

CENA *dinner*

Chef **UMBERTO VEZZOLI**

RISTORANTE 6° PIANO **DALLE 19:30 ALLE 22:00**
Restaurant 6° floor from 7:30PM to 10:00PM

antipasti starters

	Vitello tonnato 🍴🍴 Magatello di vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e caviale <i>Thinly sliced roast veal with tuna sauce and caviar</i>	20
	Catalana di gamberi 🍴🍴🍴 Gamberi, insalata di sedano, cipolla rossa, carote, patate con coriandolo e dressing ala senape <i>Warm prawn salad with celery, red onions, carrots, coriander potatoes and mustard dressing</i>	18
	Tataki di tonno rosso 🍴🍴🍴🍴🍴 con sedano, pomodoro datterino e salsa di ostriche <i>Red tuna tataki with celery, baby plum tomatoes and oyster sauce</i>	19
	La nostra caprese 🍴🍴 pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala e perle di aceto balsamico <i>Maio's caprese salad with buffalo mozzarella, beef tomatoes and balsamic vinegar pearls</i>	16
	Tartare di Fassona 🍴🍴 Battuta di manzo di Fassona Piemontese con tartufo e uovo croccante <i>Fassona beef tartare with shavings of black truffle and crunchy egg</i>	19
	Capesante scottate 🍴 con piselli freschi, menta e limone <i>Seared sea scallops with fresh peas, mint and lemon</i>	18

primi first courses

	Milano Tokyo "1988" 🍴🍴 Risotto alla Milanese con pistilli di zafferano e tartare di tonno crudo <i>Saffron risotto with red tuna tartare</i>	20
	Spaghetti Verrigni "T.V.B. 2004" 🍴🍴🍴🍴 Spaghetti con vongole, bottarga di muggine e tartufo nero pregiato <i>Spaghetti with sautéed clams, mullet roe and black truffle shavings</i>	20
	Tonnarello Cacio e Pepe 🍴🍴🍴 Tonnarello di pasta fresca ai tre pepi con Pecorino Romano DOP <i>Traditional tonnarello pasta with Pecorino Romano cheese and mix ground peppercorns</i>	16
	Raviolo del Plin 🍴🍴🍴 Raviolo del Plin homemade ripieni di ricotta con salsa di ai tre pomodori e basilico <i>Homemade ricotta cheese ravioli with three tomato sauce</i>	16
	Mezze maniche Verrigni 🍴🍴 all'Amatriciana con salsa di pomodoro e guanciale croccante al pepe <i>Traditional "Amatriciana" mezze maniche pasta with tomato sauce and crispy guanciale</i>	18

secondi main courses

	Costoletta di vitello alla milanese 🍴🍴🍴 con patate arrosto e concassè di pomodoro <i>Breaded veal cutlet Milanese style with roast potatoes and tomato concassè</i>	32
	Bocconcini di pescatrice 🍴 Rana pescatrice con pastinaca arrostita, guazzetto di datterino, pancetta croccante e fior di capperi <i>Pan fried monkfish with roasted parsnip, sautéed cherry tomatoes, crispy guanciale and caper berry</i>	28
	Filetto di Branzino alla plancia 🍴 con insalatina di broccolo romanesco ripassato e emulsione alle erbe <i>Grilled fillet of seabass with sautéed roman broccoli and Mediterranean herb sauce</i>	29
	Tagliata di Fassona Piemontese Controfiletto di Fassona in salsa salmoriglio con cicoria ripassata <i>Sliced grilled Fassona sirloin steak with "salmoriglio" sauce and sautéed chicory</i>	32
	Melanzana al miso 🍴 Melanzana arrosto al miso con purea di melanzane e Tahini <i>Miso marinated roasted aubergine with aubergine caviar and tahini</i>	14

dessert

	Selezione di gelati 🍴🍴 e sorbetti artigianali <i>Selection of artisan ice cream and sorbets</i>	9
	Tiramisù 🍴🍴🍴 con mousse al caffè <i>Tiramisù with espresso mousse</i>	10
	Torta di mele 🍴🍴🍴 con gelato al pistacchio <i>Apple tart with pistachio ice cream</i>	10
	Mousse al cocco 🍴🍴🍴 con cuore al mango e lamponi <i>Coconut mousse with a mango and raspberries filling</i>	10
	Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit tartare</i>	10
	Tarte Au Citron 🍴🍴🍴 con meringa <i>Lemon curd tartlet with Italian meringue</i>	12

POMERIGGIO *afternoon*

Chef **UMBERTO VEZZOLI**

RISTORANTE 6° PIANO **DALLE 15:30 ALLE 19:30**
Restaurant 6° floor from 3:30PM to 7:30PM

insalate salad

Insalata di tonno orientale 🌱🌱🌱 18

Misticanza, tonno fresco marinato alla soia, cipolla caramellata, pinoli e dressing agli agrumi
Marinated fresh tuna with soya sauce, baby leaves salad, caramelised onions, pine nuts and citrus dressing

