

PRANZO *lunch*

Chef **LUCA SEVESO**

antipasti starters

Culatello di zibello 22

con mozzarella di bufala campana DOP
Selected cured ham from Zibello with buffalo mozzarella

Uovo pochè 17

gambero rosa* del Mediterraneo, fave, piselli
e crema di burrata
Pochè egg, pink Mediterranean shrimp, broad beans,
peas and burrata cheese cream*

Sashimi di salmone 19

marinato allo zenzero, salsa ponzu
e insalatina di misticane
*Marinated salmon with ginger, ponzu sauce
and small salad*

Vitello "cbt" 20

in salsa tonnata e caviale "Kaluga Amur"
Sous-vide veal in tuna sauce and caviar "Kaluga Amur"

Ceviche e le ostriche** 23

Peter - Pan di David Herve
*Oysters Ceviche** Peter Pan by David Herve*

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE *Oysters Tasting*
Servite con perlage di aceto allo scalogno e salsa ponzu.
Oysters are served with scallion vinegar pearls and ponzu sauce

8 ostriche 8 oysters 49

MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO,
PERLA DEL DELTA, FATALE UTAH BEACH

6 ostriche e caviale 6 oysters & caviar 99

       

MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO, PERLA DEL DELTA.
CAVIAR CASPIAN GOLD "PREMIUM SELECTION" 20GR

primi first courses

Risotto Milano 17

mantecato con stimmi di zafferano e midollo
*Creamy risotto Milanese style with pure
saffron and marrow*

Spaghetto "Senatore Cappelli" 24

   

mandorle, passito e riccio di mare*
*Selected spaghetti with almonds, sweet wine and sea
urchin**

Le ricette della tradizione 16

   

Tagliatelle alla bolognese
Bolognese style tagliatelle

Zuppa primaverile 15

di tante verdure, olio al basilico e riso integrale
Spring soup with many vegetables, basil oil and brown rice

Plin di ricotta "Seirass"** 18

al sugo di pomodoro cotto e crudo
*Ricotta cheese small ravioli** with tomato sauce*

secondi main courses

Costoletta di vitello alla milanese 36

   

pinzimonio e maionese balsamica
*Milanese style breaded veal cutlet with raw vegetables
and balsamic mayonnaise*

Crudo di tonno** 32

petali di cipolla, purea di melanzana,
lamponi e scaglie di sale
*Raw tuna**, onion petals, aubergine puree,
raspberries and salt flakes*

Polpo* arrostito 31

cagliata di latte, pomodoro candito
e centrifuga di sedano verde
Roasted octopus, milk curd, candied tomato
and green celery centrifuge*

Selezione di formaggi 19

del nostro territorio "Sapori di Primavera"
Italian cheese tasting

Rib-eye 35

di Angus Irlandese, chimichurri
e patate novelle arrostate
*Irish Angus Rib eye, chimichurri
and roasted new potatoes*

dessert desserts

Sfera di Tiramisù 11

bisquit alle mandorle** e cremoso al caffè
*Tiramisù in a sphere with almonds bisquit**
and creamed coffee*

Oro e cioccolato** 11

*Gold and chocolate***

Zuppa di ciliegie 11

alla melissa con gelato al fior di latte*
*Cherry soup with lemon balm and milk ice cream**

Crème brûlée 11

       

alla lavanda e crumble al caramello salato
Crème brûlée with lavender and salted caramel crumble

Frutti di bosco 14

al naturale
Fruits of the forest

MAIO

Chef **LUCA SEVESO**

ostriche oysters

Ostrica bretone  **"Marquise de Bonsonge"** 7
Rappresenta il top dell'ostricoltura francese.
Il suo gusto è deciso, croccante e persistente.
Allevata 3 anni.
Breton Oyster. It represents the top of French oyster farming. Its taste is strong, crunchy and persistent. Grown for 3 years.

Ostrica irlandese  **"Regal selezione Oro"** 7,50
È la selezione delle migliori Regal con un indice di carnosità del 18%. Cremosa e minerale.
Allevata 3 anni.
Irish Oyster. Best Regals selection with a fleshiness index of 18%. Its taste is creamy and mineral. Grown for 3 years.

Ostrica rosa italiana  **"Perla del Delta"** 8
Dalla laguna di Scardovari, patrimonio dell'Unesco.
Dolce, carnosa e persistente.
Allevata 3 anni.
Italian oyster. From the Scardovari lagoon, a UNESCO heritage site in Italy. Its taste is sweet, fleshy and persistent. Grown for 3 years.

