



M MAXI'S

*"Che l'imperfetta luce dei ricordi
divenga d'improvviso abbagliante;
che quello che ci resta non sia solo
colore di un'immagine remota,
ma il sale amaro e aspro del sapere,
l'intima chiara essenza dell'esistere."*

Rainer Maria Rilke

MENU

Per cominciare...

To begin with...

Impepata di cozze con crostoni di pane

Mussels with pepper and lemon, bread



16 €

Crudo Maxi's: ostriche, gamberi rossi, scampi e caviale

Maxi's Crudités: oysters, red prawns, scampi and caviar



36 €

Caviale Calvisius Tradition Prestige, panna acida e blinis: 10gr

Calvisius Caviar Tradition Prestige, sour cream and blinis: 10gr



28 €

Acciughe Codesa serie Oro, con burro e crostini: 55gr

Codesa Anchovies Gold Series, butter and bread: 55gr



16 €

Acciughe Codesa serie Limitata Nera, con burro e crostini: 55gr

Codesa Anchovies Black Series Limitada, butter and bread: 55gr



24 €

Antipasti...

Starters...

"Gazpacho" di rapa rossa e lamponi, olive taggiasche, formaggio caprino e rafano

Beet and raspberries gazpacho, taggiasca olives, goat's cheese, horseradish



16 €

Ceviche di Branzino, mango, cipolla rossa e mais bruciato

Sea bass ceviche, mango, red onion, burned corn



25 €

"Avocado toast", granchio blu, lime, lattuga, maionese alla senape

Avocado toast, blue crab, lime, lettuce, mayonnaise mustard



22 €

Tartare di capasanta, ricci di mare, yuzu, liquirizia e chips di tapioca

Scallop tartare, sea urchin, yuzu, liquorice, tapioca chips



25 €

Polpo affumicato, patata Parmentier, salsa romesco

Smoked octopus, Parmentier potato, romesco sauce



26€

Primi...

First courses...

Mezzi *Paccheri*, pomodoro, basilico e stracciatella

Mezzi paccheri pasta, tomato, basil and stracciatella



16 €

Cannellone di seppie e calamaretti del nostro Golfo, besciamella di crostacei

Cuttlefish and squid cannellone, shellfish bechamel



23 €

Spaghetto alle vongole

Spaghetti with clams



19 €

Risotto al cocco, curry verde, scampi e lime (Minimo per 2 persone)

Coconut risotto, green curry, scampi, lime (2 people minimum)



22 €

Tagliolini chitarra alla puttanesca e ragù di ricciola

Puttanesca square-cut fresh egg tagliolini and amberjack ragù



22 €

Per finire...

To conclude...

Fritto misto di pesce e verdure, maionese all'aceto di riso

Fried fish and vegetables with rice vinegar mayonnaise



22 €

Ombrina cotta a bassa temperatura, limone, sesamo e caponata di mare

Slow cooked umbrine, lemon, sesame and sea caponata



27 €

Coda di rospo, cremoso di melanzana, pimiento del piquillo, maggiorana

Monkfish, eggplant cream, pimiento del piquillo, marjoram



29 €

Pescato del giorno al sale o al forno, con patate, cipolle, pomodorini, olive nere

Fish of the day, potatoes, onions, cherry tomatoes, black olives



9 € all'etto

"Pluma iberica", radicchio di Chioggia, salsa bbq, pomodorini verdi, pecorino di Pienza

"Pluma Iberica", radicchio from Chioggia, bbq sauce, green tomatoes,

pecorino cheese from Pienza



26 €

Dolci...

Dessert...

Tiramisù



9 €

Albicocco (Cocco, albicocche e lime)

Coconut, apricot, lime



11 €

Dolce "Nikkei" (Frutto della Passione, mousse al the matcha e cioccolato bianco)

Passion fruit, matcha mousse and white chocolate



11 €

Accidia (Mousse allo zenzero, mela e gelatina al lime)

Ginger mousse, apple, lime jelly



10 €

Gelato by Harry's



3 € la pallina

Menu Bambini...

Kids Menu...

Gnocchi, pomodoro e basilico

Tomato gnocchi and basil



8 €

Cotoletta alla Milanese e patate fritte

Milanese breaded cutlet and fries



12 €

Per garantire la qualità e la sicurezza, alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

In mancanza di prodotti Freschi, vengono utilizzati prodotti congelati.

Some products are subjected to a rapid reduction in temperature to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Regulation 852/04 and EC Reg. 853/04.

INDICE ALLERGENI

le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

ALLERGENS INDEX

Please ask the floor staff for more information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances



Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten



Crostacei / Crustaceans



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Molluschi / Molluscs



Arachidi / Peanuts



Prodotti a base di soia / Soy and soy based product



Latte / Milk



Frutta guscio / Fruits in shell



Sedano / Celery



Senape / Mustard



Semi di sesamo / Sesame seeds



Solfiti /Sulphur dioxide and sulphites



Lupini / Lupine