

OSTERIA MAIOLI

DAL 1920

ANTIPASTI

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

Specialità

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

AGGIUNTA DI TARTUFO 6,00€

OSTERIA MAIOLI

DAL 1920

PRIMI

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

Specialità

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

AGGIUNTA DI TARTUFO 6,00€

OSTERIA MAIOLI

DAL 1920

SECONDI

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

Specialità

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

AGGIUNTA DI TARTUFO 6,00€

OSTERIA MAIOLI

DAL 1920

CONTORNI

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

INSALATE

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

AGGIUNTA DI TARTUFO 6,00€

OSTERIA MAIOLI

DAL 1920

BISTECCA

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

COPERTO 3,00€
A PERSONA

AGGIUNTA DI TARTUFO
6,00€