

MAIO RESTAURANT

Chef: Luca Seveso

COPERTO: € 3,00



Molte delle nostre pietanze possono essere preparate in versione vegetariana su richiesta
Many of our dishes can be prepared in a vegetarian version on request

*

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.

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

ALLERGENI АЛЛЕРГЕНЫ ALLERGENS 过敏原



Cereali contenenti Glutine e derivati
Cereals, Gluten and products thereof



Crostacei e derivati
Crustaceans and products thereof



Uova e derivati
Eggs and products thereof



Pesce e derivati
Fish and products thereof



Arachidi e derivati
Peanuts and products thereof



Soia e derivati
Soybeans and products thereof



Latte e derivati
Milk and products thereof



Frutta a guscio
Nuts, hazelnuts, almond, pistachio



Sedano e derivati
Celery and products thereof



Senape e derivati
Mustard and products thereof



Sesamo e derivati
Sesame seeds and products thereof



Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites



Molluschi e derivati
Molluscs and products thereof



Lupini e derivati
White lupin and products thereof



MILANO, PIAZZA DUOMO
LA RINASCENTE 7° PIANO
WWW.MAIORESTAURANT.COM
MILANO@MAIORESTAURANT.COM
TEL +39 02 8852455
TUTTI I GIORNI 8.30-24.00
FB: MAIO RESTAURANT
LA RINASCENTE MILANO

MAIO GROUP:



MAIO DISHES

NIZZARDA DI POLLO



€ 15,00

Fagiolini, pomodori, lattuga, feta e ovetto di quaglia

Chicken with green beans, tomato, feta cheese, quail egg and lettuce

Зеленая фасоль, помидоры, салат-латук, фета, курятина, перепелиное яйцо
青豆，西红柿，生菜，羊乳酪和鹌鹑蛋

MADE IN ITALY...



€ 15,00

Degustazione di salumi e formaggi del nostro territorio

Selection of italian cold cuts and cheeses

Дегустационная тарелка итальянских сыров и нарезки

“意大利制造”：奶酪火腿拼盘

CAPRESE DI MARE



€ 16,00

Mozzarella di bufala, gamberi*, pomodori secchi, foglie di rucola e olive taggiasche

Buffalo mozzarella, prawns, dried tomatoes, rocket leaves and olives

Моцарелла из молока буйволицы, креветки, сушеные помидоры, рукола и оливки
水牛奶酪，虾，干番茄，芝麻菜叶和Taggiasca橄榄

TARTARE DI SCAMONE



DI RAZZA GARRONESE

IN DEGUSTAZIONE:

€ 16,00 (gr. 120)

(con peperone piquillo e acciuga del Cantabrico, burratina dop e tartufo nero estivo, maionese e pomodoro essiccato)

Tasting of beef tartar gr 120 approx

(Piquillo pepper and Cantabrian anchovies,

burrata cheese and black summer truffle,

mayonnaise and dried tomato)

Дегустация тартара из говядины (около 120г)

(с перцем Пикильо и кантабрийским анчоусом, сыр буррата, черный летний трюфель, майонез, сушеные помидоры)

牛肉鞑靼品鉴 约120克

(Piquillo红辣椒和Cantabrian凤尾鱼，Burrata奶酪和夏季黑松露，美乃滋和干番茄)

SPAGHETTI...



€ 13,00

Aglione, olio e peperoncino

Spaghetti with garlic, oil and chili pepper

Спагетти с чесноком, оливковым маслом

и острым перцем

蒜香意大利面，橄榄油和辣椒

MAIO DISHES

PENNE AL SUGO



DI POMODORO

E BASILICO

€ 13,00

Penne with tomato sauce and basil

Паста пенне с соусом из помидоров

и базиликом

番茄酱通心粉配罗勒

RISOTTO



ALLA MILANESE

€ 15,00

Risotto alla milanese con stimmi di zafferano puro

Milanese style risotto with pure saffron stigmas

Ризотто по-милански с пестиками шафрана

米兰风味烩饭配纯藏红花柱头

NEW YORK STEAK

“ARGENTINA”

€ 24,00 (gr. 260circa)

Argentinian New York steak gr 260 approx

Аргентинский стейк «Нью Йорк» (около 260г)

阿根廷纽约牛排 约260克

HAMBURGER



DI WAGYU AUSTRALIANO

€ 19,00

Hamburger* con formaggio cheddar, salsa barbecue,

pane fatto in casa e patatine fritte*

Hamburger of Australian Wagyu

with cheddar cheese, barbecue sauce,

homemade bread and fries

Гамбургер из австралийского вагю

с сыром чеддар, соусом барбекю, домашним

хлебом и жареным картофелем

澳大利亚和牛汉堡配切达干酪，烧烤酱，自制面包和薯条

SANDWICH



DI SALMONE SCOZZESE

€ 16,00

Sandwich al salmone scozzese marinato

con formaggio cremoso, pomodoro,

bacon croccante e lattuga

Marinated Scottish salmon sandwich

with creamy cheese, tomato, crispy bacon and lettuce

Сэндвич с Маринованным шотландским

лососем с кремом из сыра,

хрустящим беконом и латуком

苏格兰鲑鱼三明治配奶油芝士，脆培根和生菜

CONTORNI

SIDES

Гарниры

边盘

€ 5,00



€ 7,00



PATATINE FRITTE*

French fries

Картофель фри

炸薯条

PATATE ARROSTITE



Roasted Potatoes

Печеный молодой картофель

烘烤马铃薯

INSALATA DI FAGIOLI



CON CIPOLLA ROSSA

E ACETO BALSAMICO

Bean salad with red onion and balsamic vinegar

Салат из фасоли с красным луком

и бальзамическим уксусом Овощи гриль

豆子沙拉配红洋葱和香醋

MOSAICO

DI VERDURE GRIGLIATE

Grilled Vegetables

Овощи гриль

烤蔬菜

INSALATA MISTA

DI STAGIONE

Mixed salad

Салат сезонный

时令混合沙拉

DESSERT

DESSERTS

ДЕССЕРТ

甜点

CIOCCOLATA TIEPIDA



CON BIGNÉ

€ 9,00

Ciocolata tiepida con bignè alla nocciola

e spuma di castagne

Warm chocolate with hazelnut puff and chestnut mousse

Теплый шоколад с пышкой с лесным орехом

и каштановым муссом

温巧克力榛子泡芙和栗子慕斯

CROSTATINA



DI MANDORLE

€ 9,00

Crostatina di mandorle**, crema di pistacchio,

ricotta e arancia candita

Almond tart, pistachio cream, ricotta and candied orange

Песочный пирог из миндаля, фисташковый крем,

рикотта и цукаты из апельсина

杏仁派，开心果奶油，意大利乳清干酪和蜜饯橙

TARTARE D’ANANAS



SPEZIATA

€ 9,00

Tartare d’ananas speziata con gelato* allo yogurt

e noci di pecan

Spiced pineapple tartare with yogurt ice cream

and pecan nuts

Тартар из ананаса со специями, мороженое

со вкусом йогурта и орехи пекан

辛香菠萝鞑靼配酸奶冰淇淋和山核桃

PERE COTTE



€ 9,00

Pere cotte al vino rosso, salsa alla vaniglia

e gelato* alla cannella

Pears cooked in red wine, vanilla sauce

and cinnamon ice cream

Груши, сваренные в красном вине, ванильный

соус и мороженое со вкусом корицы

红酒煮梨，香草酱和肉桂冰激凌