

CENA *dinner*

Chef **UMBERTO VEZZOLI**

RISTORANTE 6° PIANO DALLE 19:30 ALLE 22:00
Restaurant 6° floor from 7:30PM to 10:00PM

antipasti starters

-  **Vitello tonnato** 🍴🌱🌿 20
Magatello di vitello cotto a bassa temperatura
con salsa tonnata e caviale
Thinly sliced roast veal with tuna sauce and caviar
- Catalana di gamberi** 🍴🌱🌿 18
Gamberi, insalata di sedano, cipolla rossa, carote,
patate con coriandolo e dressing ala senape
*Warm prawn salad with celery, red onions, carrots,
coriander potatoes and mustard dressing*
- Tataki di tonno rosso** 🍴🌱🌿🌿🌿 19
con sedano, pomodoro datterino e salsa di ostriche
*Red tuna tataki with celery, baby plum tomatoes
and oyster sauce*
- La nostra caprese** 🍴🌱 16
pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala
e perle di aceto balsamico
*Maio's caprese salad with buffalo mozzarella,
beef tomatoes and balsamic vinegar pearls*
- Tartare di Fassona** 🍴🌱 19
Battuta di manzo di Fassona Piemontese
con tartufo e uovo croccante
*Fassona beef tartare with shavings
of black truffle and crunchy egg*
- Capesante scottate** 🍴🌱 18
con piselli freschi, menta e limone
Seared sea scallops with fresh peas, mint and lemon


primi first courses

-  **Milano Tokyo "1988"** 🍴🌱🌿 20
Risotto alla Milanese con pistilli di zafferano
e tartare di tonno crudo
Saffron risotto with red tuna tartare
- Spaghetti Verrigni
"T.V.B. 2004"** 🍴🌱🌿🌿 20
Spaghetti con vongole, bottarga di muggine
e tartufo nero pregiato
*Spaghetti with sautéed clams, mullet roe
and black truffle shavings*
- Tonnarello Cacio e Pepe** 🍴🌱🌿 16
Tonnarello di pasta fresca ai tre pepi
con Pecorino Romano DOP
*Traditional tonnarello pasta with Pecorino
Romano cheese and mix ground peppercorns*
- Raviolo del Plin** 🍴🌱🌿 16
Raviolo del Plin homemade ripieni di ricotta
con salsa di ai tre pomodori e basilico
Homemade ricotta cheese ravioli with three tomato sauce
- Mezze maniche Verrigni** 🍴🌱 18
all'Amatriciana con salsa di pomodoro
e guanciale croccante al pepe
*Traditional "Amatriciana" mezze maniche pasta
with tomato sauce and crispy guanciale*

secondi main courses

-  **Costoletta di vitello
alla milanese** 🍴🌱🌿🌿 32
con patate arrosto e concassè di pomodoro
*Breaded veal cutlet Milanese style
with roast potatoes and tomato concassè*
- Bocconcini di pescatrice** 🍴🌱 28
Rana pescatrice con pastinaca arrostita, guazzetto
di datterino, pancetta croccante e fior di capperi
*Pan fried monkfish with roasted parsnip, sautéed cherry
tomatoes, crispy guanciale and caper berry*
- Filetto di Branzino alla plancia** 🍴🌱 29
con insalatina di broccolo romanesco ripassato
e emulsione alle erbe
*Grilled fillet of seabass with sautéed roman broccoli
and Mediterranean herb sauce*
- Tagliata di Fassona Piemontese** 32
Controfiletto di Fassona in salsa salmoriglio
con cicoria ripassata
*Sliced grilled Fassona sirloin steak
with "salmoriglio" sauce and sautéed chicory*
- Melanzana al miso** 🍴🌱 14
Melanzana arrosto al miso
con purea di melanzane e Tahini
*Miso marinated roasted aubergine
with aubergine caviar and tahini*

dessert

- Selezione di gelati** 🍴🌱 9
e sorbetti artigianali
Selection of artisan ice cream and sorbets
-  **Tiramisù** 🍴🌱🌿 10
con mousse al caffè
Tiramisù with espresso mousse
- Torta di mele** 🍴🌱🌿 10
con gelato al pistacchio
Apple tart with pistachio ice cream
- Mousse al cocco** 🍴🌱🌿 10
con cuore al mango e lamponi
Coconut mousse with a mango and raspberries filling
- Tagliata di frutta fresca** 10
di stagione
Seasonal fresh fruit tartare
- Tarte Au Citron** 🍴🌱🌿 12
con meringa
Lemon curd tartlet with Italian meringue


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


 **Uova e derivati**
Eggs and products thereof

 **Latte e derivati**
Milk and products thereof


 **Molluschi e derivati**
Molluscs and products thereof


 **Crostacei e derivati**
Crustaceans and products thereof


 **Soia e derivati**
Soybeans and products thereof


 **Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide and sulphites

 **Sesamo e derivati**
Sesame seeds and products thereof


 **Lupini e derivati**
White lupin and products thereof

 **Arachidi e derivati**
Peanuts and products thereof

 **Sedano e derivati**
Celery and products thereof

 **Pesce e derivati**
Fish and products thereof

 **Senape e derivati**
Mustard and products thereof

 **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.

maiorestaurant.com



MILANO PIAZZA DUOMO ROMA VIA DEL TRITONE