



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



@maioresrestaurant_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



MOËT
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
IMPERIAL

MOËT

LES HÔTELLERS
CAPOTE

MAO



ANTIPASTI

STARTERS

ЗАКУСКИ

前菜

OSTRICHE BBQ € 18,00

Ostliche Fine Binic cotte al barbecue, misticanza d'alge e guanciale
Grilled oysters Fine Binic, seaweeds and bacon
Устрицы Fine Binic на гриле, салат из водорослей и бекон
烤生蚝，海带和培根

TARTARE DI RICCIOLA € 19,00

Tartare di ricciola* con burrata, broccoletti e chips di pane carasau
Amberjack tartar, burrata cheese, broccoli, and "carasau" bread chips
Тартар из лакедры, сыр буррата, брокколи и чипсы из хлеба карасау
五条鳊鱼鞑靼配burrata奶酪，西蓝花和“carasau”薄饼

FOIE GRAS E MAZZANCOLLE € 21,00







Foie gras* e mazzancolle* con cipolla caramellata e bitter Campari
Foie gras and shrimp with caramelized onion and bitter Campari
Фуа-гра с креветками, карамелизированным луком и биттером Кампари
鹅肝和虾配焦糖洋葱和Campari苦酒



L'UOVO "CACIO E PEPE" € 14,00

Uovo croccante su crema di pecorino, erbe di campo e pan pepato
Crispy egg, pecorino cheese cream, greens and pepper bread
Хрустящее яйцо, крем из сыра пекорино, зелень и хлеб с черным перцем
松脆鸡蛋，奶酪奶油，野菜和胡椒饼

CULATELLO PODERE CADASSA € 17,00

Gnocco fritto* e culatello di Zibello dop "Podere Cadassa"      
Fried bread with culatello from Zibello DOP
Ньюкко фритто – соленые итальянские пончики с кулателло Зибелло DOP
(особый тип пармской ветчины)
炸面包配Culatello di Zibello DOP火腿



