



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

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



Frutta a guscio
Nuts, hazelnuts, almond, pistachio



Crostacei e derivati
Crustaceans and products thereof



Sedano e derivati
Celery and products thereof



Uova e derivati
Eggs and products thereof



Senape e derivati
Mustard and products thereof



Pesce e derivati
Fish and products thereof



Sesamo e derivati
Sesame seeds and products thereof



Arachidi e derivati
Peanuts and products thereof



Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites



Soia e derivati
Soybeans and products thereof



Molluschi e derivati
Molluscs and products thereof



Latte e derivati
Milk and products thereof



Lupini e derivati
White lupin and products thereof

* gli alimenti indicati con asterisco possono essere surgelati per esigenze di servizio
foods marked with asterisk can be frozen for service needs

MAIO RESTAURANT

Chef: Luca Seveso

COPERTO: € 4,00



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

Si prega la gentile clientela di astenersi dal fumare il sigaro nelle ore del pranzo e della cena
Please refrain from cigar smoking during lunch and dinner time

* gli alimenti indicati con asterisco possono essere surgelati per esigenze di servizio
foods marked with asterisk can be frozen for service needs



Seguici sui nostri profili Facebook and Instagram:

Follow us on Facebook and Instagram



Maio Restaurant - la Rinascente Milano

@maioresrestaurant_milano

MAIO GROUP:



* gli alimenti indicati con asterisco possono essere surgelati per esigenze di servizio
foods marked with asterisk can be frozen for service needs



BOLLICINE

CHAMPAGNE

ШАМПАНСКОЕ

香槟酒

FLÛTE DI CHAMPAGNE

Flûte of Champagne

Moët & Chandon

Moët Impérial € 18,00
Moët Rosé Impérial € 21,00
Grand Vintage 2009 € 22,00
Moët Ice Impérial € 22,00
Moët Ice Impérial Rosé € 23,00

FLÛTE DI CHAMPAGNE E TRE OSTRICHE

Flûte of Champagne and three oysters

Moët & Chandon

Moët Impérial e ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 26,00
Moët Impérial e ostrica concava Perle Noire € 29,00
Moët Impérial e ostrica concava Ancelin € 32,00

Moët Rosé Impérial e ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 30,00
Moët Rosé Impérial e ostrica concava Perle Noire € 33,00
Moët Rosé Impérial e ostrica concava Ancelin € 36,00

Grand Vintage 2009 e ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 31,00
Grand Vintage 2009 e ostrica concava Perle Noire € 34,00
Grand Vintage 2009 e ostrica concava Ancelin € 37,00

Moët Ice Impérial e ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 31,00
Moët Ice Impérial e ostrica concava Perle Noire € 34,00
Moët Ice Impérial e ostrica concava Ancelin € 37,00

Moët Ice Impérial Rosé e ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 31,00
Moët Ice Impérial Rosé e ostrica concava Perle Noire € 34,00
Moët Ice Impérial Rosé e ostrica concava Ancelin € 37,00

BOLLICINE

CHAMPAGNE

ШАМПАНСКОЕ

香槟酒

BOTTIGLIE DI CHAMPAGNE

Bottles of Champagne

Moët & Chandon

Moët Impérial € 119,00

Moët Ice Imperial € 150,00

Moët Ice Impérial Rosé € 160,00

Moët Rosé Imperial € 153,00

Grand Vintage 2009 € 175,00

Grand Vintage Rosé 2009 € 185,00

Grand Vintage Collection 1990 € 480,00

Moët Ice Impérial Magnum 1,5 lt € 290,00

Moët Ice Impérial Rosé Magnum 1,5 lt € 310,00

Dom Pérignon 2008 € 270,00

OSTRICHE CON PERLAGE DI ACETO ALLO SCALOGNO, LIMONE FRESCO E SALSA PONZU



Oysters with perlage of scallion vinegar, fresh lemon and ponzu sauce

Ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 3,50 cad.

Ostrica concava Perle Noire € 4,50 cad.

Ostrica concava Ancelin € 5,50 cad.

