

Our SIGNATURES

MAITÓ SELECTION DAL 1960

3. 4. 5. 8. 9. 10. 11. 12.

PINZIMONIO MAITÓ

UOVO DI QUAGLIA, SALSA DI ACCIUGHE, SALSA DI OLIVE,
CITRONETTE AL LIMONE, VERDURA DA COLTIVAZIONE
BIODINAMICA

40

1. 4. 7. 12.

CROSTINO ZAMPOLLI

PANE TOSTATO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA, SALSA DI ACCIUGHE

17

1. 7.

PENNE MAITÓ®

PASSATA DI POMODORI DA COLTIVAZIONE BIODINAMICA,
PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE 24 MESI, BURRO DI
NORMANDIA

30

1. 3. 5.

COTOLETTA MAITÓ JUMBO

PATATE AL FORNO, DATTERINI

60

1. 4. 7. 8. 10. 12.

PIZZA DOMATORE

MOZZARELLA, RADICCHIO ROSSO, SENAPE, POMODORINI,
FIORI DI ZUCCA, SALSA DI ACCIUGHE, PESTO

25

1.

PIZZA - LA PICCOLINA DEL MAITÓ

POMODORO, OLIO, AGLIO, ORIGANO

12

"Nostro Menù

Maitó®
dal 1960

TUTTO INIZIA DA UNA CAPANNA SUL MARE, UN PIATTO DI PENNE ALLA MAITÓ E UNA PORTA
CHE SI APRIVA, E ANCORA SI APRE, SU UN MONDO DI STILE, SEMPLICE ED INFORMALE,
CAPACE DI FARTI SENTIRE COCCOLATO, DI FARTI SENTIRE "A CASA TUA".

Antipasti

2. 4. 5. 6. 9. 12. 14.	MARE CALDO* CALAMARI, POLPO, FRUTTI DI MARE, CROSTACEI, VERDURE DA COLTIVAZIONE BIODINAMICA	38
7. 14.	CALAMARETTO SPILLO*	45
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14.	GRAN CRUDO* SELEZIONE DI CROSTACEI, SELEZIONE DI TARTARE, CARPACCI, OSTRICHE	90
5. 6. 8. 10. 11. 12.	CARPACCIO DI WAGYŰ* TOPINAMBUR, NOCCIOLA, PERA, VINAIGRETTE ALLA SENAPE	65
4. 5. 8. 12. 14.	RICCIOLA ALLA BRACE* CARCIOFO FRITTO, BOTTARGA DI CABRAS, SALSA ALLO CHAMPAGNE, CAVIALE, POLVERE DI LIMONE	45
2. 4. 6. 9. 10. 12. 14.	GRAN CRUDO IMPERIALE* SELEZIONE DI CROSTACEI E MOLLUSCHI, SELEZIONE DI CARPACCI, SALMONE BALIK, CAVIALE, OSTRICHE	500
1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14.	TARTARE DEL GIORNO* (SECONDO IL MERCATO) ACCOMPAGNATA DA INGREDIENTI SELEZIONATI PER ESALTARNE IL GUSTO	38

Crostini

1. 12. 14.	CROSTINO ORTOMARE* PANE TOSTATO, ARSELLE (A SECONDA DELLE DISPONIBILITÀ)	30
1. 4. 7. 12.	CROSTINO CANTABRICO ACCIUGA DEL CANTABRICO "GOLD SELECTION", BURRO DELLA NORMANDIA, PAN BRIOCHE DI NOSTRA PRODUZIONE	30

Primi

1. 2. 3. 4. 7. 9. 14.	TORTELO CON GAMBERO ROSSO* ROBIOLA, PATATE, LIME, SALSA AI CROSTACEI	42
1. 7. 9.	SPAGHETTI SCIUÉ SCIUÉ SELEZIONE DI 5 POMODORI, BASILICO, PARMIGIANO REGGIANO DOP VACCHE ROSSE 24 MESI	27
1. 2. 4. 7. 9. 14.	LINGUINA ALLE CICALÉ* CONCASSÉ DI POMODORO	35
2. 4. 7. 9. 12. 14.	RISOTTO SCAMPI E CHAMPAGNE* (MIN. DUE PERSONE)	50 PER PORZIONE

Secondi di pesce

2. 4. 5. 6. 9. 10. 12.	CATALANA CLASSICA SARDA* ARAGOSTA, POMODORINI, SEDANO, CIPOLLA DI TROPEA, SALSA DI CORALLO	25/hg
2. 4. 5. 6. 9. 10. 12.	CATALANA ROYAL* (MIN. TRE PERSONE) ARAGOSTA, KING CRAB, CARABINEROS, SCAMPI, GAMBERO ROSSO, VERDURA E FRUTTA DI STAGIONE	500
2. 4. 5. 6. 9. 10. 12.	TRIONFO MAITÓ®* ASTICE BLU, SCAMPI, MAZZANCOLLE, CAPESANTE, CIPOLLA DI TROPEA, VERDURA E FRUTTA DI STAGIONE	140
2. 4. 14.	GRIGLIATA DI MARE CON VERDURE* TRANCIO DI PESCATO, CROSTACEI, MOLLUSCHI, MAIONESE FATTA IN CASA	60
1. 2. 3. 4. 5. 10. 14.	FRITTO MISTO CON VERDURINE* ACCOMPAGNATO DALLA NOSTRA MAIONESE FATTA IN CASA	35

