



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

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 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.



Seguici sui nostri profili Facebook and Instagram:

Follow us on Facebook and Instagram



Maio Restaurant - la Rinascente Milano

@maioresrestaurant_milano

MAIO GROUP:





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 € 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 e ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 31,00
Grand Vintage e ostrica concava Perle Noire € 34,00
Grand Vintage 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 € 175,00

Grand Vintage Rosé € 185,00

Grand Vintage Collection € 480,00

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

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

Dom Pérignon € 270,00

Dom Pérignon P2 € 490,00

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 € 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: 7 PORTATE A MANO LIBERA, PROPOSTE DAL NOSTRO CHEF LUCA SEVESO

Luca Seveso Chef's tasting menu, 7 courses

Дегустационное меню из 7 блюд от нашего шеф-повара Луки Севезо

品尝套餐：主厨Luca Seveso推荐7道精选菜式

€ 75,00

MENÙ DEGUSTAZIONE: 7 PORTATE A MANO LIBERA, PROPOSTE DAL NOSTRO CHEF LUCA SEVESO CON DEGUSTAZIONE DI 5 CALICI DI VINO

Luca Seveso Chef's tasting menu, 7 courses with a 5 glasses of wine tasting

Дегустационное меню из 7 блюд от нашего шеф-повара

Луки Севезо с дегустацией 5 бокалов вина

品尝套餐：主厨Luca Seveso推荐7道精选菜式和品酒5杯

€ 95,00



ANTIPASTI

STARTERS

ЗАКУСКИ

前菜

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE € 16,00

Tartare di fassona piemontese, sfogliatina di patate e "bagna cauda"
Piedmont Fassona beef tartar, potato layers and "bagna cauda" sauce
Тартар из пьемонтской говядины фассона, слоечка
из картофеля и соус «банья кауда»
皮埃蒙特Fassona牛肉鞑靼，土豆酥饼和“bagna cauda”酱汁

TERRINA DI FEGATO GRASSO € 17,00

Terrina di fegato grasso* al Pedro Ximénez e il nostro panettone salato
Foie gras terrine and homemade salted "panettone"
Террина из фуагры «Педро Хименес» и домашний соленый панеттоне
鹅肝酱和自制咸味“panettone”面包

UOVO ALL'AMATRICIANA € 13,00

Uovo all'amatriciana con sugo di pomodoro, guanciale e soffice spuma di pecorino
Amatriciana egg with tomato sauce, bacon and soft pecorino foam
Яйцо «Аматричана» с томатным соусом, беконом из щеки
и пенкой из мягкого овечьего сыра
Amatriciana煮蛋配番茄酱，培根和软佩克立诺泡沫

PROFONDO BLU*... € 24,00

Degustazione di pesci, molluschi e crostacei
Tasting of fish, shellfish and crustaceans
Дегустационное блюдо из рыбы, моллюсков и ракообразных
海鲜品鉴：鱼类，贝类和甲壳类

PROSCIUTTO DI SAURIS € 16,00

Prosciutto di Sauris leggermente affumicato e verdure in conserva
Slightly smoked Sauris ham and preserved vegetables
Слегка подкопченная ветчина Саурис с маринованными овощами
微熏Sauris火腿和腌制蔬菜



DIVENTA PROTAGONISTA CON **MAIO RESTAURANT** E **LILT BIELLA** DELLA LOTTA CONTRO I TUMORI!

Scegliendo questo piatto fai una scelta salutare e solidale.

RISOTTO ALLE ERBE AROMATICHE

Risotto alle erbe aromatiche, vaniglia e una tartare di salmone

MAIO Restaurant donerà parte del ricavato per sostenere le attività di prevenzione e diagnosi precoce di SPAZIO LILT, Centro Oncologico Multifunzionale situato a Biella.

Condividi la tua scelta salutare e solidale
con una foto del piatto!

Choosing *#healthyfood*
@maioresrestaurant_milano

MANGIA BENE ...A FIN DI BENE!



