

# OSTERIA MAIOLI

DAL 1920

## BISTECCA

|                                                        |                |
|--------------------------------------------------------|----------------|
| <b>CHIANINA IGP</b><br>Taglio T-Bone C.a. 1,3/1,4 kg   | <b>82,00€</b>  |
| <b>CHIANINA IGP</b><br>Taglio costata minimo 900gr/1kg | <b>75,00€</b>  |
| <b>BLACK ANGUS</b><br>Taglio T-Bone C.a. 1,3/1,4 kg    | <b>85,00€</b>  |
| <b>BLACK ANGUS</b><br>Taglio costata minimo 900gr/1kg  | <b>78,00€</b>  |
| <b>SCOTTONA</b><br>Taglio T-Bone C.a. 1,3/1,4 kg       | <b>70,00€</b>  |
| <b>SCOTTONA</b><br>Taglio costata minimo 900gr/1kg     | <b>60,00€</b>  |
| <b>SELEZIONE DELLO CHEF</b>                            | <b>130,00€</b> |

COPERTO 3,00€  
A PERSONA

AGGIUNTA DI TARTUFO  
6,00€

# OSTERIA MAIOLI

DAL 1920

## ANTIPASTI

|                                                                                                                                                                                                                |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>CROSTINI MISTI</b><br><i>Selection of traditional toasted bread with assorted toppings</i>                                                                                                                  | <b>9,80€</b>  |
| <b>AFFETTATI MISTI</b><br><i>Selection of cured meats served with traditional accompaniments</i>                                                                                                               | <b>16,80€</b> |
| <b>SELEZIONE DI FORMAGGI</b><br><i>Selection of cheeses served with seasonal pairings</i>                                                                                                                      | <b>18,80€</b> |
| <b>SOUFFLÉ DI ASPARAGI SU CREMA DI PARMIGIANO</b><br><i>Asparagus soufflé served on a creamy parmigiano reggiano sauce</i>                                                                                     | <b>14,80€</b> |
| <b>TARTARE DI MANZO SU CREMA TROYES AUX HERBES E ERBA CIPOLLINA</b><br><i>Beef tartare served on a troyes aux herbes cream with fresh chives</i>                                                               | <b>21,80€</b> |
| <b>CARPACCIO DI SALMONE CON PESTO AL BASILICO E RICOTTA</b><br><i>Salmon carpaccio with basil pesto and ricotta cheese</i>                                                                                     | <b>17,80€</b> |
| <b>CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO ALLE ERBE</b><br><b>CON FONDUTA DI SCAMORZA AFFUMICATA MANDORLE TOSTATE</b><br><i>Herb-smoked black angus carpaccio with smoked scamorza fondue and toasted almonds</i> | <b>19,80€</b> |
| <b>CARPACCIO DI PERE, NOCI CARAMELLATE E MIRTILLI SECCHI</b><br><i>Pear carpaccio with caramelized walnuts and dried blueberries</i>                                                                           | <b>12,80€</b> |

### Specialità

|                                                                                                                                                                               |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>UOVO POCHÈ SU LETTO DI CREMA DI PATATE</b><br><b>CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO</b><br><i>Poached egg on a smooth potato cream with parmigiano fondue and truffle</i> | <b>16,80€</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|

AGGIUNTA DI TARTUFO 6,00€

# OSTERIA MAIOLI

DAL 1920

## PRIMI

|                                                                                                                                             |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>PAPPARDELLE AL CINGHIALE</b><br><i>Pappardelle pasta with wild boar ragù</i>                                                             | <b>15,80€</b> |
| <b>TAGLIOLINI AI PORCINI</b><br><i>Tagliolini pasta with porcini mushrooms</i>                                                              | <b>14,80€</b> |
| <b>PACCHERI ALLA CARBONARA</b><br><i>Paccheri pasta with traditional carbonara sauce</i>                                                    | <b>14,80€</b> |
| <b>PACCHERI MAIOLI</b><br><i>Paccheri pasta with three varieties of tomato:<br/>datterini, yellow cherry tomatoes and San Marzano</i>       | <b>16,80€</b> |
| <b>PACCHERI CON PESTO DI BASILICO, CAPRINO E POMODORI CONFIT</b><br><i>Paccheri pasta with basil pesto, goat cheese and confit tomatoes</i> | <b>17,80€</b> |
| <b>TAGLIOLINI VONGOLE, LIME E BOTTARGA</b><br><i>Tagliolini pasta with clams, lime and bottarga</i>                                         | <b>18,80€</b> |

