

"Nostro Menù

Maitó®
dal 1960

Tutto inizia da una capanna sul mare, un piatto di Penne alla Maitó e una porta
che si apriva, e ancora si apre, su un mondo di stile, semplice ed informale,
capace di farti sentire coccolato, di farti sentire "a casa tua".

Antipasti

MARE CALDO

CALAMARI, POLPO, FRUTTI DI MARE E CROSTACEI, VERDURE DA COLTIVAZIONE BIODINAMICA

38

CALAMARETTI SPILLO

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, OLIVE TAGGIASCHE, CARCIOFI SALTATI

45

TARTARE DEL GIORNO (SECONDO IL MERCATO)

ACCOMPAGNATA DA INGREDIENTI SELEZIONATI PER ESALTARNE IL GUSTO

38

GRAN CRUDO

SELEZIONE DI CROSTACEI, SELEZIONE DI TARTARE, CARPACCI, OSTRICHE

80

CARPACCIO DI WAGYŪ

IL SUO FONDO, CAVIALE DI MOSTARDA, MANDARINO CINESE AL VERMOUTH

65

WELLINGTON DI RICCIOLA

LA SUA RIDUZIONE, SPINACI, FUNGHI

40

CARPACCIO DI TONNO

FOIE GRAS, CAVIALE

120

Crostini

CROSTINO ORTOMARE

PANE TOSTATO, ARSELLE (A SECONDA DELLE DISPONIBILITÀ)

30

CROSTINO CANTABRICO

ACCIUGA DEL CANTABRICO "GOLD SELECTION", BURRO DELLA NORMANDIA, PAN BRIOCHE DI NOSTRA PRODUZIONE

30

Primi

TORTELLI CACIO E PEPE

CON GAMBERO BIONDO, IL SUO RISTRETTO E LIME

38

SPAGHETTI SCIUÉ SCIUÉ

SELEZIONE DI 5 POMODORI, BASILICO E PARMIGIANO REGGIANO
DOP VACCHE ROSSE 24 MESI

27

LINGUINA ALLE TRIGLIE

MELA VERDE, ZESTE DI ARANCIA, ANETO

38

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

(MIN. DUE PERSONE)

COZZE, VONGOLE, MAZZANCOLLE, SCAMPI, CALAMARI

50 PER PORZIONE

Secondi di pesce

CATALANA CLASSICA SARDA

ARAGOSTA, POMODORINI, SEDANO E CIPOLLA DI TROPEA, SALSA
DI CORALLO

25/hg

CATALANA ROYAL

(MIN. TRE PERSONE) ARAGOSTA, KING CRAB, CARABINEROS,
SCAMPI, GAMBERO ROSSO, VERDURA E FRUTTA DI STAGIONE

500

TRIONFO MAITÓ®

ASTICE BLU, SCAMPI, MAZZANCOLLE, CAPESANTE, CIPOLLA
DI TROPEA, VERDURA, FRUTTA DI STAGIONE

140

LA NOSTRA GRIGLIATA DI MARE

VERDURE, TRANCIO DI PESCATO, CROSTACEI E MOLLUSCHI,
MAIONESE FATTA IN CASA

60

FRITTO MISTO CON VERDURINE

ACCOMPAGNATO DALLA NOSTRA MAIONESE FATTA IN CASA

35

Secondi di carne

GUANCIA DI VITELLO BRASATA

SALSA AL VINO ROSSO, SEDANO RAPA, MELOGRANO

40

NODINO DI VITELLA ALLA GRIGLIA

COTTO NEL FORNO A LEGNA, SPINACINI A KM 0, AGLIO, OLIO
E PEPERONCINO

45

Selezione di fiorentine e costate

SCOTTONA

EQUILIBRIO PERFETTO TRA TENEREZZA E GUSTO

13/*hg*

BLACK ANGUS

GUSTO MORBIDO E SUCCOSO

16/*hg*

RUBIA

SAPORE DECISO ED INTENSO

18/*hg*

Contorni

PATATE ARROSTO

12

PUREE' DI PATATE

12

MISTICANZA DI STAGIONE

12

I CONTORNI A KM ZERO SONO SELEZIONATI DAL MAITÓ IN COLLABORAZIONE CON ORTI BIOLOGICI E BIODINAMICI
LOCALI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ IN DIVERSE COTTURE: AL JOSPER, AL VAPORE O PADELLA

