



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



Crostacei e derivati
Crustaceans and products thereof



Uova e derivati
Eggs and products thereof



Pesce e derivati
Fish and products thereof



Arachidi e derivati
Peanuts and products thereof



Soia e derivati
Soybeans and products thereof



Latte e derivati
Milk and products thereof



Frutta a guscio
Nuts, hazelnuts, almond, pistachio



Sedano e derivati
Celery and products thereof



Senape e derivati
Mustard and products thereof



Sesamo e derivati
Sesame seeds and products thereof



Anidride solforosa e solfiti
Sulphur dioxide and sulphites



Molluschi e derivati
Molluscs 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 2009 € 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 2009 e ostrica concava Fine Binic Selvaggia € 31,00

Grand Vintage 2009 e ostrica concava Perle Noire € 34,00

Grand Vintage 2009 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 2009 € 175,00

Grand Vintage Rosé 2009 € 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 2008 € 270,00

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 2009 € 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

€ 70,00

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

TATAKI DI TONNO ROSSO** € 19,00

Tataki di tonno rosso con mozzarella fiordilatte e pesto di basilico

Red tuna tataki, mozzarella and basil pesto

Татаки из красного тунца, моцарелла , песто из базилика

炭烧金枪鱼配莫扎里拉奶酪和罗勒香蒜酱

TERRINA DI FEGATO GRASSO D'ANATRA* € 17,00

Terrina di foie gras con albicocche e riduzione balsamica

Foie gras terrine, apricots and balsamic reduction

Террин из фуагры, абрикосы и упаренный бальзамический уксус

鹅肝酱，杏仁和香醋

UOVO CROCCANTE € 15,00

Uovo croccante, pappa al pomodoro, bottarga e spuma di baccalà

Crispy egg, tomato soup, bottarga and cod foam

Хрустящее яйцо, пюре из помидоров, боттарга и пена из трески

松脆鸡蛋，番茄汤，鱼卵巢和鳕鱼泡沫

CARPACCIO DI CAPESANTE € 18,00

Carpaccio di capesante, scapece di melanzana, carasau e pomodoro candito

Thinly sliced scallops, eggplants "scapece", carasau bread and candied tomato

Карпаччо из морских гребешков, маринованные а-скапече баклажаны, хлеб карасау и цукаты из помидор

扇贝薄片，“scapece”茄子，Carasau面包和蜜饯番茄

CRUDO DI GAMBERO ROSSO* € 21,00

Crudo di gambero rosso con burrata e pistacchio salato

Raw red shrimp, burrata and salted pistachio

Сырые красные креветки, сыр буррата и соленые фисташки

生红虾配鱼卵巢和咸味开心果



RISOTTI

RISOTTO

РИЗОТТО

烩饭

RISOTTO ALLA MILANESE € 14,00

Risotto alla milanese mantecato con burro acido e zafferano

Creamy Milanese style risotto with sour butter and saffron

Ризотто по-милански, заправленное кислым сливочным маслом и шафраном

米兰风味奶油烩饭配酸黄油和藏红花

RISOTTO AMATRICIANA € 12,00

Risotto con pomodoro, pecorino romano e polvere di guanciale

Creamy rice with tomato, pecorino cheese and bacon powder

Кремовое ризотто с помидорами, сыром пекорино и порошком из бекона

奶油烩饭配番茄，佩科里诺罗马诺奶酪和培根屑

RISOTTO ALLA PARMIGIANA € 16,00

Risotto alla parmigiana e brodetto di tartufo nero* pregiato

Parmesan cheese risotto and black truffle broth

Ризотто с пармезаном и бульоном из черного трюфеля

帕尔马奶酪烩饭和黑松露汤

RISOTTO AL CURRY € 15,00

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

Curry risotto with coconut milk, shrimp and crispy onion

Ризотто с карри, кокосовым молоком, креветками и хрустящим луком

咖喱烩饭配椰奶，虾仁和酥脆洋葱

RISOTTO AL NERO € 13,00

Risotto al nero con crudité di seppia* e zucchini in fiore

Black ink risotto, cuttlefish crudité and zucchini in bloom

Ризотто с чернилами и крудите каракатицы и цветками цуккини

墨鱼汁烩饭配墨鱼和南瓜花



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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 16,00



