



MAX MARIOLA

RISTORANTE

“In cucina non ci sono regole, se non quella di scegliere ingredienti di stagione, genuini e ricchi di sapore. Materie prime di assoluta qualità, da preparare con il sorriso e accompagnare con un buon calice di vino, o un cocktail ben ghiacciato.”

GRAZIE DI ESSERE QUI CON ME

Chef Max Mariola

ANTIPASTI

BENEDETTO MAX ^{*(1,3,7)} Funghi porcini, tartufo nero e fonduta di parmigiano	16
PIZZA ROMANA ^{*(1,7)} Puntarelle , stracciatella , alici del cantabrico e salsa di alici	18
TARTARE DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE CON I SUOI CONDIMENTI ^{*(3,10)} Tuorlo d’uovo, sfoglia croccante, capperi, scalogno marinato con aceto, acciuga e senape in grani	20
ARANCINI ALLA ROMANA ^{*(1,7)} Cacio e pepe, carbonara e amatriciana	14
CRUDO DI RICCIOLA Con insalata di finocchi, arance e olive	20
INVOLTINI DI MAX ^{*(1,7)} Con fiori di zucca, alici, fiordilatte e salsa all’arrabbiata	15
BURRATA FRITTA ^{*(1,7)} Con guazzetto di pomodoro e culatello	18
CARPACCIO DI FILETTO DI FASSONE Tartufo nero, carciofi fritti, millefoglie di patate e scaglie di parmigiano	24

PIATTI PRINCIPALI

CARBONARA AL TAVOLO CON SHOW COOKING ^{*(1,3,7)}	30pp
FETTUCCINE AI POMODORI ARROSTITI ^{*(1,7,8)} con stracciatella e pesto di basilico	20
TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON CULATELLO ^{*(1,7)} con burro e salvia	24
RISOTTO CACIO, PEPE, E TARTARE DI GAMBERO ROSSO ^{*(2)}	26
RIGATONE ALL’AMATRICIANA ^{*(1,7)}	18
LINGUINE DI RICCIOLA ^{*(1)} Pomodorino del piennolo, olive e rosmarino	26
SPAGHETTO LIMONE E BASILICO ^{*(1,7)} Mantecato al burro, parmigiano, basilico e succo di limone	23
TAGLIATELLE AL RAGÙ DA PAURA ^{*(1,7)} Con ragù di entragna tagliata al coltello e un po’ di pomodoro	24

COTOLETTONE ALLA MILANESE ^{*(1,3)} Con patate fritte, insalata di pomodori e mayonese al lime fatta in casa	60
ENTRAGNA GRIGLIATA ^{*(7)} Accompagnata da fondo di manzo, radicchio, finocchio, broccolo e carote	24
POLPO ARROSTITO ^{*(7)} Con broccolo, cime di rapa, pane bono e salsa ‘nduja	29
CATALANA DI BACCALÀ ^{*(1,4,6,12)} Patata mantecata all’olio al basilico, baccalà in olio cottura, pomodoro di stagione, basilico e cipolla agrodolce	24
GUANCIA DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE ^{*(7)} Cotta nel vino rosso con purè di patate e spinaci saltati	26

CONTORNI

PUNTARELLE	9	CIME DI RAPA	9
BROCCOLI ROMANESCHI	9	CICORIA	9
SPINACI	9	CREMA DI PATATE AL TARTUFO NERO	10

DESSERT

GELATI ^{*(7)} Cioccolato o crema	9
SORBETTO AL MANDARINO	9
SORBETTO COCCO, RHUM, E CIOCCOLATO	9
MILLEFOGLIE ^{*(1,3,7)} Con crema pasticciera, frutti di bosco e gelato al cioccolato	12
TARTE TATIN ALLE MELE ^{*(1,3,7)} e gelato alla cannella	10
BROWNIE AI 3 CIOCCOLATI ^{*(1,3,6,7)} Cremoso di cioccolato bianco, cioccolato flessibile al latte e gelato al cioccolato	12
IL CANNOLO..FALLO TU ^{*(1,3,7)} Cialda al cioccolato, ricotta di vaccina, arancia candita, cioccolato e pistacchi	12
TIRAMIMAX ^{*(1,3,7)}	12

COPERTO	5
----------------	---

COCKTAIL LIST

DALLA CUCINA ^{*(1)}

15

OLIO & BASILICO 'GIN TONIC'
All'olio d'oliva Barbara dei F.lli Licari,
signature Tonica al Basilico

**DEATH IN APPARENT
'TOMMY'S MARGARITA'**
Rooster Rojo Tequila, Jalapeno, Lamponi

PEAR "OLD FASHIONED"
Maker's Mark infuso con Pere,
cordiale al Mandarino, Angostura

MEDITERRANEO
Malfy Gin Originale, cordiale all'Arancia
di Sorrento & Finocchio & Pepe Rosa, Campari

CLASSICS ^{*(1)}

15

JUNGLE BIRD
Rum & Campari, Ananas,
Sciroppo ai Chiodi di Garofano

PENICILLIN
Maker's Mark, Honey Ginger, Limone

BLOODY MARY
Il Pomodoro di Max, Stolichnaya Vodka,
Spezie & Aromi

OLD CUBAN
Bacardi Carta Oro, Lime, Sciroppo ai Fiori
di Sambuco, Menta, Prosecco

SIGNATURE ^{*(1)}

16

THE SOUND OF LOVE
Hendrick's Gin, Lychee&Yuzu,
Sciroppo alla Vaniglia

TIKI MULE
Stolichnaya Vodka, Homemade Falernum,
Lime, Ginger Beer al Peperoncino

ROSITA
Rooster Rojo Tequila & Aperol, Passion Fruit,
Sciroppo alla Cannella

ITALIAN 75
Malfy Gin, Limone, Pompelmo e Prosecco

MEXICAN MAI TAI
Rooster Rojo Blanco & Rooster Rojo
Reposado, Amaretto Disaronno, Arancia,
Spuma alle Mandorle

VODKASODA & CHILL
Stolichnaya infusa con Melograno,
Homemade Soda alla Camomilla & Vaniglia

ANALCOLICI ^{*(1)} 10

LYCHEE
Lychee, Yuzu, Sciroppo alla Vaniglia

PASSION FRUIT
Passion Fruit, Lime, Sciroppo alla Cannella

ANANAS
Ananas, Lime, Sciroppo ai Chiodi
di Garofano

VIRGIN MARY
Il Pomodoro di Max, Spezie & Aromi

BIRRE ^{*(1)} 8

BIONDA COSTANZA alc. 5,2% vol.

BLANCHE BIANCALANCIA alc. 5% vol.

IPA FEDERICO II EXTRA alc. 6,6% vol.

The Sound of Love

***LEGENDA ALLERGENI:** 1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi e prodotti derivanti; 2. Crostacei e prodotti a base crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base lupini; 14. Molluschi e prodotti a base molluschi.

Gentile Cliente, allo scopo di ottemperare a quanto previsto dal regolamento dell'Unione Europea 1169/2011, secondo cui è necessario indicare l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergie, Vi preghiamo di rivolgervi al nostro Direttore o al Caposala che saranno lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie.