

DINNER

ANTIPASTI STARTERS

INSALATA DI POLLASTRELLO

€ 13,00   

Insalata di pollastrello con lattughino, parmigiano, mela verde, chips di pane e salsa Caesar
Chicken salad with baby lettuce, parmesan, green apple, bread chips and Caesar dressing

UOVO CROCCANTE

€ 12,00    

Ovo croccante con soffice di patata e baccalà* mantecato
Crispy egg with soft potato e creamy cod fish

TERRINA DI FEGATO GRASSO D'ANATRA

€ 17,00   

Terrina di fegato grasso d'anatra*, panettone e kumquat
Terrine of duck foie gras with kumquat and hot Milanese panettone

SEPPIA RIPIENA

€ 14,00    

Seppia* ripiena di ricotta, gamberi*, mozzarella e condimento alla pizzaiola
Cuttlefish stuffed with ricotta cheese, prawns, mozzarella and pizzaiola sauce

SECONDI MAIN COURSES

CONTROFILETTO DI VITELLO ALLA MILANESE

€ 25,00    

Controfiletto di vitello alla milanese con zabaione salato e foglie di misticanza
Milanese style breaded veal with tarragon zabajone and salad leaves

POLPO ARROSTITO

€ 24,00    

Polpo* su crema di scarola, stracciatella e crumble di peperone
Roasted octopus, escarole cream, stracciatella cheese and pepper crumble

ARANCIA, CIPOLLA E MAIALINO

€ 23,00   

Maialino** laccato alla soia con cipolla e arancia
Soy lacquered piglet with onions and oranges

ZUPPA DI MAZZANCOLLE E FREGOLA

€ 22,00    

Zuppa di mazzancolle* e fregola sarda con cicoria, fungo selvatico e olio novello
Fregola and shrimp soup with chicory, wild mushroom and drops of new oil

PRIMI FIRST COURSES

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

€ 16,00   

Risotto alla milanese con ragù d'ossobuco e spuma di Parmigiano Reggiano
Milanese style saffron risotto with ossobuco ragout and Parmigiano Reggiano foam

SPAGHETTI CACIO E PEPE

€ 14,00    

Spaghetti cacio e pepe, polvere di lime e caviale* di salmone
Spaghetti with cheese and pepper, lime powder and salmon caviar

AGNOLOTTI DI FARINA INTEGRALE

€ 15,00    

Agnolotti** al gorgonzola dolce, pere e radicchio trevisano
Whole wheat flour "agnolotti" with sweet gorgonzola cheese, pears and radicchio from Treviso

FETTUCCINE ALL'UOVO

€ 21,00   

Fettuccine all'uovo mantecate al burro nocciola e tartufo bianco dei colli Tosco Emiliani
Handmade fettuccine pasta with hazelnut butter and white truffle from the Tuscan-Emilian hills

DESSERT DESSERTS

TIRAMISÙ IN TRASPARENZA

€ 9,00   

Tiramisù con bisquit al cioccolato e cremoso al caffè
Tiramisù in a glass with chocolate bisquit and creamy coffee

PROFITEROLES HOME MADE

€ 9,00    

Profiteroles** in sfera di cioccolato al latte e crema chantilly
Home made profiteroles in a milk chocolate sphere with Chantilly cream

ANANAS CAMELLATO

€ 9,00 

Ananas caramellato alla vaniglia, gelato* al cocco e mango disidratato
Vanilla flavored caramelized pineapple with coconut ice cream and dehydrated mango

TIEPIDA TARTE-TATIN

€ 9,00   

Tiepida tarte tatin** di mele, sablè Bretonne e panna acida
Apple tarte-tatin, sablè Bretonne and sour cream

MAIO'S TASTE

MENÙ DEGUSTAZIONE 4 PORTATE 4 COURSE TASTING MENÙ

€ 49,00

con vini in abbinamento















€ 65,00

with wine tasting



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	 Soia e derivati Soybeans and products thereof	 Molluschi e derivati Molluscs and products thereof
 Uova e derivati Eggs and products thereof	 Lupini e derivati White lupin and products thereof	 Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites	 Crostacei e derivati Crustaceans and products thereof
 Latte e derivati Milk and products thereof	 Arachidi e derivati Peanuts and products thereof	 Senape e derivati Mustard and products thereof	 Pesce e derivati Fish and products thereof
	 Sedano e derivati Celery 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.