

"Nostro Menù

Maitó[®]
dal 1960

Insalate

CAESAR SALAD*

28

LATTUGA, SCAGLIE DI GRANA, PETTO DI POLLO, BACON, CROSTINI
DI PANE, SALSA CAESAR FATTA IN CASA

INSALATA NIZZARDA

30

TONNO, UOVO, INSALATA, FAGIOLINI, OLIVE NERE, PATATE,
DATTERINI, FILETTI DI ACCIUGA, SEDANO, CIPOLLA DI TROPEA

BURRATA & PEACH

30

BURRATA PUGLIESE, PESCA GRIGLIATA, PROSCIUTTO CRUDO,
BASILICO

PINZIMONIO MAITÓ

40

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

MAITÓ SUPERFOOD SALAD*

32

INSALATA, POMODORO, QUINOA, AVOCADO, SALMONE SCOTTATO,
MANGO, LIME

Sandwiches e Burgers

CLUB MAITÓ*

30

PETTO DI POLLO, PANCETTA TOSCANA, INSALATA ICEBERG,
POMODORO, PATATINE, MAIONESE FATTA IN CASA

CHEESE BURGER*

35

HAMBURGER, CHEDDAR, BACON, POMODORO, INSALATA,
SOTTACETI, PATATINE, LE SUE SALSE

CROSTINO CANTABRICO

30

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

SMASH BURGER*

FASSONA PIEMONTESE, CHEDDAR, ACCIUGA DEL CANTABRICO,
INSALATA, LIMONE, MAIONESE FATTA IN CASA, SALSA BBQ

35

AVOCADO TOAST

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE, AVOCADO, LIME, UOVO POCHÉ,
SEMI MISTI

25

+ SALMONE OPZIONALE

10

Antipasti

GRAN CRUDO*

SELEZIONE DI CROSTACEI, SELEZIONE DI TARTARE, CARPACCI,
OSTRICHE

90

MARE CALDO*

CALAMARI, POLPO, FRUTTI DI MARE, CROSTACEI, VERDURE DA
COLTIVAZIONE BIODINAMICA

38

LA TARTARE DEL GIORNO* (SECONDO IL MERCATO)

ACCOMPAGNATA DA INGREDIENTI SELEZIONATI PER
ESALTARNE IL GUSTO

38

VITELLO TONNATO*

MAGATELLO DI VITELLO, SALSA TONNATA, FOGLIA DI CAPPERO,
CRUMBLE DI PARMIGIANO

32

Primi

PENNE MAITÓ

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

30

MEZZO PACCHERO ALLA TRABACCOLARA*

RAGÙ DI PESCE TIPICO DELLA COSTA VERSILIESE

35

SPAGHETTI SCIUÉ SCIUÉ

SELEZIONE DI 5 POMODORI, BASILICO,
PARMIGIANO REGGIANO DOP VACCHE ROSSE 24 MESI

27

SPAGHETTO ALLE ARSELLE*

38

Secondi

FRITTO MISTO CON VERDURINE*

ACCOMPAGNATO DALLA NOSTRA MAIONESE FATTA IN CASA

35

PESCATO DEL GIORNO ALL'AMO*

(IN BASE ALLA FORNITURA GIORNALIERA)

da 14/hg a 18/hg

ROAST BEEF DI MANZO

ACCOMPAGNATO DAL SUO SUGO DI ARROSTO

32

CATALANA CLASSICA SARDA*

ARAGOSTA, POMODORINI, SEDANO, CIPOLLA DI TROPEA,
SALSA DI CORALLO

25/hg

Contorni

PATATE ARROSTO

12

MISTICANZA DI STAGIONE

12

SPINACI SALTATI

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: **JOSPER, VAPORE O PADELLA**

"Pescato del Giorno

4. IL PESCATO

prezzi variano da 14/hg a 18/hg



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/hg



ASTICE

18/hg



ARAGOSTA

25/hg



SCAMPI IMPERIALI

18/hg



BATTI BATTI

25/hg

14. MOLLUSCHI

4. SPECIALE

TIPO DI COTTURA:

**JOSPER, MUGNAIA,
NAPOLETANA**

Pizze

DOMATORE

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

25

LA PICCOLINA DEL MAITÓ

POMODORO, OLIO, AGLIO, ORIGANO

12

FRENETICA

MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA, SALSA DI ACCIUGHE

30

MARGHERITA

MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO

16

CULATELLO

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

28

BUFALINA

DOPPIO IMPASTO, POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PEPPERONCINO, BASILICO

22

PANE ARABO

FOCACCIA CON POMODORO, MOZZARELLA, INSALATA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

30

PIZZA DEL GIORNO*

25- 35

Dessert

DESSERT DEL GIORNO* (IN BASE ALLA PROPOSTA)

14-18

CARPACCIO D'ANANAS*

14

AROMATIZZATO ALLO ZENZERO CON
LEGGERA NOTA PICCANTE, GELATO AL COCCO

TAGLIATA DI FRUTTA*

18

SELEZIONE DI SORBETTI FATTI IN CASA*

14

SELEZIONE DI GELATI FATTI IN CASA*

14

COPERTO	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 RILASCIANDO 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.