### Specialità

|                                                                                                                                        |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>TAGLIOLINI TARTUFO E CAVIALE</b><br><i>Tagliolini pasta with truffle and caviar, served with acid butter, shallot and Champagne</i> | <b>32,80€</b> |
| <b>RISOTTO ASPARAGI, CAPRINO E MELOGRANO</b><br><i>Risotto with asparagus, goat cheese and pomegranate</i>                             | <b>21,80€</b> |

AGGIUNTA DI TARTUFO 6,00€

# OSTERIA MAIOLI

DAL 1920

## SECONDI

|                                                                                                                   |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>FILETTO ALLA GRIGLIA</b><br><i>Grilled beef fillet</i>                                                         | <b>28,80€</b> |
| <b>FILETTO AL PEPE VERDE</b><br><i>Beef fillet with green peppercorn sauce</i>                                    | <b>30,80€</b> |
| <b>FILETTO AI PORCINI</b><br><i>Beef fillet with porcini mushrooms</i>                                            | <b>32,80€</b> |
| <b>CONTROFILETTO RUCOLA E LARDO DI COLONNATA</b><br><i>Sirloin steak with rocket salad and Lardo di Colonnata</i> | <b>26,80€</b> |
| <b>CONTROFILETTO RUCOLA E PARMIGIANO</b><br><i>Sirloin steak with rocket salad and Parmigiano Reggiano flakes</i> | <b>24,80€</b> |
| <b>OSSOBUCO AI FUNGHI CHAMPIGNON</b><br><i>Ossobuco with champignon mushrooms</i>                                 | <b>24,80€</b> |

### Specialità

|                                                                                                                                             |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>COSTOLETTA DI AGNELLO SU RIDUZIONE DI VINO ROSSO E UVA APPASSITA</b><br><i>Lamb chop served with red wine reduction and dried grapes</i> | <b>28,80€</b> |
| <b>FILETTO MAIOLI</b><br><i>Beef fillet served with mashed potatoes, butter-sautéed asparagus with herbs, and brown sauce</i>               | <b>36,80€</b> |

AGGIUNTA DI TARTUFO 6,00€

# OSTERIA MAIOLI

DAL 1920

## CONTORNI

|                                                                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>PATATE AL FORNO</b><br><i>Roasted potatoes</i>                                                                    | 6,80€ |
| <b>FAGIOLI ALL'UCCELLETTO</b><br><i>Tuscan-style beans in tomato sauce with sage</i>                                 | 6,80€ |
| <b>SPINACI SALTATI</b><br><i>Sautéed spinach</i>                                                                     | 6,80€ |
| <b>VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA</b><br><i>Grilled seasonal vegetables</i>                                        | 7,80€ |
| <b>INSALATA MISTA</b><br><i>Mixed salad</i>                                                                          | 7,80€ |
| <b>INSALATA DATTERI, RUCOLA E PARMIGIANO</b><br><i>Salad with dates, rocket salad and Parmigiano Reggiano flakes</i> | 8,80€ |

## INSALATE

|                                                                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>INSALATA GRECA</b><br><i>Greek salad with fresh vegetables, feta cheese and olives</i>                                                     | 12,80€ |
| <b>INSALATA DI SALMONE CON AVOCADO E MELOGRANO</b><br><i>Salmon salad with avocado and pomegranate</i>                                        | 16,80€ |
| <b>INSALATA MELOGRANO, PINOLI, SALSA DI ARANCIA E MELA VERDE</b><br><i>Salad with pomegranate, pine nuts, orange dressing and green apple</i> | 16,80€ |

AGGIUNTA DI TARTUFO 6,00€