Secondi di carne

	NODINO DI VITELLA ALLA GRIGLIA* SPINACI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO	45
1. 5. 7. 9. 10.	GUANCIA DI VITELLO BRASATA* SALSA AL VINO ROSSO, SEDANO RAPA, MELOGRANO	40

Selezione di fiorentine e costate

	SCOTTONA EQUILIBRIO PERFETTO TRA TENEREZZA E GUSTO	13/ <i>hg</i>
	BLACK ANGUS GUSTO MORBIDO E SUCCOSO	16/ <i>hg</i>
	SASHI FINLANDESE MAREZZATURA PREGIATA, SAPORE DECISO	16/ <i>hg</i>

Contorni

	PATATE ARROSTO	12
7.	PURÈ DI PATATE	12
	ERBETTE SALTATE	12
	MISTICANZA DI STAGIONE	12

I CONTORNI A KM ZERO SONO SELEZIONATI DAL MAITÓ IN COLLABORAZIONE CON ORTI BIOLOGICI E BIODINAMICI LOCALI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ IN DIVERSE COTTURE: AL JOSPER, AL VAPORE O PADELLA

Il Pescato del Giorno

4. IL PESCATO

prezzi variano da 14€/kg a 16€/kg



BRANZINO



CERNIA



DENTICE



GALLINELLA



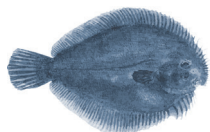
ORATA



PAGELLO



PAGRO



ROMBO



SAN PIETRO



SCORFANO

TIPO DI COTTURA:

JOSPER: COTTURA SU GRIGLIA ESCLUSIVAMENTE ALIMENTATA A CARBONE VEGETALE

SALE: COTTURA GENUINA PER ENFATIZZARE CARNI DELICATE

FORNO: COTTO AL FORNO NEL SUO FUMETTO

IL NOSTRO PESCATO È ESCLUSIVAMENTE DI LENZA CON PROVENIENZA LOCALE: COSÌ GARANTIAMO I MIGLIORI PRODOTTI DI QUALITÀ. LA DISPONIBILITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI VARIERÀ IN BASE ALL'OFFERTA DEL PESCATO.

2. CROSTACEI *

14. MOLLUSCHI

4. SPECIALE



CARABINEROS

45 a pz



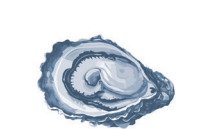
SCAMPI

15 a pz



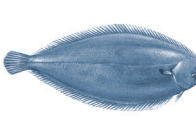
MAZZANCOLLE

10 a pz



OSTRICHE

10 a pz



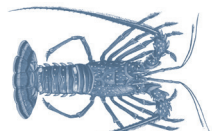
SOGLIOLA

14/kg



ASTICE

18/kg



ARAGOSTA

25/kg



SCAMPI IMPERIALI

18/kg



BATTI BATTI

25/kg

TIPO DI COTTURA:
**JOSPER, MUGNAIA,
NAPOLETANA**

Pizze

1. 4. 7.	TEXAS POMODORO, MOZZARELLA, SALSA DI ACCIUGHE, PEPERONCINO	23
1. 4. 7.	FRENETICA MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA, SALSA DI ACCIUGHE	30
1. 4. 7.	MARGHERITA MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO	16
1. 7.	CULATELLO MOZZARELLA DI BUFALA, FIOR DI LATTE, DATTERINI, CULATELLO GARDANI GRAN RISERVA	28
1. 7. 12.	BUFALINA DOPPIO IMPASTO, POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PEPERONCINO, BASILICO	22
1. 7.	PANE ARABO FOCACCIA CON POMODORO, MOZZARELLA, INSALATA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	30
1. 7.	PROSCIUTTO DI PARMA POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	24
1. 2. 6. 7. 10. 14.	PIZZA DEL GIORNO	25 - 35

COPERTO	5
COPERTO ESTERNO	10
ACQUA	5
CAFFÈ	4

IMPORTANTE

NEL CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI VI INVITIAMO A RICHIEDERE IL MENÙ SPECIFICO AL NOSTRO PERSONALE DI SALA. GRAZIE

ALCUNE COTTURE ALLA GRIGLIA SONO PREPARATE NEL FORNO "JOSPER",
CON LA SUA PARTICOLARE COTTURA AI CARBONI VEGETALI RILASCIANO AI CIBI UN LEGGERO
GUSTO DI AFFUMICATO.

* TUTTI I PRODOTTI ITTICI SERVITI CRUDI HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA
PREVENTIVA IN ABBATTITORE A UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE A -20° E PER 24 ORE,
COSÌ COME PREVISTO DALLA NORMATIVA DI RIFERIMENTO, REGOLAMENTO CE N. 853/2004.

PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ SUL MERCATO ALCUNI DEI PRODOTTI SEGNATI
CON L'ASTERISCO POTREBBERO DERIVARE DA CONGELAMENTO.

IL RISTORANTE MAITÓ DESIDERA OFFRIRVI IL SERVIZIO PIÙ ACCURATO: PER QUESTO,
PER TUTTE LE PERSONE CHE HANNO INTOLLERANZE ALIMENTARI, I PRINCIPALI ALLERGENI
CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI SONO RIPORTATI PRIMA
DELLA NOMENCLATURA DEL PIATTO.

IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER QUALUNQUE CHIARIMENTO
IN MERITO. REGOLAMENTO UE N. 1169/2011.