Caesar Salad classica 🌱🌱🌱 16

Pollo CBT aromatizzato al limone, lattuga iceberg, crostini, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar
Lemon chicken breast, iceberg lettuce, croutons, Parmesan shavings and Caesar dressing

Vegan Salad 14

Riso Rosso, pomodorini gialli, carote, avocado, bacche di goji e citronette alla mela
Red rice, yellow cherry tomatoes, carrots, avocado, goji berries and apple citronette

big snack

SERVITI CON FRENCH FRIES
Served with french fries

Salmon Open Toast 🌱🌱🌱 16

Pane multicereali tostato, salmone affumicato, julienne di finocchi e maionese in salsa d'ostrica
Smoked salmon on wholegrain toasted bread, fennel, and oyster mayonnaise

Lobster Roll 🌱🌱🌱 22

con pan brioche home made, astice, gamberi verdure e maionese alla curcuma
Homemade pan brioche roll with lobster, prawns, vegetables and turmeric mayonnaise

Club Sandwich 🌱🌱 18

Pane in cassetta, pollo, lattuga, bacon, uovo sodo, pomodoro e maionese
Classic club sandwich with chicken breast, lettuce, crispy bacon, boiled egg, tomatoes and mayonnaise

main course

Mezze maniche Verrigni 🌱🌱 18

all'Amatriciana con salsa di pomodoro e guanciale croccante al pepe
Traditional "Amatriciana" mezze maniche pasta with tomato sauce and crispy guanciale

Hamburger di Fassona Piemontese 🌱🌱 18

con cheddar filante, pomodoro ramato, lattuga e cipolla e caramellata, servito con french fries
Fassona burger with melted cheddar, vine tomatoes, lettuce, caramelised onions and french fries

pizza

Pizza Margherita 🌱🌱 14

con salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico fresco
Tomato sauce, mozzarella and fresh basil

Pizza Parma 🌱🌱 16

mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi, rucola e prosciutto crudo di Parma
Mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes and rocket

Pinsa Bronte 🌱🌱🌱 15

con mortadella, burrata e granella di pistacchio di Bronte
Traditional roman pinsa with mortadella, creamy burrata cheese and crushed pistachio

Pinsa Romana 🌱🌱🌱 14

con mozzarella fiordilatte, puntarelle e alici
Traditional roman pinsa with mozzarella, chicory tops and anchovies

Tagliere di salumi e formaggi

Caciofiore, Pecorino nero di Pienza, Culaccia stagionata, spianata Romana, focaccia al rosmarino 🌱🌱
Cold cuts with Caciofiore, Pecorino nero di Pienza, Culaccia seasoned, spianata Romana, rosemary focaccia

19

dessert

Selezione di gelati 🌱🌱 9

e sorbetti artigianali
Selection of artisan ice cream and sorbets

Tiramisù 🌱🌱🌱 10

con mousse al caffè
Tiramisù with espresso mousse

Torta di mele 🌱🌱🌱 10

con gelato al pistacchio
Apple tart with pistachio ice cream

Mousse al cocco 🌱🌱🌱 10

con cuore al mango e lamponi
Coconut mousse with a mango and raspberries filling

Tagliata di frutta fresca 10

di stagione
Seasonal fresh fruit tartare

Tarte Au Citron 🌱🌱🌱 12

con meringa
Lemon curd tartlet with Italian meringue

ROOFTOP *all day*

Chef **UMBERTO VEZZOLI**

TERRAZZA 7° PIANO **DALLE 12:00 ALLE 22:00**
Rooftop 7° floor from 12:00PM to 10:00PM

insalate *salad*

Insalata di tonno orientale 🍷 🍴 🍴 18
Misticanza, tonno fresco marinato alla soia,
cipolla caramellata, pinoli e dressing agli agrumi
*Marinated fresh tuna with soya sauce, baby leaves salad,
caramelised onions, pine nuts and citrus dressing*

Caesar Salad classica 🍷 🍴 🍴 16
Pollo CBT aromatizzato al limone,
lattuga iceberg, crostini, scaglie
di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar
*Lemon chicken breast, iceberg lettuce, croutons,
Parmesan shavings and Caesar dressing*

Vegan Salad 14
Riso Rosso, pomodorini gialli, carote, avocado,
bacche di goji e citronette alla mela
*Red rice, yellow cherry tomatoes, carrots, avocado,
goji berries and apple citronette*

big snack SERVITI CON FRENCH FRIES *Served with french fries*

Salmon Open Toast 🍷 🍴 🍴 16
Pane multicereali tostato, salmone affumicato,
julienne di finocchi e maionese in salsa d'ostrica
*Smoked salmon on wholegrain toasted bread,
fennel, and oyster mayonnaise*