INSALATE

SALADS

САЛАТЫ

沙拉

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

ALGHE, CECI E POLPO AL VAPORE € 15,00



Alghe, ceci, polpo al vapore e salsa tamari

Seaweed, chick peas, steamed octopus and tamari sauce

Морские водоросли, нут, вареный на пару осьминог и соус тамари

海带，鹰嘴豆，蒸章鱼和Tamari酱油汁



INSALATA DI MISTICANZA € 12,00

Misticanza, fiori, germogli e mela verde

Spring salad, flowers, sprouts and green apple

Салат из сезонной зелени, съедобных цветов, проростков и зеленого яблока

什锦沙拉菜，食用花，豆芽和青苹果

CAPRESE DI MARE € 16,00



Pomodoro, mozzarella e gamberi* arrostiti

Tomatoes, mozzarella cheese and roasted shrimp

Помидоры, сыр моцарелла и жареные креветки

番茄，莫扎里拉奶酪和烤虾



INSALATA MISTA DI STAGIONE € 9,00

Seasonal mixed salad

Салат из сезонных овощей и зелени

时令什锦沙拉



RISOTTI

RISOTTO

РИЗОТТО

烩饭

RISOTTO "MILANO" € 16,00

Risotto alla milanese con porri e stimmi di zafferano

Milanese style risotto with pure saffron and leeks

Ризотто по-милански с пестиками шафрана и пореем

米兰风味烩饭配大葱和藏红花

RISOTTO ALLA PARMIGIANA € 14,00

Risotto alla parmigiana con animelle, Marsala e salvia frita

Risotto with Parmesan cheese, veal sweetbreads, Marsala and fried sage

Ризотто с Пармезаном, пикальное телячье мясо, вино Марсала и жареный шалфей

巴马干酪烩饭配牛核, Marsala 奶酪和炸鼠尾草

RISOTTO MANTECATO AL BURRO D'ACCIUGA € 19,00

Risotto mantecato al burro d'acciuga con lime e perle di caviale

Creamy rice with anchovies butter, lime and caviar pearls

Ризотто с маслом анчоуса, лаймом и жемчужинами икры

奶油烩饭配凤尾鱼黄油, 青柠和珍珠鱼子酱

RISOTTO ALL'AMARONE € 16,00

Risotto all'Amarone con salsiccia sbriciolata e mirtilli

Risotto with Amarone wine, grounded sausages and blueberries

Ризотто с вином Амароне, крошеной сальсиччей и черникой

阿马罗内烩饭配碎香肠和蓝莓

RISOTTO ALLA PIZZAIOLA € 13,00

Risotto con mozzarella, pomodoro, capperi e basilico

Risotto with mozzarella, tomato, capers and basil

Ризотто с моцареллой, помидорами, капперсами и базиликом

烩饭配莫扎里拉奶酪, 番茄, 酸豆和罗勒



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 DI GRAGNANO € 13,00



Spaghetti con cime di rapa, Piacentinu Ennese e pomodoro confit

Spaghetti with turnip tops, sicilian goat cheese and candied tomato

Спагетти с ботвой репы, сицилианским козьим сыром и помидорами-конфи

意大利面配萝卜叶，西西里山羊奶酪和烤番茄

GNOCCHETTI DI SEMOLA € 16,00



Gnocchetti di semola, gorgonzola e crudo di gambero rosso*

Semolina dumplings, gorgonzola cheese and raw red shrimp

Ньюкки из крупы с сыром горгонзола и сырыми красными креветками

粗面粉饺子配戈贡佐拉奶酪和生红虾

PASTA AL RAGÙ DI VITELLO € 14,00



Pasta al ragù di vitello con fonduta di parmigiano vacche rosse

Pasta with veal ragout and fondue of "Parmigiano Vacche Rosse"

Паста с фондю из пармезана и рагу из телятины

牛肉酱意大利面配巴马红牛奶酪火锅

RAVIOLI DEL PLIN € 15,00



Raviolini di carne* con burro affumicato, camomilla e filetto di trota* marinata

Meat small ravioli, smoked butter, chamomile and marinated trout fillet

Маленькие равиоли с мясной начинкой, копчёным маслом, ромашкой и филе

из маринованной форели

肉馅饺子配熏黄油，洋甘菊和腌制的鳟鱼片



MINISTRA DI ZUCCA ALLA MILANESE € 10,00



Minestra di zucca con amaretto e olio all'alloro

Pumpkin soup with amaretto and laurel oil

Суп из тыквы с амаретто и лавровым маслом

米兰风味南瓜浓汤配Amaretto酒和大蒜油



SECONDI

MAIN COURSES

ВТОРЫЕ БЛЮДА

第二道

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE € 31,00

Costoletta panata con patate, cipolla e prezzemolo

Milanese style breaded veal sirloin with potato, onions and parsley

Отбивная по-милански из телятины с картофелем, луком и петрушкой

米兰风味炸牛排裹面包屑配马铃薯、洋葱和欧芹

PETTO D'ANATRA ARROSTO € 24,00

Petto d'anatra con castagne, spugnole e mele alla senape

Duck breast with chestnuts, mushrooms and mustard apples

Утиная грудинка с каштанами, грибами и яблоками с горчицей

烤鸭胸配栗子、蘑菇和芥末苹果

BACCALÀ IN OLIO COTTURA € 26,00

Baccalà, crema di carota bruciata e zenzero

Cod fish in cooking oil, cream of burnt carrots and ginger

Треска в масле, крем из моркови и имбирь

油烹鳕鱼，胡萝卜奶油浓汤和姜

FILETTO ALLA ROSSINI € 32,00

Filetto di fassona piemontese alla "Rossini"

Rossini beef tenderloin with foie gras*, black truffle and red wine sauce

Филе «Россини» из пьемонтской говядины фассона, черный трюфель и соус из красного вина

罗西尼牛里脊肉配鹅肝，黑松露和红酒酱

SCAMPI GRIGLIATI € 29,00

Scampi* con zabaione salato all'arancia e crudità di vegetali

Grilled scampi with vegetables and orange flavored salted zabaione

Креветки с сырыми овощами и солёным апельсиновым кремом забайоне

烤海蜆虾配蔬菜和橙子风味咸奶油



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, meringa 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

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

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, 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 Ι...
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



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