

ANTIPASTI
STARTERS

I nostri classici
Our classics

Mare caldo Maitó €30,00
(calamari, polpo, frutti di mare, sogliola e crostacei)
Maitò Warm salad: calamari, octopus, sole, crustaceans

Gamberoni e maionese fatta in casa €35,00
Prawns and homemade mayonnaise

Polpo e crema di patate €28,00 pomodori, capperi, olive e salsa al basilico
Octopus and potatoes cream, tomatoes, capers, olives and basil sauce

Pinzimonio Maitó €18,00
(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 saltati €35,00
con aglio, olio e peperoncino, zucchine e bottarga di muggine
Stir-fried calamaretti, with garlic, chilli, courgette and mullet bottarga

Antipasto del giorno variabile in base alla proposta €30,00
Starter of the day depending on the offer

Gran crudo di mare €52,00
Scampi, sparnocchi, gambero rosso, tartare, carpaccio e ostriche
Scampi, sparnocchi, red shrimp, tartare, carpaccio, oysters

Tartare del giorno, capperi, olive e arance €28,00
Tartare of the day, capers olives and oranges

Tartare "Marisa" €35,00
Mazzancolle, burrata, sedano, lime, mela verde e pepe rosa
Mazzancolle, burrata, celery, green apple, pink pepper

Sauté di cozze e vongole con crostini €23,00
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

Culatello di Zibello "Gardani" e melone €25,00
Gardani culatello and melon

**PRIMI PIATTI
FIRST COURSES**

**I nostri classici
Our classics**

**Penne Maitó €20,00
Maitó Penne**

**Spaghetti Sciuè Sciuè alla Maitó €20,00
Pomodoro, basilico e parmigiano
SciuéSciué Maitó style Spaghetti**

**Paccheri alla Trabaccolara Maitó €25,00
Maitó style Trabaccolara Paccheri**

Risotto Champagne e Scampi

€35,00 a porzione - 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 € depending on the offer

Linguine, gambero cotto e crudo, bottarga di muggine €27,00
Linguine, cooked and raw shrimp, mullet bottarga

Gnocchi agli scampi vecchiamaniera €28,00
Old style Penne and scampi

**SECONDI PIATTI PESCE
FISH MAIN COURSES**

**I nostri classici
Our classics**

Catalana Maitò €55,00
(aragosta, scampi, gamberoni, verdura e frutta di stagione)
Maitó Catalana: lobster, scampi, king prawns, seasonal fruits and vegetables

Scampi Maitó €50,00
al forno con pomodorini
Oven cooked Maitó 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 Branzino alla Vernaccia €35,00
Vernaccia way Seabass with potatoes, olives, capers and tomatoes

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 €32,00
Grilled or à la meunière sole

**SECONDI PIATTI CARNE
MEAT MAIN COURSES**

Cotoletta alla Maitó €30,00
Maitó breaded cutlet

Battuta di Manzo €24,00
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 €10,00/hg
Tempo di preparazione 30 min.- minimo due persone
Fiorentina steak, two people minimum

Filetto di Manzo alla griglia €33,00
Grilled beef fillet

La Costata di Dario Cecchini €10,00/hg
Dario Cecchini's Rib eye

**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 Camaiole con burro e rosmarino
Butter and rosemary potatoes from Camaiole

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 di Pietrasanta al rosmarino
Schiaccioni beans with rosemary

PIZZE E CROSTINI

Michael €16,00

doppio impasto, pomodoro, mozzarella di bufala, peperoncino, basilico

Margherita €14,00

pomodoro, mozzarella, basilico

Napoli €16,00

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe

Domatore €20,00

mozzarella, radicchio rosso, senape, pomodorini, fiori di zucca, salsa di acciughe, pesto

Texas €16,00

pomodoro, mozzarella, peperoncino, salsa di acciughe

Robespierre Maitó €25,00

pomodoro, mozzarella, roast beef

Prosciutto di Parma €22,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma

Frenetica €20,00

mozzarella, fiori di zucca, salsa di acciughe

Pane Arabo €20,00

focaccia con pomodoro, mozzarella, insalata, prosciutto di parma

Calzone €28,00

mozzarella, prosciutto cotto

Crostino alle acciughe €12,00

pane tostato, mozzarella, salsa di acciughe

Crostino prosciutto crudo €14,00

pane tostato, prosciutto crudo, mozzarella

Crostino Zampolli €14,00

pane tostato, mozzarella, prosciutto crudo, salsa di acciughe

DESSERTS
DESSERTS

Tiramisù €12
Tiramisù

Mousse al cioccolato fondente crema di riso e cocco €12
Dark chocolate mousse rice cream and coconut

Sfoglia Maitó alle pesche, gelato alla vaniglia €12
Maitó peach pastry, vanilla icecream

Spuma di cheesecake limone candito e granita ai frutti di bosco €12
Cheesecake, candied lemon and wild berries flavoured granite

Babà, fragole Cadonga, bergamotto e rum €12
Babà, Cadonga strawberries, bergamot and rum

Il dolce del giorno €12
Cake of the day

La tagliata di frutta €12
Sliced fruits

Frutti di bosco €18
Mixed wild berries

I gelati fatti in casa €12
Homemade icecream

Daidai €8
Daidai