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE



Oysters' Tasting

Sei ostriche € 25,00

Six oysters

Servite con

served with

Moët & Chandon

Moët Impérial € 41,00

Moët Rosé Impérial € 44,00

Grand Vintage 2009 € 45,00

Moët Ice Impérial € 45,00

Moët Ice Impérial Rosé € 45,00





MENÙ DELLO CHEF

CHEF'S MENU

ЗАКУСКИ

前菜

19:00 / 22:00

MENÙ DEGUSTAZIONE: 6 PORTATE A MANO LIBERA, PROPOSTE DAL NOSTRO CHEF LUCA SEVESO

Luca Seveso Chef's tasting menu, 6 courses

Дегустационное меню из 6 блюд от нашего шеф-повара Луки Севезо

品尝套餐：主厨Luca Seveso推荐6道精选菜式

€ 70,00

MENÙ DEGUSTAZIONE: 6 PORTATE A MANO LIBERA, PROPOSTE DAL NOSTRO CHEF LUCA SEVESO CON DEGUSTAZIONE DI 3 CALICI DI VINO

Luca Seveso Chef's tasting menu, 6 courses with a 3 glasses of wine tasting

Дегустационное меню из 6 блюд от нашего шеф-повара

Луки Севезо с дегустацией 3 бокалов вина

品尝套餐：主厨Luca Seveso推荐6道精选菜式和品酒3杯

€ 85,00



ANTIPASTI

STARTERS

ЗАКУСКИ

前菜

SANDWICH DI TONNO ROSSO* € 19,00



Mozzarella, pesto di basilico e olive taggiasche

Red tuna sandwich with mozzarella, basil pesto and olives

Сэндвич из красного тунца с моццареллой, песто из базилика и оливками

红金枪鱼三明治配莫扎里拉奶酪，罗勒香蒜和橄榄

MADE IN ITALY € 18,00



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

TERRINA DI FEGATO GRASSO D'ANATRA* € 21,00



Composta di cipolle rosse e crumble di lamponi

Foie gras terrine with red onions compote and raspberry crumble

Террин из фуагры с тушеным красным луком и крамблом из малины

鹅肝酱配红洋葱蜜饯和覆盆子碎末

CRUDO DI GAMBERO ROSSO* € 18,00



Gazpacho di melone invernale, lime e peperoncino

Raw red shrimp with winter melon gazpacho, lime and hot chili peppers

Сырые красные креветки с гаспачо из зимней дыни, лаймом и острым перцем

生红虾配西班牙冬瓜冷汤，青柠和辣椒

UOVO CROCCANTE € 14,00



Asparago verde e spuma di parmigiano reggiano

Crispy egg with green asparagus and Parmesan mousse

Хрустящее яйцо с зелёной спаржей и муссом из Пармезана

酥脆鸡蛋配绿色芦笋和帕尔马干酪慕斯



RISOTTI

RISOTTO

РИЗОТТО

烩饭

RISOTTO ALLA MILANESE € 14,00

Con stimmi di zafferano puro e midollo

Milanese style risotto with pure saffron and marrow

Ризотто по-милански с пестиками шафрана и костным мозгом

米兰风味烩饭配纯藏红花和骨髓

RISOTTO MANTECATO ALLE CIME DI RAPA € 15,00

Salsiccia e burrata

Creamy rice with turnip tops, sausage and burrata cheese

Крем-ризотто с ботвой репы, сыровяленной колбаской и сыром буррата

萝卜叶奶油烩饭配香肠和鲜奶酪

RISOTTO ALLA PARMIGIANA € 16,00

e brodetto di tartufo nero

Parmesan cheese risotto and black truffle broth

Ризотто с пармезаном и бульоном из черного трюфеля

帕尔马奶酪烩饭和黑松露汤

RISOTTO ALLA ZUCCA € 16,00

mazzancolle* e polvere di mandarino

Pumpkin risotto with shrimp and mandarin powder

Ризотто с тыквой, креветками и порошком мандарина

南瓜烩饭配虾和陈皮粉

RISOTTO AL POMPELMO ROSA € 13,00

Miele d'acacia e crudité di finocchio

Pink grapefruit risotto with honey and raw fennels

Ризотто с розовым грейпфрутом, медом из акации и свежим фенхелем

粉红葡萄柚烩饭配蜂蜜和生茴香



Alcuni dei nostri risotti possono essere preparati in versione vegetariana, non esitate a chiedere informazioni.
Some of our risotto can be prepared in a vegetarian version, please feel free to ask information