OSTRICA DEL MESE *Oyster of the month*

"Fatale Utah Beach"  8
La Utah Beach si distingue per una polpa bianco perla, densa e carnosa. Sapore morbido, dolce e finemente iodato.
Utah Beach oyster is distinguished by a pearl white pulp, dense and fleshy. Taste soft, sweet and finely iodized.

degustazione ostriche & caviale oysters & caviar tasting

Le ostriche vengono servite con perlage di aceto allo scalogno e salsa ponzu. *Oysters are served with scallion vinegar pearls and ponzu sauce*

6 ostriche *6 oysters*     39
MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO, PERLA DEL DELTA

8 ostriche *8 oysters*     49
MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO, PERLA DEL DELTA, FATALE UTAH BEACH

6 ostriche e caviale Caspian Gold *6 oysters & caviar* 20GR 99
       
MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO, PERLA DEL DELTA. CAVIAR CASPIAN GOLD "PREMIUM SELECTION" 20GR

6 ostriche e caviale Pisani Dossi *6 oysters & caviar* 10GR 72
       
MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO, PERLA DEL DELTA. CAVIAR PISANI DOSSI "SIBERIAN" 10GR

snack gourmet

Sashimi di salmone     19
marinato allo zenzero, salsa ponzu e insalatina di misticanze
Marinated salmon with ginger, ponzu sauce and small salad

Acciughe del Cantabrico Riserva 24
       
pane multi cereali e burro di centrifuga
Cantabrian anchovies "Riserva", multi cereal bread and butter

dalla nostra cucina from our kitchen

Insalata caprese  16
mozzarella di bufala, pomodoro, olive taggiasche, origano e basilico fresco
Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes, olives and fresh basil

Spaghetto "Senatore Cappelli"  15
al sugo di pomodoro e basilico
Selected Spaghetti with tomato and basil sauce

Focaccia    21
con mozzarella di bufala e culatello Dop
Focaccia bread with buffalo mozzarella and selected cured ham

Rib-eye      35
di Angus irlandese
Irish Angus Rib eye

Cheeseburger* di Rubia Gallega 160GR 17
       
formaggio cheddar, cipolla caramellata, bacon e patatine fritte*
*Rubia Gallega beef cheeseburger with bacon, cheddar cheese, caramelized onion and french fries**

dessert desserts

Sfera di tiramisù     11
bisquit alle mandorle** e cremoso al caffè
*Tiramisù in a sphere with almonds bisquit** and creamed coffee*

Oro e cioccolato**     11
*Gold and chocolate***

Zuppa di Ciliegie   11
alla melissa con gelato al fior di latte*
*Cherry soup with lemon balm and milk ice cream**

Frutti di bosco 14
al naturale
Fruits of the forest

DEGUSTAZIONE

tasting menu

Chef **LUCA SEVESO**

LOCATION ESCLUSIVE, PANORAMI MOZZAFIATO,
DISTINZIONE ED ELEGANZA: SCOPRI IL DNA
MAIO, FATTO DI QUALITÀ, TRADIZIONE
ITALIANA E SENSIBILITÀ CONTEMPORANEA.

EXCLUSIVE LOCATIONS, BREATHTAKING VIEWS,
OUTSTANDING ELEGANCE: DISCOVER MAIO DNA,
MADE OF QUALITY, ITALIAN TRADITION AND
CONTEMPORARY FEELINGS.

SETTE PORTATE *seven courses*

Ceviche e le ostriche**

Peter – Pan di David Hervé

*Oysters Ceviche** Peter Pan by David Herve*

Crudo di tonno**

petali di cipolla, purea di melanzana,
lamponi e scaglie di sale

*Raw tuna**, onion petals, aubergine puree,
raspberries and salt flakes*

Spaghetti "Senatore Cappelli"

mandorle, passito e riccio di mare*

*Selected spaghetti with almonds, sweet wine and sea urchin**

Polpo* arrostito

cagliata di latte, pomodoro candito
e centrifuga di sedano verde

Roasted octopus, milk curd, candied tomato
and green celery centrifuge*

Vitello "cbt"

in salsa tonnata e caviale "Kaluga Amur"

Sous-vide veal in tuna sauce and caviar "Kaluga Amur"

Zuppa di ciliegie

alla melissa con gelato al fior di latte*

*Cherry soup with lemon balm and milk ice cream**

Oro e cioccolato**

*Gold and chocolate***

85

ABBINAMENTO VINI WINE PAIRING 35

CENA dinner

Chef **LUCA SEVESO**

Servizio € 5,00

Service charge € 5,00

antipasti starters

Culatello di zibello 22

con mozzarella di bufala campana DOP
Selected cured ham from Zibello with buffalo mozzarella

