



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: € 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

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



Seguici sui nostri profili Facebook and Instagram:

Follow us on Facebook and Instagram



Maio Restaurant - la Rinascente Milano

@maiorerestaurant_milano

MAIO GROUP

Milano

Vercelli

Copenhagen



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 2008 € 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 Special Cadoret € 29,00
- Moët Impérial e ostrica concava Gilleardeau € 32,00

- Moët Rosé Impérial e ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 30,00
- Moët Rosé Impérial e ostrica concava Special Cadoret € 33,00
- Moët Rosé Impérial e ostrica concava Gilleardeau € 36,00

- Grand Vintage 2008 e ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 31,00
- Grand Vintage 2008 e ostrica concava Special Cadoret € 34,00
- Grand Vintage 2008 e ostrica concava Gilleardeau € 37,00

- Moët Ice Impérial e ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 31,00
- Moët Ice Impérial e ostrica concava Special Cadoret € 34,00
- Moët Ice Impérial e ostrica concava Gilleardeau € 37,00

- Moët Ice Impérial Rosé e ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 31,00
- Moët Ice Impérial Rosé e ostrica concava Special Cadoret € 34,00
- Moët Ice Impérial Rosé e ostrica concava Gilleardeau € 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 2008 € 175,00

Grand Vintage Rosé 2008 € 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 2006 € 270,00

OSTRICHE CON ACETO DI JEREZ ALLO SCALOGNO E BURRO

Oysters with scallion vinegar and butter

Ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 3,50 cad.

Ostrica concava Special Cadoret € 4,50 cad.

Ostrica concava Gillardeau € 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 2008 € 45,00

Moët Ice Impérial € 45,00

Moët Ice Impérial Rosé € 45,00





MAIO DISHES

INSALATA DI POLLO € 14 ,00



Filetti di pollo con lattughino, Parmigiano, champignon e maionese allo yogurt

Chicken fillet with lettuce, Parmesan cheese, champignon mushrooms and yogurt mayonnaise

Куриное филе с салатом-латуком, сыром Пармезан, шампиньонами и майонезом из йогурта

鸡肉片配生菜，巴马干酪，香菇和蛋黄酱酸奶



INSALATA DI POMODORI € 16,00



Insalata di pomodoro e mozzarella alla caprese

Caprese salad with tomatoes and mozzarella

Салат Капрезе из помидора и моцареллы

卡普雷赛风味番茄奶酪沙拉

SALMONE AFFUMICATO € 19,00



Salmon scozzese affumicato "Loch Fyne"

Scottish smoked salmon "Loch Fine"

Шотландский копченый лосось «Loch Fyne»

苏格兰 "Loch Fine" 熏三文鱼

CULATELLO DI ZIBELLO DOP "PODERE CADASSA" € 17,00



Culatello from Zibello DOP

кулателло Зибелло DOP (особый тип пармской ветчины)

Culatello di Zibello DOP火腿

TARTARE IN DEGUSTAZIONE: gr. 120 € 18,00



(acciuga del Cantabrico, parmigiano reggiano, foie gras – tartufo nero pregiato)

Tartar tasting: Cantabrian anchovy, parmesan cheese, foie gras and black truffle

Дегустационная тарелка Тартар 120г

(кантабрийский анчоус, пармезан, фуагра, черный трюфель)

鞑靼品尝：120克（Cantabrico凤尾鱼，帕尔马干酪，鹅肝，黑松露）



MAIO DISHES

SPAGHETTI AL RAGU' DI VITELLO € 14 ,00



Spaghetti with veal ragout
Спагетти с рагу из телятины
牛肉酱意大利面

RISOTTO "MILANO" € 16,00



Risotto alla milanese e stimmi di zafferano
Milanese style risotto with pure saffron
Ризотто по-милански с пестиками шафрана
米兰风味烩饭配藏红花

CHEESEBURGER DI "FASSONA PIEMONTESE"

gr. 150 € 17,00 / gr. 300 € 22,00



Hamburger di fassona piemontese servito con formaggio Cheddar e patatine fritte*
Fassona beef burger served with Cheddar cheese and French frise
Гамбургер из говядины фассона пьемонтезе с чеддер-сыр и картофелем фри
皮埃蒙特Fassona 牛肉汉堡搭配薯条切达奶酪

