



**MAXIMILIANO**

CUCINA ITALIANA

## **Gezondheidscheck**



**Scan deze QR met de camera op je telefoon  
om de corona gezondheidscheck te doen.**

powered by  SpotOn

**OPEN VAN 12:00 TOT 18:00 UUR**

---

**KEUKEN GEOPEND:**

**MA T/M ZO VAN 12:00 UUR TOT 18:00 UUR**

**TAKE AWAY: 18:00 TOT 20:00**

# APERITIVI

---

Mimosa	10
<i>Jus d'orange met prosecco</i>	
Margarita	10
<i>Tequila, tripple sec, limoensap</i>	
Amalfi	10
<i>Prosecco, limoncello</i>	
Campari Soda	10
<i>Campari, bruiswater en ijs</i>	
Aperol Spritz	10
<i>Aperol, prosecco en sinaasappel</i>	
Hugo di Maximiliano	10
<i>Huisgemaakte Hugo</i>	

## **Gin & Tonic**

Hendrik's	13
<i>Komkommer en zwarte peper</i>	
Monkey's	13
<i>Sinaasappel en kaneel</i>	
Bobby's	13
<i>Kruidnagel, sinaasappel</i>	
Gin Mare	11
<i>Basilicum of rozemarijn of tijm</i>	

# ANTIPASTI

---

<b>Antipasto Maximiliano</b>	21
<i>Gegrilde groenten, burrata, parmaham, bruschetta, vitello tonnato, carpaccio en olijven</i>	
<b>Tartar di manzo marinato</b>	20
<i>Huisgemaarineerde tartaat van ossenhaas met kwartelei, kappertjes, frisse salade, krokante parmigiano chips en verse truffel</i>	
<b>Crudo di orata con bietola e mango</b>	20
<i>Dun gesneden rauwe dorade met bieten, mango</i>	
<b>Parmigiana di melanzane</b>	17
<i>Gefrituurde aubergine met tomatensaus, buffel mozzarella en parmigiano</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	19
<i>Slow cooked en dun gesneden kalfsvlees met romige tonijnsaus</i>	
<b>Soute di vongole veraci</b>	21
<i>Gebakken vongole met knoflook, chili, olijfolie, cherrytomaat en croutons</i>	
<b>Cuore di burrata</b>	18
<i>Burrata geserveerd met een zoet zure ratatouille en ansjovis uit Cetara</i>	
<b>Burrata di bufala con San Daniele e nduja</b>	19
<i>Burrata met San Daniele ham en pikante calabrese worst</i>	
<b>Pane con tapenade e olio</b>	6,5
<i>Brood met huisgemaakte tapenade van zwarte olijven en olie</i>	
<b>Parmigiano e olive</b>	6,5

# PRIMI

---

Tagliatelle al ragout di carne e crema di parmigiano	19
<i>Tagliatelle met een ragout van vlees en parmigiano crème</i>	
Mezzelune caprese	18
<i>Verse ravioli gevuld met tomaten, mozzarella, creme van aubergine, burrata en tomaat</i>	
Fusillo Napoletano	20
<i>Pasta met een ragout van Italiaans gekruide worst en een schuim van schapenkaas</i>	
Spaghetti alla vongole	21
<i>Spaghetti met venusshellen</i>	
Ravioli burro e salvia	18
<i>Gevuld met artisjokken, boter, salie en pijnboompitten</i>	
Risotto con crema di zucchini, tartare di gamberi	24
<i>Risotto met een crème van courgette en een tartaar van gamba's</i>	

# SPECIALE

---

Pasta Flambé	25
<i>Verse pasta geflambeerd uit een parmezaanse kaas met truffel</i>	

# SECONDI

---

Filetto di manzo al porto	28
<i>Gebakken ossenhaas met gekruide paddenstoelen en een saus van port</i>	
Cotoletta alla milanese (2 personen)	45
<i>Gepaneerde kalfskotelet met truffelmayonaise</i>	
Tagliata di manzo con julienne di radicchio Trevigiano	29
<i>Gesneden ossenhaas met rode kool</i>	
Polipo alla griglia con crema di patata dolce	27
<i>Gegrilde octopus met een creme van zoete aardappel</i>	
Orata in crosta di sale	32
<i>Dorade in de oven gebakken in een korst van zeezout</i>	
Sfornatino di asparagi e crema di riso al talleggio (vega)	18
<i>Souflé van groene asperge met een creme van talleggio</i>	
Faraona con salsa alle verdure	27
<i>Parelhoen met een saus van seizoen groenten</i>	

# SPECIALE

---

Dalla Macelleriaio	52
<i>U.S.A prime rib (300 gr)</i>	
Tomahawk	90
<i>Steak van de gril (1 kg)</i>	

Voor vragen over het gebruik van producten met betrekking tot bijvoorbeeld allergieën kunt u zich wenden tot het bedienend personeel

# CONTORNI

---

Asparagi al parmigiano <i>Gebakken groene asperges met parmigiano</i>	6,5
Spinaci selvatici al peperoncino <i>Gebakken wilde spinazie met knoflook en rode pepers</i>	5
Patate al forno “Roseval” al rosmarino <i>Roseval aardappel met rozemarijn uit de oven</i>	5
Patate “a fisarmonica” saltate con burro e parmigiano <i>Hasselback aardappel met boter en parmigiano</i>	6
Caponata di verdure alla Siciliana <i>Gebakken zoet-zure groenten met tomaat</i>	5

# DOLCI

---

Tiramisu	9
Mousse al cioccolato <i>geserveerd met bosvruchten</i>	9
Cannolo Siciliano <i>huisgemaakte crème met bladerdeeg geserveerd met vers fruit</i>	9
Millefoglie <i>taartje van bladerdeeg</i>	10
Delizia al limone <i>gebakje van biscuit met een crème van citroen</i>	11
Gelato <i>keuze uit vanille, chocolade en aardbei</i>	per bol 2
Sgroppino glas	9
Sgroppino karaf	45

# DEGISTIVI

---

Espresso martini	10
<i>Vodka, khalua, espresso, suiker en siroop</i>	
Spanisch coffee	10
<i>Tiamaria, espresso en slagroom</i>	
Italian coffee	10
<i>Amaretto, espresso en slagroom</i>	
Irisch coffee	10
<i>Irish whiskey, espresso, basterdsuiker en slagroom</i>	
Coffee Max	10
<i>Sambucca, espresso en slagroom</i>	