



Antipasto del giorno € variabile in base alla proposta
Antipasto of the day (price depending on the offer)

Gran Crudo di mare € 52,00

(scampi, sparnocchi, gambero rosso, tartare, carpaccio e ostriche)

Scampi, sparnocchi, red schrimp, tartare, carpaccio and oysters

Tartare del giorno con capperi, olive ed arance € 28,00

Tartare of the day with capers, olives and oranges

Polpo e crema di patate

Pomodori, capperi, olive e salsa al basilico € 24,00

Octopus and potatoes cream, tomatoes, capers, olives and basil sauce

ANTIPASTI

STARTERS

I nostri classici

Our classics

Mare caldo Maitò € 28,00

(calamari, polpo, frutti di mare, sogliola e crostacei)

Maitò Warm salad: calamari, octopus, sole, crustaceans

Gamberoni e maionese fatta in casa € 32,00

Prawns and homemade mayonnaise

Pinzimonio Maitó minimo due persone € 30,00

(uova sode, mozzarella, salsa acciughe, salsa olive, salsa tzaziki e crostini)

Pinzimonio Maitó, two people minimum: Boiled eggs, mozzarella,
anchovies sauce, tzaziki sauce and toasted bread

Calamaretti spillo e carciofi saltati € 36,00

Calamaretti and stir-fry artichokes

Sauté di cozze e vongole con crostini € 20,00

Mussels and clams sauté with toasted bread

Tartare di manzo della macelleria Cecchini, alla francese € 25,00

French style beef tartare of Cecchini's butcher shop

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

I nostri classici

Our classics

Penne Maitó € 18,00

Maitó Penne

Spaghetti Sciuè Sciuè alla Maitó € 20,00

Pomodoro, basilico e parmigiano

SciuéSciué Maitó style Spaghetti

Paccheri alla Trabaccolara Maitò € 23,00

Maitò style Trabaccolara Paccheri

Risotto Champagne e Scampi € 30,00

Minimo due persone – 25 min

Risotto with Champagne and scampi – two people

Minimum cooking time 25 min

Primo del giorno € variabile in base alla proposta

First course of the day

(price depending on the offer)

Spaghetti alle vongole € 22,00

Spaghetti with clams

Linguine, gambero cotto e crudo, bottarga di muggine € 24,00

Linguine, cooked and raw shrimp, mullet bottarga

Penne agli scampi vecchia maniera € 24,00

Old style Penne and scampi

SECONDI PIATTI PESCE

FISH MAIN COURSES

I nostri classici

Our classics

Catalana Maitó € 55,00

(aragosta, scampi, gamberoni, verdura e frutta di stagione)

Maitó Catalana: lobster, scampi, king prawns, seasonal fruits and vegetables

Scampi Maitò € 50,00

Al forno con pomodorini

Oven cooked Maitò Scampi, with cherry tomatoes

Scamponi Imperiali (al vapore, al forno, alla griglia) da € 18,00/hg

Imperial scampi (steamed, oven cooked or grilled)

Trancio di pescato € 34,00

Crema di zucchine, battuto di pomodori confit e olive

Catch of the day, courgette cream, chopped confit cherry tomatoes and olives

Pescato del giorno all'amo (in base alla fornitura giornaliera) € 12,00 / hg

Catch of the day (depending on the daily supply)

La nostra grigliata di pesce con verdure € 38,00

(trancio di pescato, crostacei e molluschi)

Our grilled fish with vegetables: catch of the day, crustaceans, shellfish

Fritto misto con verdure € 28,00

maionese agli agrumi fatta in casa

Variety of fried fish with vegetables, homemade citrus mayonnaise

Sogliola alla griglia o mugnaia € 30,00

Grilled or à la meunière sole

SECONDI PIATTI CARNE

MEAT MAIN COURSES

Cotoletta alla Maitó € 28,00

Maitó breaded cutlet

Battuta di Manzo € 22,00

scottata in padella con aglio, olio e peperoncino

Thin chopped beef , pan fried in olive oil, garlic and chilli

Nodino di Vitella alla griglia € 26,00

Grilled veal cutlet

Bistecca alla Fiorentina € 8,00 / hg

minimo due persone

Fiorentina steak, two people minimum

Filetto di Manzo alla griglia € 30,00

Grilled beef fillet

La Costata di Dario Cecchini € 10,00 / hg

Dario Cecchini's Rib eye

Etrusco, il taglio dell'anteriore di Dario Cecchini € 10,00 / hg

Dario Cecchini's Etrusco

I CONTORNI A KM ZERO SELEZIONATI DAL MAITÒ IN COLLABORAZIONE CON L'AZIENDA
AGRICOLA "L'ORTO DI FRANCESCA" € 10,00

Our sides are selected in partnership with "L'orto di Francesca" farm

Patate rustiche di Camaiore al burro e rosmarino Butter and rosemary potatoes from Camaiore

Misticanza di stagione

Seasonal mixed salad

Verdure bollite

(carote, finocchi, zucchine, bietole, patate)

Boiled vegetables: carrots, fennel, courgettes, chards, potatoes

Verdure al forno Oven cooked vegetables

Verdure alla griglia Grilled vegetables

Bietole aglio, olio e peperoncino

Chards, garlic, olive oil and chilli

Fagioli schiaccioni al rosmarino
Schiaccioni beans with rosemary

DESSERTS

DESSERTS

Tiramisù € 12

Tiramisù

Mousse al Cioccolato Fondente Crema di riso e cocco € 12

Dark Chocolate mousse, rice cream and coconut

Cheesecake ai Frutti di Bosco limone candito e granita ai frutti di bosco € 12

Wild Berries Cheesecake, candied lemon
and wild berries flavoured granite