

I NOSTRI ANTIPASTI

Mare caldo Maitó *	38
Calamari, polpo, frutti di mare e crostacei accompagnato da verdure da coltivazione biodinamica	
La tartare del giorno* (secondo il mercato)	35
accompagnata dalle nostre salse: avocado, soia e guacamole	
Pinzimonio Maitó	35
Uovo di quaglia, salsa acciughe, salsa olive, citronette e verdure da coltivazione biodinamica	
Gamberoni al vapore*	32
accompagnati dalla nostra maionese fatta in casa	
Gran crudo Maitó *	80
Scampi, mazzancolle, gambero rosso, selezione di tartare, carpacci, ostriche o ricci	
Tartare di Fassona	35
Battuta al coltello con gazpacho e rucola cristallizzata	
Culatello Gran riserva "Gardani"	32
con Burrata d'Andria D.O.P. e panzanelle	

I NOSTRI CROSTINI

Crostino Zampolli Pane tostato, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, salsa di acciughe	17
Crostino Ortomare Pane tostato, arselle (a seconda delle disponibilità)	30
Crostino Cantabrico Acciuga del Cantabrico “gold selection”, burro della Normandia e pan brioche di nostra produzione	30

I NOSTRI PRIMI

Penne Maitó Passata di pomodoro da coltivazione biodinamica, Parmigiano Reggiano DOP vacche rosse 24 mesi, burro della Normandia	30
Spaghetti Sciuè Sciuè alla Maitó. Selezione di 5 pomodori, basilico e Parmigiano Reggiano DOP vacche rosse 24 mesi	27
Gnocchi agli scampi “Vecchia maniera”	35
Risotto aragosta e Champagne minimo per due persone	50
Tagliatella estiva tartare di scampi, crema di zucchine e datterini	38

I NOSTRI SECONDI DI PESCE

Classica Sarda* Aragosta, pomodorini, sedano e cipolla di Tropea	hg/20
Trionfo Maitò * Astice, scampi, gamberoni, cipolla di Tropea, verdura e frutta di stagione	80
La nostra grigliata di mare* con verdure trancio di pescato, crostacei e molluschi	50
Fritto misto con verdure* accompagnato dalla nostra maionese fatta in casa	35

I NOSTRI SECONDI DI CARNE

Cotoletta Maitò jumbo accompagnata da patate al forno e datterini	50
Nodino di vitella alla griglia cotto nel forno a legna, spinacini a km 0, aglio olio e peperoncino	40
Bistecca di manzetta slava Minimo per due persone allevata allo stato semi brado con un'alimentazione a base di semi di mais, cereali e granturco	hg/12
Filetto di manzo con patate arrosto	40

I NOSTRI CONTORNI

Patate rustiche al burro e rosmarino	12
Misticanza di stagione	12
Purè di patate	15

I contorni a Km zero sono selezionati dal Maitò in collaborazione con orti biologici e biodinamici locali a seconda della stagionalità in diverse cotture: al Josper, al vapore o padella.

DAL MERCATO DEL PESCE

IL PESCATO:

I prezzi variano da 12/hg a 14/hg



branzino



cernia



dentice



gallinella



orata



pagello



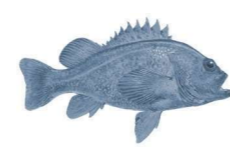
pagro



rombo



san pietro



scorfano



Il nostro pescato è esclusivamente di lenza con provenienza locale così garantiamo i migliori prodotti di qualità. La disponibilità dei nostri prodotti varierà in base all'offerta del pescato.



sogliola: hg/12

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.

CROSTACEI



carabineros
30 a pz



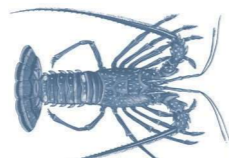
scampi
50 a porzione



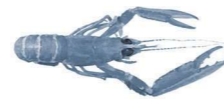
mazzancolle
35 a porzione



astice
16/hg



aragosta
20/hg



scampi imperiali
18/hg

OSTRICHE



1 pz 10
6 pz 54
12 pz 84

LE NOSTRE PIZZE

Domatore Mozzarella, radicchio rosso, senape, pomodorini, fiori di zucca, salsa di acciughe, pesto	23
"La piccolina del Maitò" Pomodoro, olio, aglio, origano	16
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, datterino, Culatello Gardani Gran Riserva	28
Bufalina Doppio impasto, pomodorini, mozzarella di bufala, peperoncino e basilico	22
Pane Arabo Focaccia con pomodorini, mozzarella, insalata, prosciutto crudo di Parma DOP	30
Calzone Bindi Mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP	25
Prosciutto di Parma Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP	24

Coperto interno	5
Supplemento coperto esterno mare	10
Acqua	5
Caffè	4

IMPORTANTE

Nel caso di allergie o intolleranze alimentari Vi invitiamo a richiedere il menu 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 ad 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, abbiamo una lista dei principali allergeni che possono essere contenuti nei nostri piatti. Il nostro personale è a vostra disposizione per qualunque chiarimento in merito.

Regolamento UE n. 1169/2011.