

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



Maggese: la terra che si ferma per ricominciare.

Un po' come noi

A' Maggese nasce dalla passione per i prodotti autentici e per il piacere della condivisione attorno a un tavolo.

Da sempre selezioniamo salumi, formaggi e specialità che raccontano territori, tradizioni e il lavoro di piccoli produttori.

Nel settembre 2025 il nostro progetto è cresciuto con l'apertura del *forno di A' Maggese*.

Ogni giorno nel nostro laboratorio prepariamo le *focacce che serviamo tutte le sere*, i *dolci artigianali* e alcuni dei *salumi cotti* che trovate nei nostri taglieri.

Il forno è diventato anche il cuore del nostro *brunch del weekend*, tra pan brioche appena sfornato, preparazioni dolci e salate e il piacere di iniziare la giornata con calma.

La nostra filosofia però non cambia: *la qualità resta al centro di tutto*.

Oggi A' Maggese non è più soltanto una salumeria e formaggioteca, ma anche un forno e un laboratorio artigianale, dove tradizione e passione si incontrano ogni giorno.

Benvenuti

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Mescita e Salumi



DIETRO IL BANCONE SONO CUSTODITE OLTRE 30 ECCELLENZE GASTRONOMICHE: UNA DISPENSA DI ANTICHI SAPORI.

- Coperto a persona 2,00€
Acqua 2,00€
Bibite in bottiglia 3,00€
Caffè 1,20€
Porzione di tigelle (6) 4,00€
Miele e marmellata 2,00€

Tartare della salumeria

PIEMONTESE: tartare di Fassona, zola morbido, nocciole sbriciolate, erbe fresche 14€ (7,8)

FRESCA: tartare di Fassona, burro montato salato, julienne di brisaola fresca e zest di limone 14€ (7)

CALABRESE: tartare di Fassona, ricotta, nduja, miele e tarallo sbriciolato 14€ (1,7)

con contorno a scelta

- Patate al forno 5,00€
Caponata 5,00€ (9)

Tagliere tutto lo stivale

Degustazione completa composta da salumi e formaggi provenienti da tutto lo stivale, accompagnata dai nostri prodotti da forno (1,7,8)

XL (12€ a testa, minimo per 7)

Dolci 5€

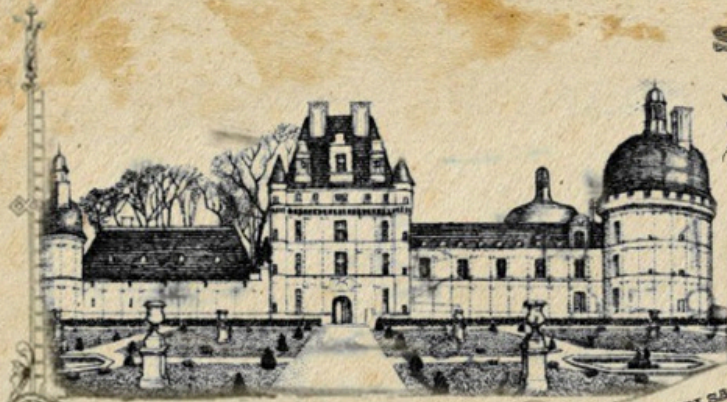
Dolci o torte della settimana prodotte dal nostro forno (1,3,7)

Tris di dolci 7€

Tris di dolci o torte della settimana prodotte dal nostro forno (1,3,7)

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •



• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



DIETRO IL BANCONE SONO CUSTODITE OLTRE 30 ECCELLENZE GASTRONOMICHE: UNA DISPENSA DI ANTICHI SAPORI.

Taglieri della salumeria

MISTO : composto da salumi e formaggi misti a nostra scelta, accompagnato dalla nostra focaccia (1,7)
10€ p.p.

FORNO : composto da crostini, sfogliati, pizze e focacce realizzate nel nostro forno
9€ p.p. (1,3,7)

VEGETARIANA composto da panificati vegetariani, verdure miste, formaggi e confettura
10€ p.p. (1,7)

SALUMI DI PESCE: composto dal nostro tris di affettati di pesce e burrata
17€ p.p. (4,7)

Degustazione della salumeria

La degustazione è pensata per la condivisione ed è ideale per due persone

- Bis di salumi cotti e crudi
- Cocotte di gelato al gorgonzola
- Bis di formaggi
- Crostini di polenta con burro montato salato e soppressa
- Caponata della casa con pecorino sardo a scaglie
- Cocotte di costine sfilacciate con salsa BBQ
- Porchetta calda con patate arrosto
(1,7,9)

35€

-Aperitivo-

-Degustazione-

SALUMERIA & DEGUSTERIA 2.0

Dispensa • Antichi • Sapori

A'MAGGESE

• DALLA BUONA TERRA ALLA BUONA TAVOLA •

I VOSTRI SALUMIERI
DI QUARTIERE

• VIA XXII MARZO 5 •

BUSTO ARSIZIO, VA

ARTICOLI
DA DEGUSTAZIONE

Miscita e Salumi



DIETRO IL BANCONE SONO CUSTODITE OLTRE 30 ECCELLENZE GASTRONOMICHE: UNA DISPENSA DI ANTICHI SAPORI.

Glutine 1

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e derivati 2

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Uova e derivati 3

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

Pesce e derivati 4

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Arachidi e derivati 5

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

Soia e derivati 6

latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e derivati 7

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

Frutta a guscio e derivati 8

tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Sedano e derivati 9

presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Senape e derivati 10

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

Semi di sesamo e derivati 11

oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa 12

e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Lupino e derivati 13

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Molluschi e derivati 14

canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.