

# POMERIGGIO *afternoon*

Servizio € 4,00

Service charge € 4,00

Chef **LUCA SEVESO**

## *ostriche oysters*

### **Ostrica bretone** **"Marquise de Bonsonge"** 7

Rappresenta il top dell'ostricoltura francese. Il suo gusto è deciso, croccante e persistente. Allevata 3 anni.  
*Breton Oyster. It represents the top of French oyster farming. Its taste is strong, crunchy and persistent. Grown for 3 years.*

### **Ostrica irlandese** **"Regal selezione Oro"** 7,50

È la selezione delle migliori Regal con un indice di carnosità del 18%. Cremosa e minerale. Allevata 3 anni.  
*Irish Oyster. Best Regals selection with a fleshiness index of 18%. Its taste is creamy and mineral. Grown for 3 years.*

### **Ostrica rosa italiana** **"Perla del Delta"** 8

Dalla laguna di Scardovari, patrimonio dell'Unesco. Dolce, carnosa e persistente. Allevata 3 anni.  
*Italian oyster. From the Scardovari lagoon, a UNESCO heritage site in Italy. Its taste is sweet, fleshy and persistent. Grown for 3 years.*

#### **OSTRICA DEL MESE** *Oyster of the month*

### **"Fatale Utah Beach"** 8

La Utah Beach si distingue per una polpa bianco perla, densa e carnosa. Sapore morbido, dolce e finemente iodato.  
*Utah Beach oyster is distinguished by a pearl white pulp, dense and fleshy. Taste soft, sweet and finely iodized.*

## *degustazione ostriche & caviale oysters & caviar tasting*

Le ostriche vengono servite con perlage di aceto allo scalogno e salsa ponzu. *Oysters are served with scallion vinegar pearls and ponzu sauce*

### **6 ostriche** *6 oysters* 39

MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO, PERLA DEL DELTA

### **8 ostriche** *8 oysters* 49

MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO, PERLA DEL DELTA, FATALE UTAH BEACH

### **6 ostriche e caviale Caspian Gold** *20GR* **6 oysters & caviar** 99



MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO, PERLA DEL DELTA. CAVIAR CASPIAN GOLD "PREMIUM SELECTION" 20GR

### **6 ostriche e caviale Pisani Dossi** *10GR* **6 oysters & caviar** 72



MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO, PERLA DEL DELTA. CAVIAR PISANI DOSSI "SIBERIAN" 10GR

## *snack gourmet*

### **Sashimi di salmone** 19

marinato allo zenzero, salsa ponzu e insalatina di misticanze  
*Marinated salmon with ginger, ponzu sauce and small salad*

### **Acciughe del Cantabrico Riserva** 24



pane multi cereali e burro di centrifuga  
*Cantabrian anchovies "Riserva", multi cereal bread and butter*

## *dalla nostra cucina from our kitchen*

### **Insalata caprese** 16

mozzarella di bufala, pomodoro, olive taggiasche, origano e basilico fresco  
*Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes, olives and fresh basil*

### **Spaghetto "Senatore Cappelli"** 15

al sugo di pomodoro e basilico  
*Selected Spaghetti with tomato and basil sauce*

### **Focaccia** 21

con mozzarella di bufala e culatello Dop  
*Focaccia bread with buffalo mozzarella and selected cured ham*

### **Rib-eye** 35

di Angus irlandese  
*Irish Angus Rib eye*

### **Cheeseburger\* di Rubia Gallega** 160GR 17



formaggio cheddar, cipolla caramellata, bacon e patatine fritte\*  
*Rubia Gallega beef cheeseburger with bacon, cheddar cheese, caramelized onion and french fries\**

## *dessert desserts*

### **Sfera di tiramisù** 11

bisquit alle mandorle\*\* e cremoso al caffè  
*Tiramisù in a sphere with almonds bisquit\*\* and creamed coffee*

### **Oro e cioccolato\*\*** 11

*Gold and chocolate\*\**

### **Zuppa di Ciliegie** 11

alla melissa con gelato al fior di latte\*  
*Cherry soup with lemon balm and milk ice cream\**

### **Frutti di bosco** 14

al naturale  
*Fruits of the forest*

# MAIO

## ALLERGENI ALLERGENS

Preghiamo i gentili clienti di comunicare al personale allergie o intolleranze agli alimenti qui elencati o ad eventuali altri alimenti prima di richiedere le preparazioni del menù  
We kindly ask our customers to communicate to the staff allergies or intolerances to the foods listed here or to any other foods before requesting the preparation of the menu

	<b>Frutta a guscio</b> Nuts, hazelnuts, almond, pistachio		<b>Sesamo e derivati</b> Sesame seeds and products thereof
	<b>Uova e derivati</b> Eggs and products thereof		<b>Lupini e derivati</b> White lupin and products thereof
	<b>Latte e derivati</b> Milk and products thereof		<b>Arachidi e derivati</b> Peanuts and products thereof
	<b>Molluschi e derivati</b> Molluscs and products thereof		<b>Sedano e derivati</b> Celery and products thereof
	<b>Crostacei e derivati</b> Crustaceans and products thereof		<b>Pesce e derivati</b> Fish and products thereof
	<b>Soia e derivati</b> Soybeans and products thereof		<b>Senape e derivati</b> Mustard and products thereof
	<b>Anidride solforosa e solfiti</b> Sulphur dioxide and sulphites		<b>Cereali contenenti glutine e derivati</b> Cereals, Gluten and products thereof

\* gli alimenti contrassegnati con un asterisco sono acquistati in forma congelata e surgelata  
foods marked with an asterisk are purchased in frozen form

\*\* gli alimenti contrassegnati con due asterischi sono stati preparati nel ristorante con materie prime fresche e sono stati congelati in loco.  
foods marked with two asterisks were prepared in the restaurant with fresh raw materials and were frozen on site.

LOCATION ESCLUSIVE, PANORAMI MOZZAFIATO,  
DISTINZIONE ED ELEGANZA: SCOPRI IL DNA  
MAIO, FATTO DI QUALITÀ, TRADIZIONE  
ITALIANA E SENSIBILITÀ CONTEMPORANEA.

EXCLUSIVE LOCATIONS, BREATHTAKING VIEWS,  
OUTSTANDING ELEGANCE: DISCOVER MAIO DNA,  
MADE OF QUALITY, ITALIAN TRADITION AND  
CONTEMPORARY FEELINGS.

[maiorestaurant.com](https://maiorestaurant.com)



MILANO PIAZZA DUOMO ROMA VIA DEL TRITONE