Spaghetti alle vongole con mandorle e cipollotto novello

Spaghetti with clams, almonds and spring onion

Спагетти с моллюсками, миндалем и молодым зеленым луком

蛤蜊意大利面配杏仁和春葱

PLIN D'OSSOBUCO** € 14,00



Plin d'ossobuco** con burro affumicato, funghi cardoncelli e uova di trota

Ossobuco small ravioli, smoked butter, mushrooms and trout eggs

Равиоли плин с начинкой из оссобуко с копченым маслом,

грибами кардончелли и икрой форели

意式小馄饨配熏黄油，蘑菇和鳟鱼子

PACCHERO € 12,00



Paccheri al sugo di pomodoro vesuviano e basilico fresco

Paccheri pasta with tomato sauce and fresh basil

Паста паккери с соусом из везувийских помидоров и свежим базиликом

意式番茄肉酱大通心粉和新鲜罗勒

GNOCCHETTI DI CECI** € 14,00



Gnocchetti di ceci** con zafferano, trippa di baccalà* e piccole verdure

Chickpea dumplings with saffron, cod tripe and small vegetables

Клецки из нута с шафраном, требуха из трески и маленькие овощи

意式鹰嘴豆面疙瘩配藏红花，鳕鱼腹和小蔬菜

FETTUCCINE ALL'UOVO € 15,00



Fettuccine al ragù di coniglio, buccia di limone e rosmarino

Fresh fettuccine with rabbit ragout, lemon peel and rosemary

Свежая паста феттучини с рагу из кролика, кожурой лимона и розмарином

意大利宽鸡蛋面配兔肉酱，柠檬皮和迷迭香



SECONDI

MAIN COURSES

ВТОРЫЕ БЛЮДА

第二道

MILANESE DI FILETTO € 27,00



Filetto di vitello alla milanese con salsa tonnata e chips di patate dolci

Milanese style breaded veal fillet, tuna sauce and sweet potato chips

Телятина филе по-милански с соусом из тунца и чипсами

из сладкого картофеля

米兰风味牛排配金枪鱼酱和红薯片

POLPO GRIGLIATO* € 22,00



Polpo grigliato con peperone, sedano, pomodoro candito e mentuccia

Grilled octopus, bell pepper, celery, candied tomato and mint

Осьминог-гриль со сладким перцем, сельдереем, помидором-цукатом и мятой

烤章鱼，甜椒，芹菜，蜜饯番茄和薄荷

"DRY AGED" RIB EYE € 24,00



Rib eye a lunga frollatura con salsa cimichurry e verdure grigliate

"Dry Aged" Rib Eye, cimichurry sauce and grilled vegetables

Рибай длительного созревания с соусом чимичурри и овощами-гриль

"Dry Aged" 肋眼牛排，cimichurry酱和烤蔬菜

CALAMARETTI SCOTTATI € 21,00



Calamaretti scottati, piselli, fave e spuma alla carbonara

Seared calamari, peas, fava beans and carbonara mousse

Обжаренные кальмары, горох, бобы и мусс карбонара

烤鱿鱼，豌豆，蚕豆和carbonara慕斯

GALLETTO NOSTRANO € 22,00



Galletto al barbecue con pinzimonio di vegetali

Cockerel on the bbq with vegetables crudité

Петушок барбекю с крудите из овощей

烤土公鸡配蔬菜拼盘



DESSERT

DESSERTS

ДЕССЕРТ

甜点

TIRAMISÙ IN SFERA DI CIOCCOLATO € 9,00



Tiramisù e cremoso al caffè

Tiramisu in a chocolate sphere and coffee cream cake

Тирамису в шоколадной сфере и кофейный крем-пирожное

巧克力球装提拉米苏和咖啡奶油蛋糕

PANNA COTTA € 9,00



Panna cotta alla liquirizia con tartare di frutta esotica

Licorice panna cotta with exotic fruit tartare

Панна котта с ароматом корня солодки и тартаром из экзотических фруктов

甘草奶油布丁配异域水果鞑靼

CRÈME BRÛLÉE € 9,00



Crème brûlée alla vaniglia con purea d'ananas allo zenzero

Vanilla crème brûlée with ginger pineapple puree

Ванильный крем-брюле с пюре из ананаса с имбирем

香草焦糖布丁配凤梨姜汁

TORTINO DI CIOCCOLATO BIANCO ... € 9,00



Tortino di cioccolato bianco con zuppetta di frutti rossi

White chocolate cake with red fruit soup

Пирожное из белого шоколада с супчиком из красных фруктов

白巧克力蛋糕配红色水果汁

DEGUSTAZIONE... € 11,00



Cioccolato "Grand – Cru 70% Madagascar" e Vieux Rhum Dzama 1998

Chocolate and rum tasting

Дегустация Ром с шоколадом

巧克力和朗姆酒品鉴

SORBETTO* € 9,00



Sorbetto* al limone di Sorrento, limone candito e spuma al latte di mandorla

Sorrento lemon sorbet, candied lemon and foam of almond milk

Лимонный сорбетто с цукатами из лимона и пеной из миндального молока

索伦托柠檬冰沙，柠檬蜜饯和杏仁奶慕斯


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

 Pedro Ximenes			€ 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