CLUB SANDWICH MAIO: € 17,00



Tacchino arrosto affumicato, lattuga, pomodoro, frittatina e crema di formaggio
Smoked turkey sandwich with lettuce, tomato, egg and cream cheese
Клуб-сендвич Майо: сэндвич с копченой индюшатиной, салатом-латуком,
помидорами, жареным яйцом и сырным кремом
MAIO总会三明治
烟熏烤火鸡，生菜，番茄，蛋和奶酪



MOSAICO DI VERDURE GRIGLIATE € 12,00



Verdure grigliate e mozzarella di bufala
Grilled vegetables and Buffalo mozzarella
Овощи-гриль и буйвола моцарелла
烤什锦蔬菜和水牛奶酪



GRIGLIA

ASADO CON OSSO DI ANGUS AUSTRALIANO

gr. 350 ca € 22,00

Australian Black Angus asado with bone gr.350 approx

Асадо из австралийского Блэк ангуса на кости 350г припл

烤澳大利亚安格斯带骨黑牛肉 约350克

RIB EYE DI BLACK ANGUS ARGENTINO

gr. 240 ca € 23,00

Argentinian black angus Rib Eye gr.240 approx

Рибай стейк из аргентинского ангуса 240г припл.

阿根廷安格斯肋眼牛排 约 240克

FILETTO DI BOVINO SELEZIONATO DANESE

gr. 200 ca € 25,00

Selected danish beef tenderloin gr 200 approx

Филе отборной датской говядины около 200г

精选丹麦牛里脊 约200克

TAGLIATA DI ANGUS AMERICANO

gr. 180 ca € 21,00

Sliced USA angus beef gr 180 approx

Тальята из вырезки американского ангуса около 180г

美国安格斯牛臀肉片 约180克

COSTOLETTE D'AGNELLO INGLESE

gr. 220 ca € 24,00

English lamb chops gr 220 approx

Корейка из английского ягненка около 220г

英国羊排 约220克



DESSERT

DESSERTS

ДЕССЕРТ

甜点

CLASSICO TIRAMISÙ € 9,00



Classic tiramisù

Классическое тирамису

经典提拉米苏

MILLEFOGLIE DI CASTAGNE € 9,00



Millefoglie* di castagne, meringue e salsa ai cachi

Composition of chestnuts, meringue and persimmon sauce

Мильфей из каштанов, безе с соусом из хурмы

栗子千层派，糖霜和柿子酱

DOLCECAPPUCCINO € 9,00



Gelato al caffè, crumble al cioccolato e schiuma di latte

Coffee icecream, chocolate crumble and milk foam

Кофейное мороженое, шоколадный крамбл и молочная пена

冰激凌咖啡，碎巧克力和奶泡

SOFFICE PAN DI SPAGNA € 9,00



Pan di spagna* con ganache al cioccolato e fragoline di bosco

Soft sponge cake, chocolate ganache and wild strawberries

Бисквит с шоколадным ганашем и земляникой

海绵蛋糕配伽纳彻巧克力和野草莓

MACARON AL PANETTONE € 9,00



Macaron al panettone, gelatina al moscato e crema all'arancia

Panettone flavored macaron, muscat gelatin and orange cream

Макарон с вкусом Панеттоне, мускатным желе и апельсиновым кремом

马卡龙蛋糕，马斯喀特果冻和橙子奶油

VINI DA DESSERT

DESSERTS WINE


ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА

餐后甜酒

ITALIA

Passito di Pantelleria	2015	<i>Duca di Castelmonte</i>	€ 30,00
 Passito di Pantelleria			€ 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"			€ 9,00
Chateau Climens Premier Cru cl. 37,5	2007	<i>Chateau Climens</i>	€ 192,00
Rieussec cl. 75	1990	<i>Rieussec</i>	€ 150,00