Sezione Provinciale di Biella - Onlus

RISOTTI

RISOTTO

РИЗОТТО

烩饭

RISOTTO ALLA MILANESE € 14,00

Risotto con stimmi di zafferano e polvere di liquirizia

Milanese style risotto with saffron and licorice powder

Ризотто по-милански с шафраном и пудрой из корня солодки

米兰风味烩饭配藏红花和甘草粉

RISOTTO ALLE ERBE AROMATICHE € 16,00

Risotto alle erbe aromatiche, vaniglia e una tartare di salmone

Risotto with aromatic herbs, vanilla and a salmon tartar

Ризотто с ароматными травами, ванилью и тартаром из лосося

芳香草本烩饭，香草和一个三文鱼鞑靼

RISOTTO AL CASTELMAGNO € 17,00

Risotto al Castelmagno, ragù d'anatra e scorzette d'arancia candita

Castelmagno risotto, duck ragù and candied orange peel

Ризотто Кастельманьо, рагу из утки и цукаты из апельсиновой корочки

Castelmagno风味烩饭，鸭肉酱和蜜饯橘皮

RISOTTO AL CURRY € 15,00

Risotto al curry, latte di cocco, gamberi* e cipolla croccante

Curry risotto, coconut milk, prawns and crunchy onion

Ризотто с карри, кокосовым молоком, креветками и хрустящим луком

咖喱烩饭，椰奶，虾和松脆洋葱

RISOTTO AL BAROLO € 19,00

Risotto al Barolo e tartufo bianco dei colli Tosco Emiliani

Risotto with Barolo wine and white truffle from the Tuscan Emilian hills

Ризотто с вином Бароло и белым трюфелем с холмов регионовТосканы и Эмильи

Barolo红酒烩饭配来自Tuscan Emilian山脉的白松露



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

SPAGHETTO AFFUMICATO € 18,00



Spaghetti affumicato al burro d'acciuga, lime e perle di caviale

Smoked spaghetti with anchovy butter, lime and caviar pearls

Копченые спагетти с маслом с ароматом анчоуса, лайм и жемчужины из икры
熏意大利面配凤尾鱼黄油，青柠和珍珠鱼子酱

CAPPELLETTI DI PARMIGIANO € 14,00



Cappelletti di Parmigiano* in un brodo ristretto di prosciutto e cappone

Cappelletti stuffed with Parmesan in a broth of ham and capon

Пельмешки «каппеллетти» с пармезаном в бульоне ристретто из ветчины и петушка
肉汤和火腿煮意式帕尔玛干酪饺子

PENNE MANTECATE € 12,00



Penne con cavolo romanesco, cacio ricotta e peperoncino dolce

Penne with Romanesco cabbage, ricotta cheese and sweet chilli

Паста «Пенне» с капустой романеско, сыром качорикотта и сладким чили
意式通心粉配罗马花椰菜，意大利乳清干酪和甜椒

GNOCCHETTI DI PATATE E BACCALÀ € 16,00



Gnocchetti di patate e baccalà**, ragù di triglia**, menta e carciofi

Potato and cod dumplings, mullet ragù, mint and artichokes

Клецки из картофеля и трески, рагу из кефали, мята и артишоки
鳕鱼土豆面团配鱼肉酱，薄荷和朝鲜蓟

PASTA E CECI € 13,00



Pasta e ceci, friarielli e un'emulsione ai ricci di mare*

Pasta with chickpeas, turnip tops and sea urchins

Паста с нутом, ботвой репы и эмульсией из морских ежей
意大利面和鹰嘴豆，萝卜叶和海胆



SECONDI

MAIN COURSES

ВТОРЫЕ БЛЮДА

第二道

MILANESE DI FILETTO € 29,00

Milanese di filetto, foie gras, tartufo nero e cicoria di campo

Milanese style breaded veal fillet, foie gras, black truffle and wild chicory

Отбивная по-милански из филе телятины, фуагра, черный трюфель, цикорий
米兰风味面包粉牛排搭配鹅肝酱，黑松露和野生菊苣

POLPO GRIGLIATO € 22,00

Polpo grigliato*, puntarelle, panfritto e crema di peperone all'arancia

Grilled octopus, chicory, fried bread and orange pepper cream

Осьминог, приготовленный на гриле, цикорий, жареный хлеб и крем из сладкого перца с апельсином
烤章鱼，菊苣，炸面包和香橙胡椒奶油

ASTICE AL VAPORE € 29,00

Astice al vapore**, cotechino, lenticchie e cardamomo

Steamed lobster, cotechino sausage, lentils and cardamom

Лобстер, приготовленный на пару, колбаска котекино, чечевица и кардамон
蒸龙虾，Cotechino香肠，扁豆和豆蔻

OSSOBUCO DI VITELLO € 24,00

Ossobuco di vitello in gremolada secondo la nostra tradizione

Veal ossobuco in herbs sauce of our tradition

Оссобуко из телятины в традиционном соусе из ароматных трав «гremoлада»
Ossobuco牛排搭配传统草本调味酱汁

ROAST BEEF D'AGNELLO € 26,00

Roast beef d'agnello*, midollo e zucca candita

Roasted lamb, marrow and candied pumpkin

Ростбиф из баранины, спинной мозг и цукаты из тыквы
烤羊肉，骨髓和蜜饯南瓜

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI... € 14,00

"Made in Italy"

Tasting of Italian cheeses

Дегустационная тарелка итальянских сыров
意大利特产奶酪品鉴



DESSERT

DESSERTS

ДЕССЕРТ

甜点

CIOCCOLATA TIEPIDA CON BIGNÈ € 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



+ Moscato Rosa "Calido"

La Costa

€ 16,00

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



+ Passito di Noto

Planeta

€ 14,00

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



+ Eiswein

Nittnaus

€ 18,00

TORTINO AI DUE CIOCCOLATI € 9,00



Tortino ai due cioccolati con salsa esotica e banana caramellata

Two chocolate cake with exotic sauce and caramelized banana

Пирожное из двух шоколадов с экзотическим соусом и карамелизированным бананом

两种巧克力蛋糕搭配秘制调味汁和焦糖香蕉



+ Solaria Jonica

A.Ferrari

€ 22,00

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

DEGUSTAZIONE... € 11,00



Cioccolato e Rhum Santiago de Cuba

Chocolate and rum tasting

Дегустация Ром с шоколадом

巧克力和朗姆酒品鉴

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

 Pedro Ximénez			€ 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