

# "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

**MARE CALDO\*** 40  
CALAMARI, POLPO, FRUTTI DI MARE, CROSTACEI, VERDURE DA  
COLTIVAZIONE BIODINAMICA

---

**CALAMARETTO SPILLO\*** 45  
ZUCCHINE ALLA SCAPECE, PROVOLONE DEL MONACO DOP,  
ZESTE DI LIMONE

---

**TARTARE DEL GIORNO\*** 38  
(SECONDO IL MERCATO)  
ACCOMPAGNATA DA INGREDIENTI SELEZIONATI  
PER ESALTARNE IL GUSTO

---

**GRAN CRUDO\*** 90  
SELEZIONE DI CROSTACEI, SELEZIONE DI TARTARE,  
CARPACCI, OSTRICHE

---

**CARPACCIO DI WAGYŪ\*** 65  
QUINOA, MELA VERDE, MOSTARDA, POLVERE DI FOGLIA DI LIMONE,  
CETRIOLO AL TOSAZU

---

**CARPACCIO DI RICCIOLA\*** 45  
CHUTNEY DI POMODORO, POLVERE DI OLIVE, OLIO AL BASILICO,  
ORIGANO DI PANTELLERIA

---

# Crostini

**CROSTINO ORTOMARE\*** 30  
PANE TOSTATO, ARSELLE (A SECONDA DELLE DISPONIBILITÀ)

---

**CROSTINO CANTABRICO** 30  
ACCIUGA DEL CANTABRICO "GOLD SELECTION", BURRO DELLA  
NORMANDIA, PAN BRIOCHE DI NOSTRA PRODUZIONE

---

# Primi

**TORTELLO RIPIENO CACIO E PEPE\*** 38  
GAMBERO BIONDO, IL SUO RISTRETTO, LIME

---

**SPAGHETTI SCIUÉ SCIUÉ** 27  
SELEZIONE DI 5 POMODORI, BASILICO, PARMIGIANO REGGIANO  
DOP VACCHE ROSSE 24 MESI

---

**LINGUINA GAMBERO COTTO E CRUDO\*** 38  
BOTTARGA DI MUGGINE

---

**RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI\*** 50 PER PORZIONE  
(MIN. DUE PERSONE)

---

# Secondi di pesce

**CATALANA CLASSICA SARDA\*** 25/hg  
ARAGOSTA, POMODORINI, SEDANO, CIPOLLA DI TROPEA,  
SALSA DI CORALLO

---

**CATALANA ROYAL\*** 500  
(MIN. TRE PERSONE)  
ARAGOSTA, KING CRAB, CARABINEROS, SCAMPI, GAMBERO ROSSO,  
VERDURA E FRUTTA DI STAGIONE

---

**TRIONFO MAITÓ®\*** 140  
ASTICE BLU, SCAMPI, MAZZANCOLLE, CAPESANTE, CIPOLLA  
DI TROPEA, VERDURA E FRUTTA DI STAGIONE

---

**GRIGLIATA DI MARE CON VERDURE\*** 60  
TRANCIO DI PESCATO, CROSTACEI, MOLLUSCHI,  
MAIONESE FATTA IN CASA

---

**FRITTO MISTO CON VERDURINE\*** 35  
ACCOMPAGNATO DALLA NOSTRA MAIONESE FATTA IN CASA

---

# Secondi di carne

**NODINO DI VITELLA ALLA GRIGLIA\***  
SPINACI, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO

45

---

## Selezione di fiorentine e costate

**SCOTTONA**  
EQUILIBRIO PERFETTO TRA TENEREZZA E GUSTO

13/*kg*

---

**BLACK ANGUS**  
GUSTO MORBIDO E SUCCOSO

16/*kg*

---

**RUBIA**  
SAPORE DECISO ED INTENSO

18/*kg*

---

## Contorni

**PATATE ARROSTO**

12

---

**SPINACI SALTATI**

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 18€/kg



**BRANZINO**



**CERNIA**



**DENTICE**



**GALLINELLA**



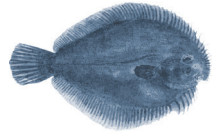
**ORATA**



**PAGELLO**



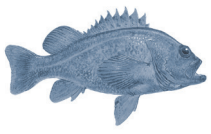
**PAGRO**



**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 \*



**CARABINEROS**

45 a pz



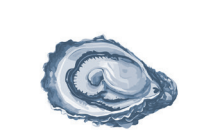
**SCAMPI**

15 a pz



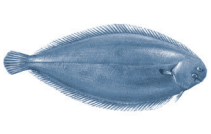
**MAZZANCOLLE**

10 a pz



**OSTRICHE**

10 a pz



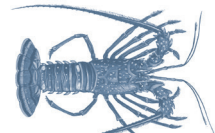
**SOGLIOLA**

14/kg



**ASTICE**

18/kg



**ARAGOSTA**

25/kg



**SCAMPI IMPERIALI**

18/kg

## 14. MOLLUSCHI

## 4. SPECIALE

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



**BATTI BATTI**

25/kg

# Pizze

**TEXAS** 23  
POMODORO, MOZZARELLA, SALSA DI ACCIUGHE, PEPERONCINO

---

**FRENETICA** 30  
MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA, SALSA DI ACCIUGHE

---

**MARGHERITA** 16  
MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO

---

**CULATELLO** 28  
MOZZARELLA DI BUFALA, FIOR DI LATTE, DATTERINI,  
CULATELLO GARDANI GRAN RISERVA

---

**BUFALINA** 22  
DOPPIO IMPASTO, POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA,  
PEPERONCINO, BASILICO

---

**PANE ARABO** 30  
FOCACCIA CON POMODORO, MOZZARELLA, INSALATA,  
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

---

**PROSCIUTTO DI PARMA** 24  
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

---

**GAMBERO ROSSO\*** 240  
BURRATA, CAVIALE

---

<b>COPERTO</b>	5
<b>COPERTO ESTERNO</b>	10
<b>ACQUA</b>	5
<b>CAFFÈ</b>	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 RILASCIA 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.

---