGER BOX**  
CON 100% CARNE PIEMONTESE



COOKING BOX

**CHEESEBURGER**  
CON PATATE AL FORNO

€ 12

Crea il tuo hamburger homemade con i nostri ingredienti selezionati e il pane dal nostro forno.

Pane artigianale

Hamburger di manzo Piemontese mono porzione cotto a bassa temperatura con cheddarcheese a fette (da scaldare in forno a 180 gradi per 8 minuti)

Cetrioli in agrodolce (home made)

Pomodoro ramato fresco a fette

Bacon croccante

Lattuga fresca Piemontese

Cipolla caramellata (home made)

Ketchup / Maionese

Patate al forno

COOKING BOX

**KIDS BURGER**  
CON PATATE AL FORNO  
E CIAMBELE DONUTS

€ 9

Pane artigianale

Hamburger di manzo Piemontese mono porzione cotto a bassa temperatura

Cheddarcheese

Ketchup / Maionese

Patate al forno

Ciambella Donuts



PER COMPLETARE IL TUO ORDINE,  
SCEGLI UN'ETICHETTA DALLA NOSTRA

**CANTINA VINI**



**ROSSI**

Barbera del Monferrato  
2018 "Bricco del Conte"  
Castello di Uviglie € 7

Grignolino Monferrato  
Casalese Bes € 7

Gattinara  
Travaglini 2016 € 15

Bonarda dell'Oltrepò Pavese  
2018 Ca' di Frara € 8

**BIANCHI**

Muller Thurgau  
2017 Rittherof € 9

Greco di Tufo  
€ 10

Roero Arneis DOCG  
2018 Pescaja € 8

Chardonnay Sauvignon  
2017 Tra Donne Sole € 9

**BOLLICINE**

Moscato d'Asti  
Fattoria S. Giuliano € 8

Franciacorta Contadi Castaldi  
Rosè € 16

Villa Sparina Metodo Classico  
€ 12

Contratto Millesimato  
Pas Dosè € 13

Birra Menabrea 33 cl € 3

Birra Artigianale Matri Birrai  
Umbri al Farro 30 cl € 3,50

Birra Artigianale Matri Birrai  
Umbri IPA 30 cl € 3,50

MAIOGROUP  
FOOD & HOSPITALITY  
PASSION SINCE 1976

PER PRENOTAZIONI ED INFORMAZIONI  
**0161/858045** | [info@labettolahotel.com](mailto:info@labettolahotel.com)

VISITA IL SITO [maiocookingbox.com](http://maiocookingbox.com)

Scatta le foto dei tuoi piatti e inviale alle nostre pagine Facebook e Instagram @MAIOCOOKINGBOX le più belle verranno pubblicate





PRODOTTI D'ECCELLENZA E PREPARAZIONI ARTIGIANALI

# DISPENSA

PASTA & RISO, MACELLERIA, PASTICCERIA & GASTRONOMIA



## PASTA & RISO

Riso Fragrance  
bianco aromatico  
riseria Merlano 1kg  
3,90 €

Riso Orange integrale  
riseria Merlano 500g  
3,90 €

Riso Viola aromatico  
riseria Merlano 500g  
3,90 €

Riso Buono Carnaroli  
Tenuta la Mondina 1kg  
4,50 €

Spaghetto Oro pastificio  
Verrigni trafileatura in Oro  
per e grani selezionati 500g  
3 €

## MACELLERIA

Filetto di manzo Piemontese  
pulito e porzionato in busta  
sottovuoto Selezione La  
Bettola 250g  
12 €

Reale di vitello per arrosto  
pulito e porzionato in busta  
sottovuoto Selezione La  
Bettola 500g (per 2 persone)  
12 €

Tartare di manzo Piemontese  
pulita e porzionata in busta  
sottovuoto Selezione  
La Bettola 150g  
6 €

## PASTICCERIA

Classica torta Chantilly  
alla vaniglia  
23 € al kg

Tartufata al gianduia  
23 € al kg

Crostata di frutta fresca di  
stagione  
23 € al kg

Torta paradiso con ganache  
montata al cioccolato bianco  
23 € al kg

Selezione di piccola pasticceria  
30 € al kg

Tiramisù al caffè Illy  
mono porzione  
in vasetto di vetro  
5 € al pezzo

## PASTA FRESCA

*Ordine minimo 2 porzioni.*

Tagliatelle all'uovo 30 tuorli  
1,50 € a porzione (150g)

Tagliolini all'uovo 30 tuorli  
1,50 € a porzione (150g)

Maccheroncini fatto in casa  
1,50 € a porzione (150g)

Ravioli con mozzarella  
di bufala campana  
e spinaci novelli  
2,10 € a porzione (150g)

Ravioli con manzo Piemontese  
2,10 € a porzione (150g)

Raviolini al carbone vegetale  
farciti con branzino del  
mediterraneo  
2,10 € a porzione (150g)

## GASTRONOMIA

Salsa al pecorino Ennese  
per cacio e pepe  
4 € in vasetto in vetro da 150g

Salsa al gorgonzola Igor di  
Novara Gran Riserva Leonardi  
4 € in vasetto in vetro da 150g

Parmigiano Reggiano di  
solo latte di vacche brune  
stagionato 24 mesi  
30 € al Kg

Toma Madama Reale  
stagionata Caseificio  
Rosso  
3,50 € 200g

Maccagno stagionato  
Caseificio Rosso  
3,50 € 200g

Ragù d'anatra nostrana  
profumato al timo  
4 € in vasetto in vetro da 150g

Ragù di vitello alla bolognese  
con pomodoro campano  
4 € in vasetto in vetro da 150g

Salsa di pomodoro campano  
con basilico e olio Extra  
Vergine di oliva  
4 € in vasetto in vetro da 150g

Giardiniera di verdura  
fatta in casa  
3,50 € all'etto

Salamotti stagionati  
nostrani circa  
3 € 150g

## ACQUA

Acqua naturale Laurentana 1,5l  
5€ 6 bottiglie per confezione

Acqua frizzante Laurentana 1,5l  
5€ 6 bottiglie per confezione

MAIOGROUP  
FOOD & HOSPITALITY  
PASSION SINCE 1976

PER PRENOTAZIONI ED INFORMAZIONI  
0161/858045 | [info@labettolahotel.com](mailto:info@labettolahotel.com)

VISITA IL SITO [maiocookingbox.com](http://maiocookingbox.com)

Scatta le foto dei tuoi piatti  
e inviale alle nostre pagine  
Facebook e Instagram  
@MAIOCOOKINGBOX  
le più belle verranno pubblicate

