

Taglieri

PROSCIUTTO DI PARMA & BURRATA BIO DI ANDRIA
con focaccia croccante al rosmarino
LATTICINI, GLUTINE

14 €


SELEZIONE DI SALUMI "PODERE CADASSA"
culatello di Zibello, spalla cotta di San Secondo Dop, salame Mariola e lardo
LATTICINI, GLUTINE


15 €

CULATELLO "PODERE CADASSA" DOP
con giardiniera di verdure
LATTICINI, GLUTINE

17 €

Insalate

CAESAR SALAD lattuga, pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di grana e Caesar dressing  10 €
UOVO, PESCE, GLUTINE, LATTE

INSALATA GRECA pomodoro pachino, cetrioli, feta greca, olive nere e origano  **VEGETARIANO** 9 €
LATTE

INSALATA VEGANA tris di cereali, seitan marinato, spiedino di zucchine e carote, guacamole **VEGANO** 9 €
LATTE, GLUTINE, SOIA

Antipasti

CROSTONE di pane pugliese con roastbeef, pomodoro ciliegia, taccole e maionese alla senape 9 €
GLUTINE, SENAPE, UOVO

TARTARE di Fassona Piemontese con crumble di pane e maionese alle acciughe 10 €
GLUTINE, PESCE, LATTE, UOVO

MERLUZZO* SCOTTATO con insalata di riso integrale, pomodori confit e olive taggiasche 9 €
PESCE, SEDANO

COUS COUS e verdure con calamari* spadellati alla menta  10 €
SEDANO, GLUTINE, PESCE, MOLLUSCHI

HUMMUS con pinzimonio di verdure  **VEGANO** 8 €
SEDANO

Primi

"SPAGHETTORO" PASTIFICIO VERRIGNI con salsa di pomodoro e basilico **VEGETARIANO** 9 €
GLUTINE, LATTE, UOVO, SEDANO

LASAGNE con spinacelli, pinoli e gocce di pomodoro **VEGETARIANO** 12 €
GLUTINE, UOVO, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO

RISOTTO ALLA MILANESE con salsiccia fresca 12 €
LATTE, UOVO, SEDANO

RAVIOLI DI CERNIA con pesto di pistacchio e scorza di limone 14 €
UOVO, PESCE, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE

VELLUTATA DI CAROTE e crostini di pane al rosmarino **VEGANO** 8 €
LATTE, SEDANO, GLUTINE

Secondi

MILANESE DI VITELLO e insalata di patate 22 €
GLUTINE, UOVO, LATTE

FILETTO DI BRANZINO al forno e caponata estiva 18 €
SEDANO, PESCE

BURGER GOURMET con formaggio cheddar, lattuga, pomodoro, bacon croccante e patate fritte 12 €
GLUTINE, LATTE, UOVO, SESAMO

Dessert

ANGURIA E LIME
5 €

CHEESECAKE CREMOSO 
al frutto della passione
GLUTINE, LATTE, UOVO
6 €

TIRAMISÙ 
al bicchiere
GLUTINE, LATTE, UOVO, PESCE,
SOIA, FRUTTA A GUSCIO
5 €

GELATI
cioccolato, limone, fragola,
fiore di latte, crema
LATTE, UOVO (CREMA)
4 €

MACEDONIA 
di frutta fresca
5 €

BUSINESS LUNCH

PIATTO DEL GIORNO con acqua e caffè

14 €

Dal 1976 l'amore per le cose semplici ed artigianali spinge la famiglia Maio a proporre una cucina sana e genuina, scegliendo materie prime di alta qualità, provenienti dai più eccellenti produttori e allevatori italiani.



BUON APPETITO!

La Famiglia Maio

Cold Cuts

PARMA HAM & ORGANIC BURRATA FROM ANDRIA
served with crispy focaccia and rosemary
GLUTEN, MILK

14 €

COLD CUTS SELECTION FROM "PODERE CADASSA"
Culatello di Zibello, ham from San Secondo Dop, Mariola salami and lard
GLUTEN, MILK


15 €

CULATELLO "PODERE CADASSA" DOP
served with mixed pickled vegetables
GLUTEN, MILK

17 €

Salads

CAESAR SALAD lettuce, grilled chicken, croutons, Grana Padano shaves and Ceasar dressing  10 €
GLUTEN, MILK, EGGS, FISH

GREEK SALAD cherry tomatoes, cucumber, feta cheese, black olives and oregano  **VEGETARIAN** 9 €
MILK


VEGAN cereal selection, marinated seitan, skewer of grilled zucchini and carrots, guacamole **VEGAN** 9 €
GLUTEN, MILK, SOY

Starters

GRILLED BREAD CROUTON with roastbeef, cherry tomatoes, snow peas and mustard mayo 9 €
GLUTEN, MUSTARD, EGGS

PIEDMONT FASSONA BEEF TARTAR with crumble of bread and anchovies mayo 10 €
GLUTEN, MILK, EGGS, FISH

COD FISH* and brown rice, confit tomatoes and taggiasca olives 9 €
CELERY, FISH

COUS COUS and vegetables with sauteed calamari* and fresh mint  10 €
GLUTEN, CELERY, FISH, MOLLUSCS

HUMMUS and raw vegetables selection  **VEGAN** 8 €
CELERY

First Course

"SPAGHETTORO" PASTIFICIO VERRIGNI Spaghetti drawn in gold **VEGETARIAN** 9 €
from the old pasta factory Verrigni with tomato sauce and basil
GLUTEN, MILK, EGGS, CELERY

HOMEMADE LASAGNA with fresh spinach, pine nuts and tomatoe drops **VEGETARIAN** 12 €
GLUTEN, EGGS, CELERY, MILK, NUTS

SAFFRON RISOTTO "alla Milanese" with fresh sausage 12 €
MILK, EGGS, CELERY

RAVIOLI stuffed with grouper, pistachio's pesto and lemon skin 14 €
GLUTEN, FISH, EGGS, NUTS, MILK

CREAM OF CARROTS and rosemary croutons **VEGAN** 8 €
MILK, CELERY, GLUTEN

Main Course

MILANESE STYLE BREADED VEAL with potatoes salad 22 €
GLUTEN, EGGS, MILK

BACKED SEA BASS with vegetables "cajonata" 18 €
CELERY, FISH

GOURMET CHEESEBURGER with cheddar, lettuce, tomatoes, crispy bacon and French fries 12 €
GLUTEN, MILK, EGGS, SESAME

Dessert

WATER MELON AND LIME JUICE
5 €

CREAMY CHEESECAKE 
with passion fruit
GLUTEN, MILK, EGGS
6 €

CLASSIC TIRAMISU 
GLUTEN, MILK, EGGS,
FISH, SOY, NUTS
5 €

ICECREAM
chocolate, lemon, cream,
strawberry, fior di latte
MILK, EGGS (CREAM)
4 €

SEASONAL FRUIT SALAD 
5 €

BUSINESS LUNCH

TODAY'S SPECIAL, mineral water and coffee

14 €

COVER CHARGE 2 €

MAIOBARBISTRO

* Some of the ingredients might be frozen

Since 1976 the love for simple and artisanal things brings the Maio family to propose a healthy and genuine cuisine, choosing high quality raw materials, coming from the most excellent Italian producers and breeders.



BUON APPETITO!

la Famiglia Maio