PRIMI

FIRST COURSES

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

第一道

SPAGHETTI AFFUMICATI € 14,00



al burro d'acciuga, lime e caviale di salmone

Spaghetti with anchovies flavored butter, lime and salmon caviar

Спагетти с маслом с ароматом анчоусов, лаймом и лососевой икрой

凤尾鱼黄油意大利面，青柠和三文鱼鱼子酱

CAPPELLETTI EMILIANI* € 15,00



in brodo* di prosciutto e cappone

Stuffed "cappelletti" in ham and capon broth

Пельмешки из региона Эмилья-Романья «каппеллетти» в бульоне

из пармской ветчины и петушка

火腿和阉鸡肉汤煮意式饺子

AMATRICIANA ... € 13,00



Mezzi paccheri, pomodoro, guanciale e pecorino romano

Paccheri pasta with bacon and Pecorino cheese

Паста паккери, помидоры, бекон из щеки и сыр Пекорино

意大利粗笔管面配番茄，培根和罗马佩克立诺奶酪

GNOCCHETTI DI PANE E BORRAGINE* € 14,00



Ragù d'anatra* e carciofi alla maggiorana

Bread and borage dumplings with duck sauce and marjoram artichokes

Хлебные клецки с рагу из утки с артишоками, приправленными майораном

面包琉璃苣面疙瘩配鸭肉酱和墨角兰朝鲜蓟

CANNELLONI* D'ASTICE € 18,00



Gratinati e il suo brodo ristretto

Gratinated lobster cannelloni and its restricted stock

Паста канеллони с начинкой из гратена из лобстера

в бульоне ристретто из лобстера

焗烤龙虾碎肉卷子和它的肉汤



SECONDI

MAIN COURSES

ВТОРЫЕ БЛЮДА

第二道

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE € 28,00



Salsa aioli, patate e rosmarino

Milanese style breaded veal, aioli sauce, potatoes and rosemary

Отбивная по-милански из телятины в хлебном панире, соус аиоли, картофель с розмарином

米兰风味炸牛排，蒜泥蛋黄酱，土豆和迷迭香

POLPO GRIGLIATO* € 22,00



Peperone, sedano, pomodoro candito e mentuccia

Grilled octopus, bell pepper, celery, candied tomato and mint

Осьминог-гриль со сладким перцем, сельдереем, помидором-цукатом и мятой

烤章鱼，甜椒，芹菜，蜜饯番茄和薄荷

SECRETO DI MAIALINO IBERICO* € 23,00



Funghi shitake e germogli di piselli

“Secreto” of Iberian pig, shitake mushrooms and peas sprouts

«Секрет» иберийского поросенка, грибы шитаки и ростки горошка

“Secreto” 伊比利亚猪肉，香菇和豌豆芽

CAPELANTE ALLA PLANCIA € 26,00



Curry, latte di cocco e cipolla croccante

Grilled scallops with curry, coconut milk and crispy onion

Морские гребешки «капеланте», карри, кокосовое молоко и хрустящий лук

烤扇贝配咖喱，椰奶和脆洋葱

FILETTO DI BACCALÀ* € 27,00



In olio cottura, erbe di campo, vongole e peperoncino

Fillet of cod in cooking oil, field herbs, clams and chilli

Филе трески в масле, полевые травы, венерки «вонголе» и острый перец

烹调油炸鳕鱼片，野菜，蛤蜊和辣椒



DESSERT

DESSERTS

ДЕСЕРТ

甜点

BIGNOLE CROCCANTI € 9,00



con cremoso alle nocciole piemontesi e salsa al cioccolato affumicato

Italian bignè with hazelnuts cream and smoked chocolate sauce

Итальянское бинье с кремом из лесных орехов с соусом из копченого шоколада

意式松脆泡芙配皮埃蒙特榛子奶油和熏巧克力酱

SFOGLIATINA CON CREMA CHANTILLY € 9,00



scaglie di cioccolato e lamponi

Puff pastry with chantilly cream, chocolate shaves and raspberries

Слоечка с кремом шантилли, шоколадной стружкой и малиной

酥皮糕点配CHANTILLY奶油，巧克力片和覆盆子

SORBETTO* € 9,00



al limone di Sorrento, limone candito e spuma al latte di mandorla

Sorrento lemon sorbet, candied lemon and foam of almond milk

Лимонный сорбетто с цукатами из лимона и пеной из миндального молока

索伦托柠檬冰沙，柠檬蜜饯和杏仁奶慕斯

ZUPPETTA D'ANANAS € 9,00



e crème brûlée profumata allo zenzero

Pineapple soup and ginger flavored crème brûlée

Суп из ананаса и крем брьюле с ароматом имбиря

凤梨汁和生姜味奶油布丁

FRUITS AROUND THE WORLD ... € 9,00

Фрукты «вокруг света» ...

