

Ristorante
"Maxim's"

Gentile Ospite
La Direzione e tutto il personale
del Ristorante "Maxim's"
Le porgono il benvenuto
e La invitano a gustare i
suggerimenti dello Chef
accompagnati dai selezionati vini
della nostra cantina

Gli Antipasti

*La tartare di tonno
con caviale italiano malossol e crostini grigliati*
€ 18,00

*Le Capesante al gratin con panoure
ai semi di sesamo e pecorino di fossa*
€ 13,00

*le Code di gamberi scottati al vapore
su passatina di ceci al rosmarino
e lamelle di mandorle tostate*
€ 15,00

*La frittura mignon di calamaretti velo
su bastoncini di zucchine croccanti*
€ 20,00

L'antipasto di mare alla Maxim's
€ 25,00

*Il Carpaccio tiepido di ricciola su misticanza di verdure
novelle e gocce di aceto balsamico ristretto*
€ 18,00

La fantasia di salumi tipici del parmense
€ 14,00

Il prosciutto crudo in morsettiera
€ 12,00

Il culatello di Zibello
€ 15,00

I Primi Piatti

*le Linguine all'aragosta saltate in padella
con punte di asparagi e petali di pomodoro confit*

€ 25,00

*I Ravioloni di mozzarella e melanzane
al pomodoro fresco e basilico*

€ 12,00

*I Tagliolini con lamelle di tartufo nero
su finissima fonduta di Parmigiano*

€ 18,00

*i Maltagliati di pasta fresca con quadrucci di pesce spada
e caviale di melanzane viola al profumo di basilico*

€ 14,00

*il Risotto con bocconcini di gamberi rosa
mantecato al pesto leggero di rughetta selvatica*

€ 16,00

*Gli gnocchetti di olive nere con bisque di crostacei
e codine di scampi leggermente scottati*

€ 15,00

*I tortelli di erbetta
al burro fuso*

€ 12,00

*I tortelli di zucca al burro profumato alla salvia
con Parmigiano*

€ 12,00

I cappelletti pasticciati in salsa di culatello

€ 14,00

La zuppa di verdure

€ 10,00

I Secondi Piatti

Le Carni

*La tagliata di manzo su misticanza novella all'olio d'oliva
con lamelle di Castel del Monte semistagionato*
€ 18,00

*Il filetto di bue fassone piemontese sfumato all'Armagnac
con bacche di pepe verde in salamoia
e cuore di patate tornite*
€ 22,00

*la Braciola di vitello rosticiata al tegame
con misticanza di funghi del sottobosco*
€ 20,00

*Le costole d'agnello arrosto con riduzione di vino rosso
alle erbe aromatiche e patate al rosmarino*
€ 18,00

Il Pesce

*Il rombo al forno sfumato al vino bianco
con patate al gratin e olive nere passite*
€ 23,00

*La Gran Composta di astice e trancetti di pescatrice al gratin
con caponatina di verdure al salto*
€ 28,00

*La Tagliata di pesce spada su insalatina di campo ,
filetti di pomodoro marinato al basilico e pepe rosa*
€ 22,00

*Il branzino in crosta di sale aromatico
con carote, patate e finocchi al vapore*
€ 21,00

I Contorni

La Gran composta di verdure grigliate

€ 11,00

Le verdure al vapore

€ 9,00

L'insalata mista

€ 8,00