Lobster Roll 🍷 🍴 🍴 22
con pan brioche home made, astice, gamberi
verdure e maionese alla curcuma
*Homemade pan brioche roll with lobster, prawns,
vegetables and turmeric mayonnaise*

Club Sandwich 🍷 🍴 18
Pane in cassetta, pollo, lattuga, bacon,
uovo sodo, pomodoro e maionese
*Classic club sandwich with chicken breast, lettuce,
crispy bacon, boiled egg, tomatoes and mayonnaise*

burger

**Hamburger
di Fassona Piemontese** 🍷 🍴 18
con cheddar filante, pomodoro ramato, lattuga
e cipolla e caramellata, servito con french fries
*Fassona burger with melted cheddar, vine tomatoes,
lettuce, caramelised onions and french fries*

pizza

Pizza Margherita 🍷 🍴 14
con salsa di pomodoro,
mozzarella fior di latte e basilico fresco
Tomato sauce, mozzarella and fresh basil

Pizza Parma 🍷 🍴 16
mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi,
rucola e prosciutto crudo di Parma
Mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes and rocket

Pinsa Bronte 🍷 🍴 🍴 15
con mortadella, burrata
e granella di pistacchio di Bronte
*Traditional roman pinsa with mortadella,
creamy burrata cheese and crushed pistachio*

Pinsa Romana 🍷 🍴 🍴 14
con mozzarella fiordilatte, puntarelle e alici
*Traditional roman pinsa with mozzarella,
chicory tops and anchovies*

Tagliere di salumi e formaggi

Caciofiore, Pecorino nero di Pienza, Culaccia stagionata,
spianata Romana, focaccia al rosmarino 🍷 🍴
*Cold cuts with Caciofiore, Pecorino nero di Pienza,
Culaccia seasoned, spianata Romana, rosemary focaccia*

19

dessert

Selezione di gelati 🍷 🍴 9
e sorbetti artigianali
Selection of artisan ice cream and sorbets

Tiramisù 🍷 🍴 🍴 10
con mousse al caffè
Tiramisù with espresso mousse

Torta di mele 🍷 🍴 🍴 10
con gelato al pistacchio
Apple tart with pistachio ice cream

Mousse al cocco 🍷 🍴 🍴 10
con cuore al mango e lamponi
Coconut mousse with a mango and raspberries filling

Tagliata di frutta fresca 10
di stagione
Seasonal fresh fruit tartare

Tarte Au Citron 🍷 🍴 🍴 12
con meringa
Lemon curd tartlet with Italian meringue

PRANZO *lunch*

Chef **UMBERTO VEZZOLI**

RISTORANTE 6° PIANO **DALLE 12:00 ALLE 15:30**
Restaurant 6° floor from 12:00PM to 3:30PM

antipasti starters



Vitello tonnato 🍷🍴🍴 20

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura
con salsa tonnata e caviale
Thinly sliced roast veal with tuna sauce and caviar

Catalana di gamberi 🍷🍴🍴 18

Gamberi, insalata di sedano, cipolla rossa, carote,
patate con coriandolo e dressing ala senape
*Warm prawn salad with celery, red onions, carrots,
coriander potatoes and mustard dressing*

Tataki di tonno rosso 🍷🍴🍴🍴🍴🍴 19

con sedano, pomodoro datterino
e salsa di ostriche
*Red tuna tataki with celery, baby plum tomatoes
and oyster sauce*

La nostra caprese 🍷🍴 16

pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala
e perle di aceto balsamico
*Maio's caprese salad with buffalo mozzarella,
beef tomatoes and balsamic vinegar pearls*

primi first courses



Milano Tokyo "1988" 🍷🍴🍴 20

Risotto alla Milanese con pistilli di zafferano
e tartare di tonno crudo
Saffron risotto with red tuna tartare

Spaghetti Verrigni "T.V.B. 2004" 🍷🍴🍴🍴 20

Spaghetti con vongole, bottarga di muggine
e tartufo nero pregiato
*Spaghetti with sautéed clams, mullet roe
and black truffle shavings*

Tonnarello Cacio e Pepe 🍷🍴🍴 16

Tonnarello di pasta fresca ai tre pepi
con Pecorino Romano DOP
*Traditional tonnarello pasta with Pecorino
Romano cheese and mix ground peppercorns*

Raviolo del Plin 🍷🍴🍴 16

Raviolo del Plin homemade ripieni di ricotta
con salsa di ai tre pomodori e basilico
Homemade ricotta cheese ravioli with three tomato sauce