异域水果

VINI DA
DESSERT

DESSERTS WINE
ДЕСЕРТНЫЕ _ВИНА
餐后甜酒

ITALIA

Passito di Noto		<i>Planeta</i>	€ 32,00
 Passito di Noto			€ 7,00
Vin Santo del Chianti Classico "Occhio di Pernice"	2015	<i>Tenuta Carobbio</i>	€ 30,00
 Vin Santo del Chianti Classico "Occhio di Pernice"			€ 7,00
Passito Tranaltri cl. 37,50	2010	<i>Zyme</i>	€ 38,00
 Passito Tranaltri			€ 9,00
Barolo Chinato cl. 50		<i>Ceretto</i>	€ 55,00
 Barolo Chinato			€ 9,00
Solaria Jonica 1959 cl. 50	1959	<i>A. Ferrari</i>	€ 70,00
 Solaria Jonica 1959			€ 13,00

FRANCIA

Sauternes "Clos Haut Peyraguey" cl. 75	2006	<i>Chateau Clos Haut Peyraguey</i>	€ 65,00
 Sauternes "Clos Haut Peyraguey"			€ 12,00

AUSTRIA

Eiswein Exquisit	2015	<i>Nittnaus</i>	€ 55,00
------------------	------	-----------------	---------

 Eiswein Exquisit			€ 11,00
--	--	--	---------

SPAGNA

Pedro Ximenes cl. 75	2016	<i>Don Px</i>	€ 95,00
----------------------	------	---------------	---------

 Pedro Ximenes			€ 10,00
---	--	--	---------

GERMANIA

Noble House Bernauslese cl. 50	2016	<i>Dr. Pauly Bergweiler</i>	€ 44,00
--------------------------------	------	-----------------------------	---------

 Noble House Bernauslese			€ 12,00
---	--	--	---------

Bernkasteler Trockenbeerenauslese cl. 50	2009	<i>Dr. Pauly Bergweiler</i>	€ 190,00
--	------	-----------------------------	----------

PORTOGALLO

Porto Vintage	1997	<i>Graham's</i>	€ 130,00
---------------	------	-----------------	----------

 Porto Vintage			€ 15,00
---	--	--	---------

I NOSTRI DISTILLATI

OUR SPIRITS

AMARI E DIGESTIVI € 7,00

Herbs

Averna, Fernet Branca, Jagermeister, Amaro del capo, Ramazzotti, Montenegro, Sambuca, Limoncello, Mirto, Braulio

GRAPPE € 7,00

Grape distilled

Sauvignon Nonino, Merlot Nonino, Optima Nonino, Moscato Poli, Elisir alla camomilla

Torba Nera	10 anni	<i>Castagner</i>	€ 12,00
Fuoriclasse	3 anni	<i>Castagner</i>	€ 10,00
Grappa di Sassicaia		<i>Poli</i>	€ 12,00

I NOSTRI DISTILLATI

OUR SPIRITS

WHISKY & WHISKEY

STATI UNITI

Bulleit Rye Whiskey € 16,00

Maker's Mark € 12,00

CANADA

Crown Royal € 14,00

SCOZIA SINGLE MALT

ISLAY: Laphroaig 10YO € 15,00, Caol Ila 12YO € 14,00, Bowmore 15YO € 18,00

SPEYSIDE: Glenfiddich 12YO € 14,00, The Glenlivet 15YO € 16,00

HIGHLANDS: Glenmorangie Lasanta 10YO € 16,00, Tomatin 1998 € 16,00

ISLANDS: Talisker Skye € 14,00

LOWLAND: Auchentoshan 10YO € 12,00

IRLANDA

Bushmills Black Bush € 12,00

Jameson Select Reserve Black Barrel € 14,00

Tullamore D.E.W. 10YO € 12,00

GIAPPONE

Nikka Yoichi No Aged € 18,00

SINGLE BARREL

Jack Daniel's Single Barrel € 12,00

I NOSTRI DISTILLATI

OUR SPIRITS

COGNAC

Courvoisier V.S. € 12,00
Courvoisier V.S.O.P. € 15,00
Hennessy V.S. € 14,00
Francois Peyrot XO € 15,00
Remy Martin V.S. € 14,00
Remy Martin V.S.O.P. € 18,00

