

PRANZO *lunch*

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*

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 arrostate
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

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

maiorerestaurant.com



MILANO PIAZZA DUOMO ROMA VIA DEL TRITONE