



Maito[®]
beach

LE NOSTRE INSALATE

Caesar Salad

Lattuga, scaglie di grana, petto di pollo, bacon, crostini di pane e salsa Caesar
25

Insalata Nizzarda

Tonno Carlo Forte, uovo, insalata, fagiolini, olive nere, patate, pomodorini, filetti di acciuga, sedano e cipolla di Tropea
28

Insalata Vegana

Mais, avocado, cetriolo, carote, insalata mista, fagioli, selezione di semi proteici
22

Caprese

Pomodoro cuore di bue, bufala Borlotti D.O.P., origano rosso e basilico
25

Pinzimonio Maitó

Uova sode, salsa acciughe, salsa olive, citronette al limone e verdure da coltivazione biodinamica
30

Insalata Maitó

Carota multicolore, finocchio, asparagi, arancia, lime, mela verde, salmone, salsa pad thai e vinagrette
30

I NOSTRI SANDWICHES

Club Sandwich

Petto di pollo, bacon, maionese, insalata iceberg, pomodoro, patatine, sottaceti e le sue salse
25

Cheese Burger

Hamburger, cheddar, bacon, pomodoro, insalata, patatine e le sue salse
28

Lobster roll

Astice, mayonese, tabasco e lattuga
36

I NOSTRI ANTIPASTI

Crudité Maitó

Scampi, sparnocchio, gambero rosso, tartare, carpaccio

40

Mare caldo Maitó

*Calamari, polpo, frutti di mare, sogliole e crostacei,
accompagnati da verdure dei nostri produttori locali*

35

Tartare del giorno

35

Culatello "Gardani" e melone

30



I NOSTRI PRIMI PIATTI

Penne Maitó

Passata di pomodori Ciro Flagella, Parmigiano vacche rosse, burro di Normandia

25

Spaghetti Arselle

35

Spaghetti Sciuè Sciuè alla Maitó

Selezione di 5 pomodori, basilico e Parmigiano vacche rosse

25

Gnocchetto allo scoglio

Gnocco fatto in casa accompagnato da cozze, vongole veraci, calamari e gamberi

32

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Fritto misto con verdure

Maionese fatta in casa

32

Pescato del giorno all'amo
(in base alla fornitura giornaliera)

da 12 a 14 / hg

Sogliola

alla griglia o alla mugnaia

12 / hg

Catalana "La Sarda"

Aragosta, datterino, sedano e cipolla di Tropea

18 / hg

LE NOSTRE PIZZE

Domatore

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

23

Texas

pomodoro, mozzarella, peperoncino, salsa di acciughe

17

Frenetica

mozzarella, fiori di zucca, salsa di acciughe

23

Robespierre Maitó

pomodoro, mozzarella, roast beef

26

Margherita

mozzarella, pomodoro, basilico

16

Culatello

mozzarella di bufala, datterino, Culatello Gardani Gran Riserva

28

Bufalina

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

22

Pane Arabo

focaccia con pomodoro, mozzarella, insalata, prosciutto crudo di Parma

28

Calzone Bindi

mozzarella, prosciutto crudo di Parma

25

Prosciutto di Parma

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma

24

I NOSTRI DESSERT

Semifreddo al pistacchio e lamponi
14

Spuma di cheesecake, granita ai frutti di bosco
e limone candito
12

Frutti di bosco al naturale
15

La tagliata di frutta fresca
12

I gelati e i sorbetti fatti in casa
12

Dessert del giorno
da 12 a 18

Tutte le cotture alla griglia
sono preparate nel forno "Josper".
Con la sua particolare cottura ai carboni vegetali,
rilascia ai cibi un leggero gusto di affumicato.



Coperto Interno 5
Supplemento coperto esterno mare 10

Acqua 5
Caffè 4

Menu allergeni - vedi altro menu

** Tutti i prodotti ittici serviti crudi hanno subito un trattamento di bonifica preventiva in abbattitore a una temperatura non superiore a -20° e per 24 ore, così come previsto dalla normativa di riferimento, regolamento CE n. 853/2004.*

*Il nostro personale è a vostra disposizione per qualunque chiarimento in merito.
Il ristorante Maitò desidera offrirvi il servizio più accurato, per questo, per tutte le persone che hanno intolleranze alimentari, abbiamo una lista dei principali allergeni che possono essere contenuti nei nostri piatti. Regolamento UE n. 1169/2011.
In nostro staff è a vostra completa disposizione.*