ARMAGNAC

Duc De Maravat V.S.O.P. € 12,00
Bas Armagnac V.S. Trois Etoiles Samalens € 15,00

CALVADOS

Calvados Chateau du Breuil € 15,00

VODKA

RUSSIA

Russian Standard € 8,00
Kauffman Soft € 18,00
Beluga Gold Line € 20,00

FRANCIA

Grey Goose € 15,00

POLONIA

Belvedere € 15,00

I NOSTRI DISTILLATI

OUR SPIRITS

TEQUILA

Jose Cuervo Especial € 10,00

Cabo € 14,00

Espelòn € 14,00

RUM

Rhum

GUATEMALA

Zacapa XO Centenario € 25,00

Zacapa 23YO Etichetta Bianca € 16,00

GIAMAICA

Appleton Estate 12YO € 14,00

TRINIDAD E TOBAGO

Rum Angostura 12YO € 14,00

CUBA

Santiago de Cuba Extra Añejo 25 Años € 18,00

Matusalem 15YO € 12,00

NICARAGUA

Flor de Caña 5YO € 10,00

VENEZUELA

Santa Teresa Rum 1796 € 10,00

COSTA RICA

Ron Centenario 10YO € 10,00

Ron Centenario 20 Años € 15,00

I NOSTRI DISTILLATI

OUR SPIRITS

GIN

REGNO UNITO

Gin Gordon's € 8,00

Gin Gordon's Premium Pink € 10,00

Gin Beefeater € 8,00

Gin Bombay Sapphire € 10,00

Gin Tanqueray € 10,00

Gin Tanqueray Ten € 12,00

Gin Botanic € 12,00

CANADA

Gin Ungava Canadian € 12,00

FRANCIA

Gin G'Vine Floraison € 12,00

ITALIA

Gin Marconi 46 Poli € 12,00

SCOZIA

Gin Hendrick's € 12,00

SPAGNA

Gin Mare € 12,00

BEVANDE

BEVERAGE

TÈ CALDO € 8,00

Selezione Dammann Frères

Hot teas from Dammann Frères selection

SUCCHI DI FRUTTA € 5,00

Succhi di frutta alla pera, pesca, albicocca, pompelmo, ananas, pomodoro, mela verde, ACE

Fruit juice: pear, peach, apricot, grapefruit, pineapple, tomato, green apple, ACE

SPREMUTA D'ARANCIA € 7,00

Fresh squeezed orange juice

BIBITE

CocaCola, CocaCola light, Lemon, Tonica, Ginger Ale, Sprite, Aranciata, Red Bull € 6,00

Coke, Diet Coke, Lemon, Tonic, Ginger Ale, Sprite, Orange, Red Bull

Sanbitter, Crodino € 7,00

Campari Soda € 8,00

ACQUA MINERALE

Mineral water

Lauretana (naturale o frizzante) cl 33 € 3,50

Lauretana (still or sparkling) cl 33 € 3,50

Lauretana (naturale o frizzante) cl 75 € 5,00

Lauretana (still or sparkling) cl 75 € 5,00

BIRRA

Beers

Menabrea La 150° bionda Alc. 4,8% vol. (cl 33) € 7,00

Menabrea La 150° ambrata Alc. 5,0% vol. (cl 33) € 7,00

Menabrea La 150° strong Alc. 8,0% vol. (cl 33) € 7,00

Menabrea La 150° rossa Alc. 7,5% vol. (cl 33) € 7,00

Menabrea 35 light Alc. 3,5% vol. (cl 75) € 12,00

Menabrea 55 pils Alc. 5,2% vol. (cl 75) € 14,00

Menabrea 5.2 weiss Alc. 5,2% vol. (cl 75) € 14,00

Corona Extra Alc. 4,6% vol. € 7,00



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