


Chef **UMBERTO VEZZOLI**

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


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
- Hamburger di Fassona Piemontese** 🍷 🍴 18
con cheddar filante, pomodoro ramato, lattuga e cipolla e caramellata, servito con french fries
Fassona burger with melted cheddar, vine tomatoes, lettuce, caramelised onions and french fries

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

insalate salad

Insalata di tonno orientale 🍷🌱🌱🌱 18

Misticanza, tonno fresco marinato alla soia, cipolla caramellata, pinoli e dressing agli agrumi
Marinated fresh tuna with soya sauce, baby leaves salad, caramelised onions, pine nuts and citrus dressing

Caesar Salad classica 🌱🌱🌱 16

Pollo CBT aromatizzato al limone, lattuga iceberg, crostini, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar
Lemon chicken breast, iceberg lettuce, croutons, Parmesan shavings and Caesar dressing

Vegan Salad 14

Riso Rosso, pomodorini gialli, carote, avocado, bacche di goji e citronette alla mela
Red rice, yellow cherry tomatoes, carrots, avocado, goji berries and apple citronette

big snack

Salmon Open Toast 🌱🌱🌱 16

Pane multicereali tostato, salmone affumicato, julienne di finocchi e maionese in salsa d'ostrica
Smoked salmon on wholegrain toasted bread, fennel, and oyster mayonnaise

Lobster Roll 🌱🌱🌱 22

con pan brioche home made, astice, gamberi verdure e maionese alla curcuma
Homemade pan brioche roll with lobster, prawns, vegetables and turmeric mayonnaise

Club Sandwich 🌱🌱 18

Pane in cassetta, pollo, lattuga, bacon, uovo sodo, pomodoro e maionese
Classic club sandwich with chicken breast, lettuce, crispy bacon, boiled egg, tomatoes and mayonnaise

pizza

Pizza Margherita 🌱🌱 14

con salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico fresco
Tomato sauce, mozzarella and fresh basil

Pizza Parma 🌱🌱 16

mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi, rucola e prosciutto crudo di Parma
Mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes and rocket

Pinsa Bronte 🌱🌱🌱 15

con mortadella, burrata e granella di pistacchio di Bronte
Traditional roman pinsa with mortadella, creamy burrata cheese and crushed pistachio

Pinsa Romana 🌱🌱🌱 14

con mozzarella fiordilatte, puntarelle e alici
Traditional roman pinsa with mozzarella, chicory tops and anchovies

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