

DINNER

MAIO'S TASTE

MENÙ DEGUSTAZIONE 5 PORTATE 5 COURSE TASTING MENÙ




€65,00

con degustazione di 5 calici di vino
with 5 glasses of wine pairing


€85,00

ANTIPASTI STARTERS




VENTRESCA DI TONNO

in olio cottura e la mia insalata Nizzarda
Tuna belly in cooking oil and my Nicoise salad
€ 19,00   

TERRINA DI FEGATO GRASSO D'OCA

Fegato grasso d'oca**, calda sfogliatina di mele e gelatina al kumquat
Terrine of goose fatty liver**, warm apple pie and kumquat jelly
€ 18,00  

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

uovo croccante e fonduta al Castelmagno
Fassona beef tartar, crispy egg and Castelmagno cheese fondue
€ 17,00   

MISTICANZA INVERNALE

Stick di mela verde, germogli, fiori eduli e uova di salmone allo Yuzu
Mixed salad, green apple sticks, edible flowers and yuzu flavored salmon roe
€ 13,00   

FOCACCIA ARTIGIANALE




con prosciutto di Parma stagionato 30 mesi e stracciatella biologica "Torre Guaceto"
Homemade focaccia bread with Parma ham aged 30 months and organic stracciatella cheese
€ 17,00   

PRIMI FIRST COURSES




RISOTTO ALLO ZAFFERANO

animelle e polvere di barbabietola
Milanese style saffron risotto with sweetbreads and beetroot powder
€ 16,00   

RAVIOLI D'OSSOBUCO

Ravioli** su vellutata di zucca, funghi selvatici e spuma di parmigiano
Ossobuco stuffed ravioli, pumpkin cream, wild mushrooms and Parmesan foam
€ 15,00   

SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI

mantecati alla carbonara e tartufo bianco
Carbonara spaghetti "Senatore Cappelli" with white truffle
€ 24,00   

FREGOLA IN RAGÙ D'ASTICE

friarielli e cipollotto novello
Sardinian "fregola" with lobster ragout, turnip tops and spring onion
€ 22,00   

LASAGNETTA

alla bolognese
Lasagna Bolognese style
€ 14,00   

SECONDI MAIN COURSES




COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

con spinaci caramellati, uvetta e pinoli
Milanese style breaded veal cutlet, caramelized spinach, raisins and pine nuts
€ 32,00   

RIB EYE DI ANGUS ARGENTINO

barbecue affumicata e patate novelle
Argentinian Angus Rib Eye, smoked barbecue and potatoes
€ 25,00 




POLPO E MAZZANCOLLE GRIGLIATI

Polpo* e mazzancolle* su crema di peperoni all'arancia, mozzarella e cipolla di Tropea
Grilled octopus* and shrimp* with orange flavored pepper cream, mozzarella and onion from Tropea
€ 24,00   

CAPESANTE ARROSTITE


su crema di baccalà mantecato, clorofilla, caviale e chips di polenta
Roasted scallops with creamed cod, chlorophyll, caviar and polenta chips
€ 33,00   

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI




del territorio, confit di pere e panettone salato al miele di castagno
Italian cheese tasting, pear confit and salted panettone with chestnut honey
€ 17,00   

DESSERT DESSERTS




TIRAMISÙ

Tiramisù** con bisquit al cioccolato e cremoso al caffè
Tiramisù** with chocolate bisquit and creamy coffee
€ 10,00   




SACHER MODERNA

Sacher** con riduzione d'albicocca
Contemporary Sacher** with apricot reduction
€ 10,00   

GELATO ALLO ZABAIONE

Gelato*, salsa alle nocciole e marron glacé
Zabaione ice cream* with hazelnuts and marron glacé sauce
€ 10,00   

CREMOSO ALLA RICOTTA

Cremoso** con pistacchio di Bronte e gelè al mandarino
Creamy cake** with pistachio from Bronte and mandarin gelè
€ 10,00   














COMPOSIZIONE DI FRUTTA ESOTICA

Exotic Fruit composition
€ 13,00



ALLERGENI ALLERGENS

Pregiamo 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.