

DESSERT

| | |
|--|----|
| GELATI ⁷ cioccolato, crema, cannella, ricotta di pecora | 9 |
| CANNOLO FREDDO Cialde croccante al cacao con gelato alla ricotta di pecora e salsa al gianduia e zabaglione | 12 |
| SORBETTO AL MANDARINO | 9 |
| 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 |
| TIRAMIMAX ^{1,3,7} | 12 |
| CREMA BRUCIATA crème brûlée speziata | 12 |

Coperto 5

*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.

COCKTAIL LIST

| | | | |
|---|----|---|----|
| DALLA CUCINA ¹ | 15 | CLASSICS ¹ | 15 |
| OLIO & BASILICO 'GIN TONIC' All'olio d'oliva Barbara dei F.lli Licari, signature Tonica al Basilico | | JUNGLE BIRD Rum & Campari, Ananas, Sciroppo ai Chiodi di Garofano | |
| DEATH IN APPARENT 'TOMMY'S MARGARITA' Rooster Rojo Tequila, Jalapeno, Lamponi | | GIMLET Gin e Cordial Lime Home Made | |
| PEAR "OLD FASHIONED" Maker's Mark infuso con Pere, cordiale al Mandarino, Angostura | | BLOODY MARY Il Pomodoro di Max, Stolichnaya Vodka, Spezie & Aromi | |
| MEDITERRANEO Malfy Gin Originale, cordiale all'Arancia di Sorrento & Finocchio & Pepe Rosa, Campari | | MARY PICKFORD Rum, Maraschino, succo d'ananas fresco e granatina | |
| SIGNATURE ¹ | 16 | ANALCOLICI ¹ | 10 |
| THE SOUND OF LOVE Hendrick's Gin, Lychee&Yuzu, Sciroppo alla Vaniglia | | LYCHEE Lychee, Yuzu, Sciroppo alla Vaniglia | |
| TIKI MULE Stolichnaya Vodka, Homemade Falernum, Lime, Ginger Beer al Peperoncino | | PASSION FRUIT Passion Fruit, Lime, Sciroppo alla Cannella | |
| ROSITA Rooster Rojo Tequila & Aperol, Passion Fruit, Sciroppo alla Cannella | | ANANAS Ananas, Lime, Sciroppo ai Chiodi di Garofano | |
| ITALIAN 75 Malfy Gin, Limone, Pompelmo e Prosecco | | VIRGIN MARY Il Pomodoro di Max, Spezie & Aromi | |
| ER GAJARDO Rum, Don's Mix, Lime | | BIRRE ¹ | 8 |
| NEGRONI INCHIODATO Gin, Liquore all'arancia Amara e Bitter infuso ai chiodi di garofano | | BIONDA COSTANZA alc. 5,2% vol. | |
| | | BLANCHE BIANCALANCIA alc. 5% vol. | |
| | | IPA FEDERICO II EXTRA alc. 6,6% vol. | |

PER INIZIARE

| | |
|---|----|
| CARCIOFO ALLA GIUDIA Carciofo romanesco fritto con scaglie di pecorino Romano DOP | 18 |
| PIZZA ROMANA ^{1,7} Puntarelle , stracciatella , alici del cantabrico e salsa di alici | 18 |
| BENEDETTO MAX ^{1,3,7} Uovo Pochè , Funghi porcini, tartufo nero e fonduta di parmigiano (con uova di produzione Principe di Fino) | 17 |
| 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 “- con tartufo | 20 |
| ARANCINI ALLA ROMANA ^{1,7} Cacio e pepe, carbonara e amatriciana | 14 |
| INVOLTINI DI MAX ^{1,7} Con fiori di zucca, alici, fiordilatte e salsa all'arrabbiata | 16 |
| BURRATA FRITTA ^{1,7} Con guazzetto di pomodoro e culatello | 19 |
| CARPACCIO DI FILETTO DI FASSONE ¹ Tartufo nero, carciofi fritti, millefoglie di patate e scaglie di parmigiano | 26 |
| TARTARE DI TONNO ROSSO ⁶ tonno rosso con puntarelle romane, emulsione di salsa di soia e zenzero fresco | 22 |

PIATTI PRINCIPALI

| | | | |
|--|----------------|---|----|
| CARBONARA CON SHOW COOKING ^{1,3,7} con tartufo | 30 pp 38 pp | FILETTO ALLA MAX...INI ^{7,12} CON SHOW COOKING Filetto di fassone piemontese, crema di patate alla francese, tartufo nero e scaloppa di foie gras d'oca e fondo bruno di vitello al marsala | 42 |
| FETTUCCINA CARCIOFI E BOTTARGA Fettuccina all'uovo con carciofi alla romana e bottarga di muggine | 24 | ENTRAÑA GRIGLIATA ^{7,12} Accompagnata da fondo di manzo, radichio, finocchio, broccolo e carote | 24 |
| FETTUCCINE AI POMODORI ARROSTITI ^{1,7,8} con stracciatella e pesto di basilico | 20 | POLPO ARROSTITO ^{1,7} Con broccolo, cime di rapa, pane bono e salsa 'nduja | 29 |
| TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON CULATELLO ^{1,7} con burro e salvia | 24 | CATALANA DI BACCALÀ ⁴ Patata mantecata all'olio al basilico, baccalà in olio cottura, pomodoro di stagione, basilico e cipolla agrodolce | 26 |
| RISOTTO CACIO, PEPE, E TARTARE DI GAMBERO ROSSO ² | 26 | GUANCIA DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE ⁷ Cotta nel vino rosso con purè di patate e spinaci saltati | 27 |
| RIGATONE ALL'AMATRICIANA ^{1,7} | 18 | CARRÈ D'AGNELLO ROSÈ ^{7,12} Agnello scottato con salsa al topinambur, cime di rapa ripassate e riduzione del suo fondo | 29 |
| 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 | 21 | | |
| TAGLIATELLE AL RAGÙ DA PAURA ^{1,7} Con ragù di entragna tagliata al coltello e un po' di pomodoro | 24 | | |

CONTORNI

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

*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.