AUSTRIA

Eiswein Exquisit 2015 *Nittnaus* € 50,00

 Eiswein Exquisit € 9,00

SPAGNA

Pedro Ximenes cl. 75 2012 *Don Px* € 95,00

 Pedro Ximenes € 10,00

GERMANIA

Noble House Bernauslese cl. 50 2016 *Dr. Pauly Bergweiler* € 44,00

 Noble House Bernauslese € 12,00

Bernkasteler Trockenbeerenauslese cl. 50 2009 *Dr. Pauly Bergweiler* € 190,00

PORTOGALLO

Porto Vintage 1997 *Dow's* € 130,00

 Porto Vintage € 15,00



MENABREA
La 187
AMBRATA
PREMIUM
ITALIA

MENABREA
La 187
STRONG
PREMIUM
ITALIA

MENABREA & FIGLI
55
Pils
Top
Restaurant

MENABREA & FIGLI
52
WELSS
Top
Restaurant

MENABREA & FIGLI
35
High
Top
Restaurant

MENABREA
La 187
BIONDA
PREMIUM
ITALIA

MENABREA
La 187
ITALIA

BIRRE

BEERS

MENABREA LA 150° BIONDA CL 33 € 7,00

Alc. 4,8% vol.

MENABREA LA 150° AMBRATA CL 33 € 7,00

Alc. 5,0% vol.

MENABREA LA 150° STRONG CL 33 € 7,00

Alc. 8,0% vol.

MENABREA LA 150° ROSSA CL 33 € 7,00

Alc. 7,5% vol.

MENABREA 35 LIGHT CL 75 € 12,00

Alc. 3,5% vol.

MENABREA 55 PILS CL 75 € 14,00

Alc. 5,2% vol.

MENABREA 5.2 WEISS CL 75 € 14,00

Alc. 5,2% vol.

CORONA EXTRA € 7,00

Alc. 4,6% vol.

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

CAFFÈ E...
COFFEE AND...
ΚΟΦΕ Ι...
咖啡...

ESPRESSO € 3,50

Espresso

CAFFÈ DECAFFEINATO € 4,00

Decaffeinated Espresso

ESPRESSO CORRETTO € 4,50

Espresso with a few drops of liquor of your choice

CAFFÈ D'ORZO € 4,50

Barley coffee

CAFFÈ AL GINSENG € 4,50

Ginseng coffee

DOPPIO ESPRESSO € 6,00

Double Espresso

CAFFÈ AMERICANO € 4,50

American coffee

CAFFÈ AMERICANO CORRETTO € 5,50

American coffee with a few drops of liquor at choice

CAFFÈ VIENNESE € 5,00

Espresso Illy con panna montata

Espresso Illy with whipped cream

MAROCCHINO € 5,00

Espresso, milk foam, chocolate powder

MAROCCHINO DEK € 5,50

Decaffeinated Espresso, milk foam, chocolate powder

CAFFÈ E...
COFFEE AND...
ΚΟΦΕ И...
咖啡...

CAPPUCCINO € 5,00

The espresso shot, the silky milky foam

CAPPUCCINO VIENNESE € 6,50

Cappuccino, panna montata, cacao

Espresso Illy, silky milky foam, whipped cream, cocoa powder

CAPPUCCINO DECAFFEINATO € 5,50

The decaffeinated espresso shot, the silky milky foam

CAPPUCCINO D'ORZO € 5,50

Barley "cappuccino"

LATTE MACCHIATO € 5,50

Hot milk with a shot of Espresso

CIOCCOLATA CON PANNA E PICCOLA PASTICCERIA € 7,00

Hot chocolate with whipped cream and small pastries

ONDA AL CIOCCOLATO € 7,00

Espresso Illy, cioccolata calda, latte fresco montato

Espresso Illy, hot chocolate, fresh milk foam

SHAKERATI

COFFEE SHAKES

CAPPUCCINO FREDDO € 7,00

Espresso, latte fresco, sciroppo di zucchero e cubetti di ghiaccio
Espresso, fresh milk, sugar syrup and ice cubes

FRAPPÈ AL CAFFÈ € 7,00

Espresso illy, sciroppo di zucchero, cubetti di ghiaccio
Espresso illy, sugar syrup, ice cubes

