

# CENA dinner

Chef **LUCA SEVESO**

## antipasti starters

**Culatello di zibello**     22

con mozzarella di bufala campana DOP  
*Selected cured ham from Zibello with buffalo mozzarella*

**Uovo pochè**    17

gambero rosa\* del Mediterraneo, fave, piselli  
e crema di burrata  
*Poché egg, pink Mediterranean shrimp\*, broad beans,  
peas and burrata cheese cream*

**Sashimi di salmone**     19

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

**Vitello "cbt"**     20

in salsa tonnata e caviale "Kaluga Amur"  
*Sous-vide veal in tuna sauce and caviar "Kaluga Amur"*

**Ceviche\*\* e le ostriche**    23

Peter - Pan di David Hervé  
*Oysters Ceviche\*\* Peter Pan by David Herve*

### DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE *Oysters Tasting*

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

**8 ostriche 8 oysters**     49

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

**6 ostriche e caviale 6 oysters & caviar** 99

       

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

## primi first courses

**Risotto Milano**   17

mantecato con stimmi di zafferano e midollo  
*Creamy risotto Milanese style with pure  
saffron and marrow*

**Spaghetto "Senatore Cappelli"** 24

   

mandorle, passito e riccio di mare\*  
*Selected spaghetti with almonds, sweet wine and sea  
urchin\**

**Le ricette della tradizione** 16

   

Tagliatelle alla bolognese  
*Bolognese style tagliatelle*

**Zuppa primaverile**  15

di tante verdure, olio al basilico e riso integrale  
*Spring soup with many vegetables, basil oil and brown rice*

**Plin\*\* di ricotta "Seirass"**    18

al sugo di pomodoro cotto e crudo  
*Ricotta cheese small ravioli\*\* with tomato sauce*

## menù degustazione *tasting menu*

SCOPRI IL DNA MAIO, FATTO DI QUALITÀ,  
TRADIZIONE ITALIANA E SENSIBILITÀ  
CONTEMPORANEA.

DISCOVER MAIO DNA, MADE OF  
QUALITY, ITALIAN TRADITION  
AND CONTEMPORARY FEELINGS.

**Menù Degustazione Sette portate** 85  
*Seven courses Tasting menu*

**Abbinamento vini** 35  
*Wine pairing*

## secondi main courses

**Costoletta di vitello alla milanese** 36

   

pinzimonio e maionese balsamica  
*Milanese style breaded veal cutlet with raw vegetables  
and balsamic mayonnaise*

**Crudo di tonno\*\***     32

petali di cipolla, purea di melanzana,  
lamponi e scaglie di sale  
*Raw tuna\*\*, onion petals, aubergine puree,  
raspberries and salt flakes*

**Polpo\* arrostito**     31

cagliata di latte, pomodoro candito  
e centrifuga di sedano verde  
*Roasted octopus\*, milk curd, candied tomato  
and green celery centrifuge*

**Selezione di formaggi**  19

del nostro territorio "Sapori di Primavera"  
*Italian cheese tasting*

**Rib-eye**       35

di Angus Irlandese, chimichurri  
e patate novelle arrostiti  
*Irish Angus Rib eye, chimichurri  
and roasted new potatoes*

## 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\**

**Crème brûlée** 11

          

alla lavanda e crumble al caramello salato  
*Crème brûlée with lavender and salted caramel crumble*

**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