Il Pescato del Giorno

4. IL PESCATO

prezzi variano da 12/hg a 14/hg



BRANZINO



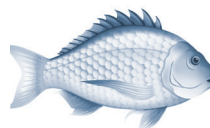
CERNIA



DENTICE



GALLINELLA



ORATA



PAGELLO



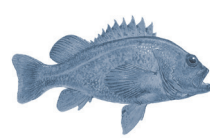
PAGRO



ROMBO



SAN PIETRO



SCORFANO

TIPO DI COTTURA:

JOSPER: COTTURA SU GRIGLIA ESCLUSIVAMENTE ALIMENTATA A CARBONE VEGETALE

SALE: COTTURA GENUINA PER ENFATIZZARE CARNI DELICATE

FORNO: COTTO AL FORNO NEL SUO FUMETTO

2. CROSTACEI *



CARABINEROS

45 a pz



SCAMPI

60 a porzione



MAZZANCOLLE

45 a porzione



OSTRICHE

10 a pz



SOGLIOLA

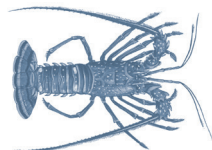
12/hg

TIPO DI COTTURA:
**JOSPER, MUGNAIA,
NAPOLETANA**



ASTICE

18/hg



ARAGOSTA

25/hg



SCAMPI IMPERIALI

18/hg

14. MOLLUSCHI

4. SPECIALE

Pizze

TEXAS POMODORO, MOZZARELLA, SALSA DI ACCIUGHE, PEPERONCINO	23
--	----

FRENETICA MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA, SALSA DI ACCIUGHE	30
---	----

MARGHERITA MOZZARELLA, POMODORO E BASILICO	16
--	----

CULATELLO MOZZARELLA DI BUFALA E FIOR DI LATTE, DATTERINI, CULATELLO GARDANI GRAN RISERVA	28
--	----

BUFALINA DOPPIO IMPASTO, POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PEPERONCINO E BASILICO	22
--	----

PANE ARABO FOCACCIA CON POMODORO, MOZZARELLA, INSALATA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	30
--	----

PROSCIUTTO DI PARMA POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	24
---	----

Special

LA WAGYŪ BRESAOLA DI WAGYŪ, PROVOLA AFFUMICATA, PORCINI	60
---	----

COPERTO	5
COPERTO ESTERNO	10
ACQUA	5
CAFFÈ	4

IMPORTANTE

NEL CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI VI INVITIAMO A RICHIEDERE IL MENÙ SPECIFICO AL NOSTRO PERSONALE DI SALA. GRAZIE

ALCUNE COTTURE ALLA GRIGLIA SONO PREPARATE NEL FORNO "JOSPER",
CON LA SUA PARTICOLARE COTTURA AI CARBONI VEGETALI RILASCIA AI CIBI UN LEGGERO
GUSTO DI AFFUMICATO.

* TUTTI I PRODOTTI ITTICI SERVITI CRUDI HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI BONIFICA
PREVENTIVA IN ABBATTITORE A UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE A -20° E PER 24 ORE,
COSÌ COME PREVISTO DALLA NORMATIVA DI RIFERIMENTO, REGOLAMENTO CE N. 853/2004.

PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ SUL MERCATO ALCUNI DEI PRODOTTI SEGNATI
CON L'ASTERISCO POTREBBERO DERIVARE DA CONGELAMENTO A BORDO.

IL RISTORANTE MAITÓ DESIDERA OFFRIRVI IL SERVIZIO PIÙ ACCURATO, PER QUESTO,
PER TUTTE LE PERSONE CHE HANNO INTOLLERANZE ALIMENTARI I PRINCIPALI ALLERGENI
CHE POSSONO ESSERE CONTENUTI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI SONO RIPORTATI PRIMA
DELLA NOMENCLATURA DEL PIATTO.

IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER QUALUNQUE CHIARIMENTO
IN MERITO. REGOLAMENTO UE N. 1169/2011.