Mezze maniche Verrigni 🍷🍴 18

all'Amatriciana con salsa di pomodoro
e guanciale croccante al pepe
*Traditional "Amatriciana" mezze maniche pasta
with tomato sauce and crispy guanciale*

secondi main courses



Costoletta di vitello alla milanese 🍷🍴🍴 32

con patate arrosto e concassè di pomodoro
*Breaded veal cutlet Milanese style
with roast potatoes and tomato concassè*

Bocconcini di pescatrice 🍷 28

Rana pescatrice con pastinaca arrostita, guazzetto
di datterino, pancetta croccante e fior di capperi
*Pan fried monkfish with roasted parsnip, sautéed cherry
tomatoes, crispy guanciale and caper berry*

Filetto di Branzino alla plancia 🍷 29

con insalatina di broccolo romanesco ripassato
e emulsione alle erbe
*Grilled fillet of seabass with sautéed roman broccoli
and Mediterranean herb sauce*

Hamburger di Fassona Piemontese 🍷🍴 18

con cheddar filante, pomodoro ramato, lattuga
e cipolla e caramellata, servito con french fries
*Fassona burger with melted cheddar, vine tomatoes,
lettuce, caramelised onions and french fries*

dessert

Selezione di gelati 🍷🍴 9

e sorbetti artigianali
Selection of artisan ice cream and sorbets



Tiramisù 🍷🍴🍴 10

con mousse al caffè
Tiramisù with espresso mousse

Torta di mele 🍷🍴🍴🍴 10

con gelato al pistacchio
Apple tart with pistachio ice cream

Mousse al cocco 🍷🍴🍴 10

con cuore al mango e lamponi
Coconut mousse with a mango and raspberries filling

Tagliata di frutta fresca 10

di stagione
Seasonal fresh fruit tartare

Tarte Au Citron 🍷🍴🍴 12

con meringa
Lemon curd tartlet with Italian meringue

insalate salad

Insalata di tonno orientale 🌱🌱🌱 18
Misticanza, tonno fresco marinato alla soia, cipolla caramellata, pinoli e dressing agli agrumi
Marinated fresh tuna with soya sauce, baby leaves salad, caramelised onions, pine nuts and citrus dressing

Caesar Salad classica 🌱🌱🌱 16
Pollo CBT aromatizzato al limone, lattuga iceberg, crostini, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa Caesar
Lemon chicken breast, iceberg lettuce, croutons, Parmesan shavings and Caesar dressing

Vegan Salad 14
Riso Rosso, pomodorini gialli, carote, avocado, bacche di goji e citronette alla mela
Red rice, yellow cherry tomatoes, carrots, avocado, goji berries and apple citronette

big snack

Salmon Open Toast 🌱🌱🌱 16
Pane multicereali tostato, salmone affumicato, julienne di finocchi e maionese in salsa d'ostrica
Smoked salmon on wholegrain toasted bread, fennel, and oyster mayonnaise

Lobster Roll 🌱🌱🌱 22
con pan brioche home made, astice, gamberi verdure e maionese alla curcuma
Homemade pan brioche roll with lobster, prawns, vegetables and turmeric mayonnaise

Club Sandwich 🌱🌱 18
Pane in cassetta, pollo, lattuga, bacon, uovo sodo, pomodoro e maionese
Classic club sandwich with chicken breast, lettuce, crispy bacon, boiled egg, tomatoes and mayonnaise

pizza

Pizza Margherita 🌱🌱 14
con salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico fresco
Tomato sauce, mozzarella and fresh basil

Pizza Parma 🌱🌱 16
mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi, rucola e prosciutto crudo di Parma
Mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes and rocket

Pinsa Bronte 🌱🌱🌱 15
con mortadella, burrata e granella di pistacchio di Bronte
Traditional roman pinsa with mortadella, creamy burrata cheese and crushed pistachio

Pinsa Romana 🌱🌱🌱 14
con mozzarella fiordilatte, puntarelle e alici
Traditional roman pinsa with mozzarella, chicory tops and anchovies

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
- 🥚 **Uova e derivati**
Eggs and products thereof
- 🥛 **Latte e derivati**
Milk and products thereof
- 🐌 **Molluschi e derivati**
Molluscs and products thereof
- 🦀 **Crostacei e derivati**
Crustaceans and products thereof
- 🌱 **Soia e derivati**
Soybeans and products thereof
- 🌀 **Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide and sulphites
- 🌱 **Sesamo e derivati**
Sesame seeds and products thereof
- 🌱 **Lupini e derivati**
White lupin and products thereof
- 🌱 **Arachidi e derivati**
Peanuts and products thereof
- 🌱 **Sedano e derivati**
Celery and products thereof
- 🐟 **Pesce e derivati**
Fish and products thereof
- 🌱 **Senape e derivati**
Mustard 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.

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.

maiorestaurant.com



MILANO PIAZZA DUOMO ROMA VIA DEL TRITONE