Uovo pochè 17

gambero rosa* del Mediterraneo, fave, piselli
e crema di burrata
Poché egg, pink Mediterranean shrimp, broad beans,
peas and burrata cheese cream*

Sashimi di salmone 19

marinato allo zenzero, salsa ponzu
e insalatina di misticanze
*Marinated salmon with ginger, ponzu sauce
and small salad*

Vitello "cbt" 20

in salsa tonnata e caviale "Kaluga Amur"
Sous-vide veal in tuna sauce and caviar "Kaluga Amur"

Ceviche** e le ostriche 23

Peter - Pan di David Hervé
*Oysters Ceviche** Peter Pan by David Herve*

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE *Oysters Tasting*
Servite con perlage di aceto allo scalogno e salsa ponzu.
Oysters are served with scallion vinegar pearls and ponzu sauce

8 ostriche 8 oysters 49

MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO,
PERLA DEL DELTA, FATALE UTAH BEACH

6 ostriche e caviale 6 oysters & caviar 99

MARQUISE DE BONSONGE, REGAL SELEZIONE ORO, PERLA DEL DELTA.
CAVIAR CASPIAN GOLD "PREMIUM SELECTION" 20GR

primi first courses

Risotto Milano 17

mantecato con stimmi di zafferano e midollo
*Creamy risotto Milanese style with pure
saffron and marrow*

Spaghetti "Senatore Cappelli" 24

mandorle, passito e riccio di mare*
*Selected spaghetti with almonds, sweet wine and sea
urchin**

Le ricette della tradizione 16

Tagliatelle alla bolognese
Bolognese style tagliatelle

Zuppa primaverile 15

di tante verdure, olio al basilico e riso integrale
Spring soup with many vegetables, basil oil and brown rice

Plin** di ricotta "Seirass" 18

al sugo di pomodoro cotto e crudo
*Ricotta cheese small ravioli** with tomato sauce*

menù degustazione *tasting menu*

SCOPRI IL DNA MAIO, FATTO DI QUALITÀ,
TRADIZIONE ITALIANA E SENSIBILITÀ
CONTEMPORANEA.

DISCOVER MAIO DNA, MADE OF
QUALITY, ITALIAN TRADITION
AND CONTEMPORARY FEELINGS.

Menù Degustazione Sette portate 85

Seven courses Tasting menu

Abbinamento vini 35

Wine pairing

secondi main courses

Costoletta di vitello alla milanese 36

pinzimonio e maionese balsamica
*Milanese style breaded veal cutlet with raw vegetables
and balsamic mayonnaise*

Crudo di tonno** 32

petali di cipolla, purea di melanzana,
lamponi e scaglie di sale
*Raw tuna**, onion petals, aubergine puree,
raspberries and salt flakes*

Polpo* arrostito 31

cagliata di latte, pomodoro candito
e centrifuga di sedano verde
Roasted octopus, milk curd, candied tomato
and green celery centrifuge*

Selezione di formaggi 19

del nostro territorio "Sapori di Primavera"
Italian cheese tasting

Rib-eye 35

di Angus Irlandese, chimichurri
e patate novelle arrostate
*Irish Angus Rib eye, chimichurri
and roasted new potatoes*

dessert desserts

Sfera di Tiramisù 11

bisquit alle mandorle** e cremoso al caffè
*Tiramisù in a sphere with almonds bisquit**
and creamed coffee*

Oro e cioccolato** 11

*Gold and chocolate***

Zuppa di ciliegie 11

alla melissa con gelato al fior di latte*
*Cherry soup with lemon balm and milk ice cream**

Crème brûlée 11

alla lavanda e crumble al caramello salato
Creme brûlée with lavender and salted caramel crumble

Frutti di bosco 14

al naturale
Fruits of the forest

MAIO

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

LOCATION ESCLUSIVE, PANORAMI MOZZAFIATO,
DISTINZIONE ED ELEGANZA: SCOPRI IL DNA
MAIO, FATTO DI QUALITÀ, TRADIZIONE
ITALIANA E SENSIBILITÀ CONTEMPORANEA.

EXCLUSIVE LOCATIONS, BREATHTAKING VIEWS,
OUTSTANDING ELEGANCE: DISCOVER MAIO DNA,
MADE OF QUALITY, ITALIAN TRADITION AND
CONTEMPORARY FEELINGS.

maiorerestaurant.com



MILANO PIAZZA DUOMO ROMA VIA DEL TRITONE