LEGGERO FONDENTE € 7,00

Espresso illy, latte scremato, cacao
Espresso, skimmed milk, cocoa powder

BAILEYS COFFEE € 9,00

Espresso illy, Baileys, sciroppo di zucchero
Espresso illy, Baileys, sugar syrup



DARJEELING
Infusion
4/5 minutes
DAMMANN
Paris



TISANE
DE LA
MAISON

TISANE
DE LA

THÉ
Blanc
CALMUTAN

SELEZIONE DAMMANN FRÈRES

DAMMANN FRÈRES
SELECTION

TÈ NERO € 8,00

Tempo d'infusione: 4 minuti / waiting time: 4 minute

CEYLON DETEINATO

Tè dal sapore astringente e vigoroso da consumare dalla mattina alla sera con una fetta d'arancia

o una nuvola di latte

Astringent and vigorous tea, to be consumed from morning to night with a slice of orange or a cloud of milk

DARJEELING

Proveniente dai contrafforti dell'Himalaya, tè dagli aromi e finezza ineguagliabili, note di mandorla e frutti maturi, adatto per tutti i momenti della giornata

Light tea hailing from the foothills of the Himalayas. Tea with aromas and finesse unmatched, notes of almond and ripe fruit, suitable for any time of the day

BREAKFAST

Unione di tè provenienti da Ceylon, Assaam e Darjeeling, questo tè con del latte è ideale per la prima colazione

Union of tea from Ceylon, Darjeeling and Assaam, this tea with milk is perfect for breakfast

EARL GREY FLEURS

Seducente tè aromatizzato al bergamotto di Calabria, con fiori di fiordaliso ed elianto

Seductive tea flavored with bergamot from Calabria, cornflower and heliantus

COQUELICOT GOURMAND

Tè nero di Cina e di Ceylon con fiori di peonia rosa e fiordaliso, con aromi di papavero, biscotto

e pasta di mandorla. Ricorda i dolci delle nostre nonne.

Black tea from China and Ceylon with pink peony flowers and cornflower, with aromas of poppy, biscuit and almond paste. It reminds you of the cakes of our grandmothers

SELEZIONE DAMMANN FRÈRES

DAMMANN FRÈRES
SELECTION

TÈ VERDE € 8,00

Tempo d'infusione: 4/6 minuti / waiting time: 4/6 minute

GUNPOWDER

Tè verde ottenuto da gemme giovani e tenere arrotolate nella caratteristica forma di polvere da sparo

Green tea made from young buds and keep rolled up in the characteristic shape of gunpowder

SENCHA FUKUYU BIO

tempo d'infusione: 3 minuti / waiting time: 3 minute

Tè dal sapore rinfrescante, con note vegetali e aroma fruttato, leggermente amaro

Refreshing tea, with fruity aroma and vegetal notes, slightly bitter

L'ORIENTAL

Tè verde Sencha di Cina aromatizzato al frutto della passione, pesca, e fragola di bosco con l'aggiunta di pezzi di frutta, petali di elianto e fiordaliso

Sencha green tea from China blended with aromas of passion fruit, peach, wild strawberry and with the addition of pieces of fruit, helianthus petals and cornflower

JASMIN CHUNG HAO

Uno dei grandi "Cru" di tè al gelsomino dalla fragranza delicata e molto fiorita

Fine Jasmine green tea with a delicate and very flowery fragrance

SELEZIONE DAMMANN FRÈRES

DAMMANN FRÈRES SELECTION

TÈ BIANCO € 8,00

Tempo d'infusione: 4 minuti / waiting time: 4 minute

PAI MU TAN BIO

Tè vellutato con intense note di cacao e un profilo aromatico caloroso

Velvety tea with intense notes of cocoa and a warm aromatic profile

TISANE € 8,00

Tempo d'infusione: 6 minuti / waiting time: 6 minute

CAMOMILLA

Infuso leggermente amaro che rilascia un profumo di cedro il cui sapore rimane a lungo

Slightly bitter brew which releases a scent of cedar whose taste lingers long

MAISON BLANCHE

Infuso dal bouquet fruttato e deliziosamente dolce, unisce scorze d'arancia dolce, bergamotto, petali di rosa rossa, citronella, fiori d'arancia, fiori di malva, aromi naturali di frutti rossi

Infusion deliciously sweet and with a fruity bouquet, combines sweet orange peel, bergamot, red rose petals, lemongrass, orange flower, mallow flowers, natural flavors of red fruits



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